

Schelmisch bis knochig

Wie verschiedene Rebsorten wirken, will die Weinexpertin kosten und schmecken lassen. Zu den erlesenen Tropfen gibt es pures Weinwissen serviert. In der Weinlounge des Tankcenters Herm in Buchen.



Aufmerksam: Weinexpertin Sabrina Allmendinger spürt bei der Weinprobe, ob Gäste noch Rosé kosten wollen.



Routinierte Handgriffe: Das Buffet mit verschiedene Häppchen steht, bereichert die Weinverkostung kulinarisch.

Die Rosé-Gläser verschwinden. „Wir wechseln jetzt zum Kräftigeren. Ich brauche das größere Glas“, läutet Sabrina Allmendinger das Verkosten von Weißweinen ein. Sie deutet auf die zwei Weingläser, die jeder Gast vor sich hat.

Die Weinberaterin arbeitet für einen Weingroßhändler

und führt die Weinprobe durch. „Verkostet wird von leicht zu kräftig. Also von links nach rechts, vom kleineren zum größeren Glas“, hält Allmendinger kurz inne, bevor sie weiter einschenkt.

Es läuft nach Plan am 8. Juli. Zum sechsten Mal hat der mittelständische Mineral-

öhländler und Tankstellenbetreiber Herm in sein Tankcenter in Buchen (Odenwald) zur Weinprobe geladen. 16 Geschäftskunden und Freunde der Firma sitzen in der Lounge. Seit dem Umbau im November 2012 (siehe **tankstellen markt** 7-8/13) bildet ein riesiges Weinregal die Kulisse zum Entspan-

nen und Genießen. Das macht es dem Stationsteam leicht, die Verweilzone in einen feinen kleinen Weinsalon zu verwandeln.

Neun Eingeladene sitzen auf Barhockern um den Hochtisch. Sieben Gäste haben es sich um den Loungetisch bequem gemacht. Jemand springt auf: „Erst mal eine Grundlage schaffen.“ Sein Ziel: die vor der Lounge verführerisch drapierten Häppchen.

Pfeffer, Nuss und Obst

„Ich will zeigen, wie unterschiedlich sich eine Rebsorte darstellen kann“, verrät Fachfrau Allmendinger. Jetzt ist der „Grüne Veltliner“ an der Reihe.

Es treten an: Im kleinen Glas ein Grüner Veltliner „Vom Stein“ gegen ein Leithaberg DAC im größeren Glas. Beide Jahrgang 2011 und vom Weingut Esterházy (Neusiedlersee/Österreich). Für den Leichteren stellt die Expertin vor allem eine kleine Pfeffernote sowie nussige und fruchtige Aromen in Aussicht. Sie legt sich fest: Der Kleinere sei ehrlicher, geradliniger. Der Größere, den rauchige Mineralik und herzhaft-säure auszeichnen, wirke eleganter und runder.

Nasen stecken in Gläsern. Blicke mustern die Weinfarbe. Die Rituale variieren, bevor edle Tropfen die Zunge berühren. Kenner reiben Ober- an Unterlippe, während sie den Abgang studieren.

Allmendinger klärt auf. So bezeichnet Leithaberg eine Weinlage. Und bei dem kräftigeren Weißwein handelt es sich um ein Cuvée. In dem Fall um einen Verschnitt der Rebsorten Pinot Blanc (Weißburgunder),

Anzeige

Chardonnay (Burgunder) und Grüner Veltliner.

„Der erste war besser“, lautet ein Urteil. Sofort hält ein „Geschmackssache“ dagegen. Manche kringeln „vom Stein“ auf ihren Zettel ein. Den hat jeder am Anfang von Allmandinger bekommen. Darauf stehen die Weine, die probiert werden.

Eine Dreiviertelstunde zuvor, kurz vor 19 Uhr, steht Peter Herm vor der Lounge. Der Chef für das Tankstellengeschäft im Unternehmen begrüßt alle Gäste per Handschlag. Er gibt einen kurzen Einblick in den Stationsalltag und endet mit den Zahlen: „1.800 bis 2.500 Kunden kommen am Tag.“ Der 45-Jährige zeigt auf die Verweilzone: „Wir wollen eine Lücke füllen.“ Als Voraussetzung nennt Herm: „Buchen liegt nicht in einem

bei entsteht das Kohlendioxid, damit es perlt.

