BENS BESTE

Wenn sich Frucht und Eleganz im Einklang präsentieren, frohlockt unser Getränke-Redakteur. Fündig geworden ist er diesmal bei feinem Rosé-Sekt, beerigem Gin, alkoholfreiem Hibiskuslikör und vulkanischem Wein

PRÄCHTIGE PERLEN

18 Monate Flaschenreifung verleihen dem Rosé-Sekt einen Hauch von Champagne, ohne ihm die badische Lebensfreude zu nehmen. 23,90 Euro, über www.heinzwagnersekt.de

STARKE BEERE

Mit dem Duft von Schwarzen Johannisbeeren und Vanille setzt der „Blackcurrant Royale"-Gin von Tanqueray einen spannenden Gegenpunkt zum Wacholderbetonten Klassiker aus dem eigenen Haus. 19,90 Euro, über www.tastillery.com

ELEGANTER APERITIVO

Ein Aperitif ohne Alkohol? Für die Likörexperten von Dr. Jaglas ist das kein Problem, wie der ätherisch duftende, bittersüße „Herber Hibiskus" beweist. 19,90 Euro, über www.dr-jaglas.de

VULKANISCHE FINESSE

Das gewisse Etwas, das der Etna seinen Weinen mitgibt, macht sowohl Weiß- als auch Rotweine unverkennbar. Kommt der „Sul Vulcano bianco" von Donnafugata noch mit zitrus-kräuteriger Frische ins Glas, so sind es beim „Scalunera Etna rosso" von Torre Mora die erdige Würze und die federleichte Beerenfrucht, die einen sofort in den Bann ziehen. 24,76 Euro bzw. 18,52 Euro, über de.tannico.com

„Seit vielen Jahren streiten sich Weinexperten darüber, inwieweit der Boden ‚schmeckbar' ist, auf dem Weinreben wachsen. Ob es nun wirklich am Vulkangestein liegt oder nicht – die Weine vom Fuß des Etna bilden aktuell die Speerspitze des sizilianischen Weinbaus und brillieren mit Mineralität, Spannung und Finesse."

BENEDIKT ERNST »e&t«-Getränke-Redakteur

Text: Benedikt Ernst; Porträt: Jorma Gottwald; Foto: Thorsten Suedfels / Blueberry Food Studios; Kreatividee und Styling: Elisabeth Herzel, Krisztina Zombori