

**WEIN**

**Das preiswerte PROST**

Hier bespricht Michael Quandt drei Weine unter 8 Euro aus Supermärkten und Discountern

Das Weinanbaugebiet Rioja in Nord-Spanien gehört zu den bedeutendsten in Europa. Mehr als 20 000 Winzer produzieren dort ihre Weine. In den meisten Fällen, zu 85 Prozent, ist es Rotwein, zumeist aus der Traubensorte Tempranillo. Und so sind auch in

jedem deutschen Supermarkt Rioja-Weine zu finden. Das allerdings mit großen Preis- und noch größeren Qualitätsunterschieden.



**TOP:** Eine wirklich empfehlenswerte Flasche ist der **2004er Reserva La Cathedral** aus der Bodega Olarra, die seit 1973 Weine produzieren. Direkt nach dem Öffnen entfaltet sich der Duft von Brombeere. Im Glas ist dieser trockene Wein tief dunkelrot und schmeckt nach reifen Waldbeeren, Kirsche und im Nachgang nach Vanille. Diesen Wein sollten Sie auf jeden Fall mindestens eine Stunde vor dem Servieren öffnen, dann schmeckt er hervorragend zu dunklem Fleisch.

La Cathedral (14 %), 7,49 Euro.



**OKAY:**

Wer keinen sensationellen Tropfen servieren und auch ein paar Euro weniger ausgeben möchte, ist mit einer Flasche **2005er Reserva Ramon Lopez Murillo** aus der Bodegas Altanza in Fuenmayor ganz gut bedient. Sehr schnell entfaltet sich im Glas der Duft von dunklen Kirschen, nicht ganz so kräftig schmeckt dieser sehr trockene Tropfen nach Beeren und reifen Früchten. Diesen Wein würde ich nicht zu Fleisch, auf jeden Fall aber zu einer Pasta mit Käsesoße servieren.

Ramon Lopez Murillo (13,5 %), 4,99 Euro



**FLOP:** Behält man noch einmal rund zwei Euro weniger im Portemonnaie, bekommt man laut Etikett zwar auch einen Rioja, aber sollte sich sein Geld für einen **Puente de la Frontera Jahrgang 2009** lieber sparen.

Man muss seine Nase schon sehr tief ins Glas halten, um Nuancen von Kirsche zu erkennen, außerdem erinnert die helle Farbe eher an verdünnten Traubensaft als an einen Rotwein. Nicht viel besser ist das Geschmackserlebnis: wässrig, süß, fast schon halbtrocken, nur ganz schwach sind Kirschen zu erahnen und von Beeren fehlt jede Spur.

Puente de la Frontera (12,5 %), 2,29 Euro