„Tolle Fruchtigkeit, viel Säure“, leitet die Weinexpertin zur deutschesten Rebsorte, den Riesling, über. Zum Probieren gibt es Edles aus dem Jahre 2010. Und zwar vom bekannten Weingut Robert Weil (Rheingau) und einen Saarfeiler Riesling. Diese Spätlese hat das Weingut Sankt Urbans-Hof (Mosel) durch Spontangärung gewonnen. Ganz natürlich, es setzt keine Zuchthefen zu.

Mit Rioja, Chardonnay und Sauvignon Blanc schließt sich der Weißweinkreis. Aus der Flasche fließt Cellar Selection. Der Sauvignon Blanc kommt aus Marlborough. „Das Topanbaugelände in Neuseeland“, versichert die Weinkennerin. Das Weingut Silenti verarbeitet die Trauben. „Was

„Tolle Fruchtigkeit, viel Säure“, leitet die Weinexpertin zur deutschesten Rebsorte, den Riesling, über

Weinanbaugelände. Und wir haben hier keinen Weinhändler.“ Jetzt schon.

Gären in der Flasche

Zum Empfang gibt es Rosé. Quinquin heißt der ausgeschenkte Perlwein, der prickelnd-elegant die Rebsorten Chardonnay, Pinot Blanc und Pinot Noir vereint. Kriert vom Weingut Esterházy stellt er eine Hommage an den Grafen Franz „Quinquin“ Esterházy dar, der im 18. Jahrhundert lebte. Das Wort „Quinquin“ stammt aus dem Französischen und lässt sich mit „liebender Schelm“ übersetzen.

Locker hält der Talento Brut Rosé vom Weingut Rotari aus Trentino in Italien mit. Weinfachfrau Allmandinger weist auf Spumante hin. Diese Methode bedeutet: Der zweite Gärprozess des Pinot Nero- und Chardonnay-Verschnitts findet in der Flasche statt. Da-

Sie da im Glas haben, geht im Augenblick am besten“, flüstert Marianne Salmen.

Die Angestellte ließ sich vor ein paar Jahren als Weinfachverkäuferin ausbilden. Salmen kümmert sich im Tankcenter Herm um den Wein und Sekt aus Deutschland, Europa und Übersee. Gut 400 Sorten in diversen Preislagen bilden das Sortiment. Und das wächst.



ShineTecs® Autowäsche mit „Repair-Effekt“

Für eine herausragende Waschleistung zahlen Autofahrer gerne etwas mehr. Bieten Sie Ihren Kunden deshalb mit ShineTecs® ein Top-Waschprogramm im oberen Preissegment. Dank ShineTecs® wird die Lackschicht bei jeder Wäsche nicht nur versiegelt, sondern auch aufbereitet. Die Vorteile: Optimaler Lackschutz für Ihre Kunden – neue Umsatzchancen für Sie.

Mehr Informationen für ein besseres Waschgeschäft unter: www.auwa.de/shinetecs



AUWA-Chemie GmbH · Argonstr. 7 · 86153 Augsburg

„Immer wieder neue Weine kennenzulernen, das ist doch wunderbar“, strahlt die Frau.

Begeistern will die ehemalige Restaurantleiterin Allmandinger noch mit einem Roten. Sie öffnet eine Flasche, auf der steht: Gnarly Head, Vintage 2011, Merlot, California. „Gnarly“ oder „knochig“ findet sie treffend, weil: „Der Reb-

stock ist schon alt und liefert wenige Trauben, auf die er seine Kraft konzentriert verteilt.“

Das macht den Rotwein so kräftig. Er beeindruckt. Seine 13 Vorgänger von zehn Weingütern auch. Sonst würden die Gäste nach der zweieinhalbstündigen Weinprobe nicht so ausgiebig Flaschen ordern.

Kai Kalbitz



Alles an seinen Lieblingsplatz: Marianne Salmen (l.) und ihre Kollegin richten die Weinlounge her, kühlen den Rosé.