

Welcher Wein soll es sein?



Foto: Bookatable by Michelin

Wenn der Sommer sich verabschiedet, beginnt die Weinlese und somit die Saison für neue gute Tropfen. Bookatable by Michelin hat 1.200 Restaurantgäste aus dem deutschsprachigen Raum danach gefragt, was ihnen bei der Weinauswahl wichtig ist.

Das Ergebnis: Knapp die Hälfte der Restaurantgäste wünscht sich aussagekräftigere Beschreibungen der Weine im Restaurant. So schätzen beispielsweise zwölf Prozent eine bessere textliche Beschreibung auf der Speisekarte des Restaurants. Gut ein Drittel erwartet diese zumindest dann, wenn das Servicepersonal keine allzu hilfreiche Antwort auf die Frage nach einem guten Wein hat. 39 Prozent der Restaurantbesucher kennen sich demgegenüber laut Umfrage sehr gut mit Weinen aus und benötigen keine Hilfe bei der Auswahl. Für zwei Prozent ist dabei ohnehin nur der Preis ausschlaggebend.

Zwölf Prozent der Restaurantgäste bitten in der Regel um eine Beratung durch den Kellner, der meist eine Empfehlung aussprechen kann, so die Befragten. Nur zwei Prozent legen keinen Wert auf eine Expertenmeinung, weil sie grundsätzlich keinen Wein trinken.

Als wichtigste und häufigste Auswahlkriterien bei Wein zählen laut Bookatable-Umfrage für den Restaurantgast die Rebsorte (65 Prozent), das Herkunftsland (48 Prozent) und die Speiseauswahl, so 40 Prozent der Umfrageteilnehmer. Für gut ein Drittel ist das Anbaugebiet zudem ausschlaggebend. Der Jahrgang des Weines und ebenso der Name des Winzers tragen bei jeweils 20 Prozent der Gäste zur Entscheidung bei, 16 Prozent beachten außerdem den Namen des Weinguts. Die Flaschenoptik und das Design des Etiketts sind für Weintrinker hingegen weniger entscheidend bei der Auswahl eines Weines (zwei Prozent).

Übrigens trinken 26 Prozent der Gäste Weißwein zu Fisch und 22 Prozent Rotwein zu Fleisch. 17 Prozent wählen Weine demgegenüber abhängig von der eigenen Stimmung und der jeweiligen Situation. Weitere elf Prozent entscheiden je nach Jahreszeit und Temperatur. Riesling und trockene Weine beliebt

Auf Platz eins der beliebtesten Rebsorten ist der Riesling mit 20 Prozent, gefolgt vom Grauburgunder mit zwölf Prozent. Auf dem dritten Rang rangiert der Sauvignon Blanc. Mit je acht Prozent gleichermaßen beliebt sind danach Chardonnay, Tempranillo, Weißburgunder und Cabernet Sauvignon genau wie Pinot Noir und Merlot. Etwas dahinter liegt der Syrah mit knapp fünf Prozent der Befragten, die diese Rebsorte bevorzugen.

Dabei trinken 30 Prozent der Umfrageteilnehmer am liebsten Wein aus Deutschland. 19 Prozent favorisieren Weine aus Italien und 15 Prozent wählen gute Tropfen aus Frankreich. Österreichische Weine bevorzugen elf Prozent und spanische neun Prozent. Auf den hinteren Plätzen rangieren in der Gunst der befragten Weintrinker Schweizer Produktionen sowie portugiesische, südafrikanische, australische, kalifornische und südamerikanische Weine. Trocken, halbtrocken oder lieblich? Danach gefragt, ziehen die meisten Gäste trockenen Wein vor ? unabhängig ob weiß oder rot. Die knappe Mehrheit der Restaurantbesucher bestellt gerne trockenen Weißwein. Trockener Rotwein ist mit 45 Prozent auf dem zweiten Platz. 14 Prozent der Restaurantgäste bevorzugen hingegen trockenen Rosé und zwölf Prozent mögen halbtrockenen Schaumwein am liebsten. Halbtrockene Weißweine sind bei zehn Prozent der Restaurantgäste beliebt, halbtrockene Rosé-Varianten können bei fünf Prozent der Befragten punkten. Auf den hinteren Plätzen der präferierten Geschmacksgrade befinden sich liebliche Weine (drei Prozent), halbtrockener Rotwein (sechs Prozent) und die Weinschorle, für die vier Prozent der Weintrinker stimmen. Dabei machen 38 Prozent der Umfrageteilnehmer ihre Weinauswahl ganz konkret vom bestellten Gericht abhängig, entscheiden also jeweils situationsabhängig.

