

GRILL-SOMMER @ Weingut FABER Freiburg

Unsere Wein-Empfehlungen zum sommerlichen BBQ 2026

Zum sommerlichen Grillen passen je nach Grillgut frische bis kräftige Weine aus unserem Sortiment. Perfekt harmonisieren zum Beispiel unser beliebter *Chasselas* (Gutedel) zu Fisch oder Geflügel und der angenehme *Pinot Noir* (Spätburgunder Kabinett trocken) zum saftigen Rindersteak.

Die passenden Weine lassen sich ideal nach dem jeweiligen Grillgut auswählen:

- **Für Fisch, Garnelen und Geflügel:**
 - **Chasselas QbA trocken:** Dieser klassische Gutedel mit Zitrus- und Apfelnoten ist ein idealer, unkomplizierter Sommerwein, der hervorragend zu hellem Fleisch und gegrilltem Fisch passt.
 - **Weissburgunder Kabinett trocken:** Die spritzigen und feinfruchtigen Aromen des Weissburgunders begleiten feines Grillgut, ohne es zu überlagern.
- **Für Rind, Burger und Grillgemüse:**
 - **Faber Rosé trocken:** Bringt die Frische eines Weißweins mit der Beerenfrucht eines ausbalancierten Rotweins zusammen. Passt fantastisch zu mariniertem Geflügel, Gemüse oder gegrilltem Halloumi.
 - **Cabernet Dorsa QbA trocken:** Ein samtig-würziger Rotwein vom Ihringer Winklerberg, der ideal zu aromatischen Würstchen oder kräftigen Burger-Patties passt.
- **Für saftige Steaks (Rind & Lamm):**
 - **Pinot Noir Spätlese trocken:** Ein kräftiger, im Barrique ausgebauter Spätburgunder (z.B. vom Ihringer Winklerberg), der die perfekte Struktur für gegrilltes Rindfleisch mitbringt.

Für gemischte Grillvarianten aus Fisch, Geflügel und würzig-pikantem Fleisch bieten wir eine hervorragende Auswahl, die die unterschiedlichen Aromen perfekt auffängt.

Hier sind die gezielten Weinempfehlungen aus unserem Sortiment:

Für den Lachs

Der fette, aromatische Lachs verträgt einen Weißwein mit etwas Körper, Schmelz und sanfter Säure, die das Grillgut elegant untermalt. [\[1\]](#)

- **Chardonnay Kabinett mild:** Bringt die nötige Struktur und Cremigkeit mit, um mit dem saftigen, gegrillten Fisch zu harmonisieren.
- **Grauburgunder Classic QbA trocken:** Ein harmonischer Allrounder mit milder Säure und feiner Frucht, der den Eigengeschmack des Lachses perfekt unterstützt.

Für das Hähnchen / Maishähnchen

Gegrilltes Geflügel lebt von feinen Röstaromen und bleibt geschmacklich eher elegant. Dazu passen spritzige, fruchtbetonte Begleiter.

- **Riesling Kabinett trocken:** Ein frischer, Appetit anregender Weißwein, der das zarte Fleisch perfekt begleitet und nicht erdrückt.
- **Faber Rosé / Spätburgunder Weißherbst:** Wenn das Hähnchen kräftig oder mariniert auf den Grill kommt, fängt der Rosé die Würze wunderbar mit sommerlicher Frische auf.