

Weinprobe

Der Wein schmeckt mir – oder schmeckt mir nicht. Einigen Genießern reicht diese Entscheidung, und das ist auch gut so. Andere erwarten mehr von Wein, mehr Ausdruck, mehr Tiefgang, mehr Qualität. Aber ist Weinqualität überhaupt objektivierbar? Ja, sie ist. Tatsächlich gibt es sogar eine Art Formel, um Wein zu beurteilen. Sie lautet kurz: BLIK. Das steht für Balance, Länge, Intensität und Komplexität. Dies sind quasi die Grundlagen, die jeder für sich noch beliebig ergänzen mag. Um BLIK in einem Wein einmal ganz deutlich nachvollziehen zu können, empfiehlt sich der Sauvignon Blanc Serena Palazzolo – und dies ist sogar nur die Einstiegs-kategorie des Weinguts Gnemitz im italienischen Friaul: Er zeigt eine spürbare Balance aus einprägsamer Frucht, straf-



fer Säure und schlankem Körper; eine Komplexität, die über die klare frische Frucht mit Noten von Stachelbeeren und Zitruszesten hinaus raffinierte Anspielungen auf Holunderblüten, grünen Tee und weißen Pfeffer macht; eine Intensität, die durch schier undurchdringbare Dichte und eine kraftvolle Struktur noch betont wird; und eine ergreifende Länge, der man minutenlang nachsinnen kann. Solche Gewächse, oder besser noch: Geschöpfe fordern volle Aufmerksamkeit ein. Das ist kein Alltagswein, sondern ein kapriziöser Begleiter für ganz besondere Momente. Deshalb auch der höhere Preis. Das Erlebnis lohnt die Investition.

Caro Maurer

2013 **Sauvignon Blanc Serena Pallazolo**, Weingut Gnemitz, Friaul
Preis: 19,50 Euro
Bei Weinhandel, Bahnhof Schwadorf
50321 Brühl, Tel. (02227) 92 32 21