
 WEIN *der Woche*



Rainwater Reserva

DER LEUCHTENDE

Manchmal fühlt es sich an, als reichte ein Leben nicht aus, um all die Vorurteile loszuwerden, die einen umschwirren. Das ist der richtige Moment, um eine Flasche Madeira zu öffnen. Die Weine der portugiesischen Atlantikinsel überleben uns spielend. Und sie bekehren jene beim ersten Schluck, die denken, es handle sich um eine süße Kochzutat. Tatsächlich geht es bei Madeira stets um eine leuchtende Säure, egal ob der Wein trocken, halbtrocken, halbsüß oder süß ausgebaut wird. Der Rainwater Reserva me-

dium dry des Qualitätsfanatiklers Barbeito reift fünf Jahre in französischen Fässern. Der Legende nach entstand der erste Rainwater, als bei der Verschiffung nach Amerika etwas Regenwasser zum Wein gelangte. Ein leichterer Stil war geboren, der einen anregenden, unverschämt günstigen Erstkontakt mit Madeira bietet. Geht kühl als Aperitif zu Oliven, aber auch zu einer Fleischbrühe wunderbar. Käse nicht vergessen! Wie gut, dass zwei Häuser weiter Fritz Blomeyer seine deutsche Auswahl anbietet. **ULRICH AMLING**

2016 Rainwater Reserva, Weingut Barbeito, Madeira, Portugal, 9,95 Euro (0,5 l). Bei Weingalerie, Pestalozzistraße 55, Charlottenburg