

1. 2010 LES JARDINS FAUGÈRES, DOMAINE SAINT ANTONIN, LANGUEDOC *Gute Weine Lobenberg, Bremen, Tel. 0421-70 56 66, www.gute-weine.de, Preis: € 6,50*
Auch für wenig Geld muss man nicht auf Stil und Mineralität verzichten: mollige Frucht und ein kühler Kern von den Schiefer-Terrassen der Languedoc-AOC Faugères.

2. 2004 HALLGARTEN RIESLING QUALITÄTSWEIN, RHEINGAU *Weingut Querbach, Oestrich-Winkel, Tel. 06723-38 87, www.querbach.com, Preis: € 9,80*
Beginnende Reife mit Noten von Melisse und Rosmarin, im Mund rund, geschmeidig, integrierte Säure, mineralisch mit mildem Gegengewicht. Feiner halbtrockener Rheingautstil.



Grundseriös und gehaltvoll, ohne mastig zu sein. Appetitlich straffe Gaumenstruktur und ein vielschichtiges Bukett von Milchschokolade, Honigmelone, Haselnuss. Und, ja, da ist sogar ein Pfeffer!

5. 2009 GAILLAC ROUGE, CHÂTEAU CLÉMENT TERMES, SÜDWESTFRANKREICH *Le Comptoir d'Aquitaine, München, Tel. 089-14 33 72 80, www.lecoda.com, Preis: € 7*

Ein ausgewogener Roter: präsent, aber nicht aufdringliche Frucht (Kirsche, Johannisbeerblätter, etwas Lakritz), mürber, weicher Gaumeneindruck, feinnervig unterlegt. Klassisches Südfrankreich, modern inszeniert.



Peter Querbach (l.) hat ein Händchen für Riesling, der Österreicher Markus Huber (o.) macht Spaß mit Veltlinern

10 Weine unter 10 Euro

Großer Geschmack für kleines Geld: Diese schönen Weine – weiß und rot, aus Europa und der Neuen Welt – können Tag für Tag ohne Reue getrunken werden

3. 2009 „OLD PATCH NORTH COAST RED“, TREN-TADUE, SONOMA COUNTY *Martin Apell, Kassel, Tel. 0561-316 07 17, www.apell.de, Preis: € 9,95*
Zinfandel, Mourvèdre und Petite Sirah aus Kalifornien. Sehr klare Frucht, fast ohne Holzeinfluss. Am Gaumen trotz hintergründigem Feuer saftig und ausgewogen mit reifem, feinem Gerbstoff.

4. 2010 OBERE STEIGEN GRÜNER VELTLINER QUALITÄTSWEIN TROCKEN, MARKUS HUBER, TRAISENTAL *Vincent Becker, Ebringen, Tel. 07664-979 80, www.vincent-becker.de, Preis: € 8,90*

6. 2008 CHIANTI CLASSICO, AZIENDA AGRICOLA CAMPORENA, TOSKANA *Extraprima, Mannheim, Tel. 0621-286 52, www.extraprima.com, Preis: € 9,90*
Chianti classico der alten Schule: eher hell gefärbt, nach Luftkontakt duftig, feinkörnig-stoffig, mit lebendiger Säure. Noch jung, mit Anlagen zu Eleganz und Würze.

7. „LITTLE JAMES' BASKET PRESS“ VIN DE FRANCE ROUGE, CHÂTEAU DE SAINT-COSME, CÔTES DU RHÔNE *Vin sur Vin Diffusion, Berlin, Tel. 030-69 51 99 20, www.weine-visentin.de, Preis: € 7,50*

Quasi ein Côtes du Rhône aus der Solera: Die aus dem Fass (oder Tank) entnommene Menge Wein wird jeweils mit dem neuesten Jahrgang aufgefüllt. So kommt ein Jahrgangsverschnitt zur Abfüllung. Ungeöhnlich komplexe Frucht für die Preisklasse, dabei sehr sauber und harmonisch.

8. 2009 „MORANDINA“ VALPOLICELLA SUPERIORE, GRAZIANO PRÀ, VENETO *Piemont-Express Slaby, Düsseldorf, Tel. 0211-44 40 80, www.vasco-sassetti.de, Preis: € 9,90*
Duftet nach Brennessel- und Brombeerblättern. Am Gaumen dieselbe eindringliche Frucht, verhaltene Säure, guter Extrakt, kräftiger Alkohol, ganz respektable Länge.

9. 2008 „PACIOCCHI“ DOLCETTO D'ALBA, LA CONTEA, PIEMONTE *Victoria Weine, Bad Mergentheim, Tel. 07931-56 34 11, www.victoria-weine.de, Preis: € 9,50*
Endlich mal wieder ein Dolcetto, der Dolcetto sein darf und nicht auf Nebbiolo gebürstet wurde. Appetitliche Kirschfrucht, weiter Rahmen, milder Gerbstoff im passenden Maß.

10. 2010 „FIRST SIGHTING“ SAUVIGNON BLANC ELIM, STRANDVELD, ELIM, *Vinexus, Tel. 0800-57 07 00 81 60 (kostenlos aus dem deutschen Festnetz), www.vinexus.de, Preis: € 8,95*
Gut gemachter Sauvignon aus Südafrika mit typischer Nase (Stachelbeer und Paprika). Im Mund recht weich beginnend, ausgewogen mit sich leicht steigernder Säure zum Abgang hin. ▶▶▶

