

DRINKS



BLIND DATE

Ein Wein, zwei Meinungen: Unsere Experten verkosten getrennt voneinander blind. Dieses Mal einen roten Blend aus Südafrika. Ihr Fazit nach der ersten Begegnung



DER GERUCH?

Oha, da kommt jemand direkt zur Sache. Satte Beeren, etwas Orangenzeste, ein Hauch Vanille. Ein Landbursche! Herb und würzig. Schwarze Johannisbeeren, Wildkräuter und Veilchen.

AUSSEHEN?

Das adrette Granatrot macht sich hervorragend, der dunkle Kern sehr neugierig. Im tiefen Granatrot wirkt er entschlossen, einladend und elegant. Definitiv ansprechend.

UND DER CHARAKTER?

Harmoniebedürftig, vielleicht eine Spur zu sehr. Aber für den Moment ist mir das egal. Bodenständig. Bei frischen 16 Grad zeigt er seine zarte Seite. So gefällt er mir besonders.

KANN MEHR DARAUS WERDEN?

Diese Anschließbarkeit – wer kann dazu im Winter Nein sagen? Ich mag Charakterköpfe, die anderen auch Raum lassen. Also ja!

Benedikt Ernst und Marion Swoboda haben den „2017 Kloof Street Rouge“ von Mullineux & Leeu Family Wines probiert. 0,75 l, ca. 16 Euro, weinamlimit.de

HAB' ICH GEMACHT!

Was zeichnet einen guten Drink aus? Und wie bekomme ich ihn hin? Das und mehr beantwortet das Buch „Hausbar“, in dem das Wissen und über 100 Rezepte von Top-Bartendern stecken. Herausgegeben vom Bitterlimonaden-Hersteller Thomas Henry. Riva Verlag, 19,99 Euro.



UNVERGESSLICHE NÄCHTE

Der Name der Bar „Ory“ im Münchner Hotel „Mandarin Oriental“ kommt von „Memory“. Woran man sich nach einem Besuch erinnert? Nach zu vielen Drinks vielleicht an gar nichts. Wahrscheinlich aber an den herrlichen Martini oder den aufregenden Sallah Swizzle mit Kurkuma, *ory.bar*