

# Eine Frage des (guten) Geschmacks

Unsere Tester probierten  
drei Weine und einen Sekt.  
Und urteilten rein subjektiv  
aus Genießersicht.



**DER WEINFAN:**  
Nicole Benke, 32, EAT  
SMARTER-Redakteurin, trinkt  
gern ein gutes Glas „echten“  
Wein zum Essen.



**DIE EXPERTIN:**  
Inge Jensen, 63, ist Inhaberin  
von La Vigna Weine. Alkohol-  
freien Wein führt sie nicht, ist  
gespannt und etwas skeptisch.



**DIE WERDENDE MUTTER:**  
Hilke Koll, 32, Grafik-Desig-  
nerin, sucht eine alkoholfreie  
Alternative zum Anstoßen  
während der Schwangerschaft.



**SEKT** Söhnlein  
Brilliant alkoholfrei,  
ca. 3,80 Euro

Cheers? Eher nicht! Der  
alkoholfreie Sekt schmeckt  
beim ersten Schluck etwas  
langweilig und prickelt mir  
nicht genug. Zum Anstoßen  
aber durchaus akzeptabel.

Der Duft ist nicht gerade  
einladend, das Aroma  
künstlich. Die Kohlensäure  
verschwindet sofort im Glas –  
echter Sekt prickelt viel länger.

Kurz hatte ich ein „Sekt-  
Gefühl“, aber dann kam ein  
leichter Spülmittel-Geschmack  
durch. Außerdem schäumt der  
Sekt im Mund unangenehm  
und schmeckt mir zu sauer.



**WEISS** Carl Jung,  
Riesling feinherb,  
alkoholfrei,  
ca. 4,80 Euro

Ich liebe Riesling, aber diese  
alkoholfreie Variante muffelt  
schon vor dem ersten Schluck.  
Der Geschmack ist zwar etwas  
besser als der Duft, aber  
relativ säuerlich.

Muffig riecht der Riesling nicht,  
finde ich. Aber auch nicht wie  
ein Wein, eher wie ein dünner  
Traubensaft. Der Geschmack  
ist eindimensional und sauer.  
Schlicht ungenießbar.

Der Riesling riecht vergoren  
und schmeckt flach, wässrig  
und sauer. Ein wenig wie  
billiger Cidre. Im Rachen bleibt  
ein unangenehmes schleimiges  
Gefühl zurück.



**BIO** Bittenfelder  
Cuvée rot,  
alkoholfrei,  
ca. 5,60 Euro

Schmeckt leicht fruchtig und  
wie ein Traubensaft mit Zimt  
oder kalter Kinderpunsch.  
Eigentlich lecker, aber mit  
6 Euro etwas teuer.

Ich rieche keine Frucht – selbst  
simpler Punsch hat mehr Duft.  
Nach Wein schmeckt dieser  
Rote überhaupt nicht, da hilft  
auch das Biosiegel nichts.

Beim Geruch denke ich sofort  
an Glühwein. Lecker! Der  
Biowein schmeckt mir dann  
aber gar nicht. Künstlich und  
scharf.



**ROT** Cabernet  
Sauvignon,  
alkoholfrei,  
ca. 7,50 Euro

Der Cabernet Sauvignon riecht  
warm und etwas muffig. So  
erst einmal nicht ansprechend.  
Der Geschmack erinnert dann  
an Saft, ist dabei aber wenig  
raffiniert.

Für einen Cabernet Sauvignon  
sehr hell, normalerweise ist  
dieser Wein dunkelrot und  
hat ein Johannisbeer-Aroma.  
Dieser duftet unsauber, ein  
wenig wie Katzenpipi.

Der riecht schrecklich! Aber im  
Geschmack mit etwas Fantasie  
immerhin das weinähnlichste,  
was wir hier probiert haben.  
Leider stört eine leichte  
Süßstoffnote.

**FAZIT:** Unsere Auswahl konnte leider nicht überzeugen, richtig gut hat uns keine der Proben geschmeckt. Aber zum schnellen Anstoßen taugte doch der ein oder andere Wein. Wobei es einen Wermutstropfen gibt: Sie waren teilweise kostspielig. Günstiger ist der Tipp unserer Testerin Hilke. Sie empfiehlt als Super-Sektersatz sprudelndes Mineralwasser mit einem Schuss Holunderblütensirup und einem frischen Minzblatt. Lecker! Und Inge Jensen weiß: Ein richtig guter Traubensaft (weiß oder blau, Direktsaft) kann mindestens so köstlich sein wie echter Wein (z. B. Biosaft „Rote Traube Cuvée“, Rabenhorst, ca. 4 Euro).

