

Quelle: swr.de

Datum: 07.10.2015

Seite: <http://www.swr.de/landesschau-rp/neues-mischgetraenk-von-der-mosel-wein-plus-bier-das-goenn-ich-mir/-/id=122144/did=16052316/nid=122144/1fyufxc/index.html>

Wein plus Bier, das gönn ich mir!

"Bier auf Wein, das lass sein. Wein auf Bier, das rat ich dir" - so lautet ein altes Sprichwort. Aber es gibt auch beides: Wein und Bier. Also gemischt - in einer Flasche. Klingt im ersten Moment sehr gewöhnungsbedürftig, ist aber die Idee eines Winzers von der Mosel.

Der Weißburgunder im Wingert von Dirk Reiz im Moselörtchen Ernst muss noch gelesen werden. Aus diesen Trauben macht der Winzer natürlich Wein. Die frühen Sorten gären bereits im Keller. Aber Winzer Reitz reizt auch Bier - ein Eifelbier, wie es in der Vulkanbrauerei im benachbarten Mendig gebraut wird. Braumeister René Färber zwickelt dort sein Weizenbier.

"Unser Vulkanweizen ist ein süffiges Weizenbier mit einer schönen Bananennote", erklärt Färber. Aber mit Fruchtaromen kann natürlich auch Winzer Reitz aufwarten. "Wir haben hier einen leckeren Weißburgunder halbtrocken", sagt er. "Dieser zeichnet sich durch eine milde Säure aus und schmeckt nach Zitrusfrüchten und Ananas."



[Winzer Dirk Reitz](#)

Weißbier und Weißburgunder, Bananennote und Ananasaroma - all das steckt im neuen Biermischgetränk mit dem Namen "Weinbier". Für die vermeintliche Schnapsidee gibt es gute Argumente: "In einer Weinlaune kam mir die Idee, wieso bringt man nicht jahrhundertealte Weinkultur und Bierkultur zusammen und kreiert ein neues Mischgetränk", lacht Winzer Reitz.



[Braumeister René Färber](#)

Bier im Weinglas - mit ein bisschen Schaum

Sicher müsse man auch an die Machbarkeit denken, da Winzer und Brauer unterschiedliche Hefe verwenden, geben die beiden zu bedenken. Doch Reiz und Färber waren von der Idee überzeugt. Und die stellte sich als machbar heraus. Dank der Kohlensäure schäumt das Weinbier wie ein Bier. Und schmeckt beim ersten Schluck auch so, im Abgang kommt dann das Weinaroma dazu.

"Unser Weinbier wird im Weinglas serviert, bei einer Trinktemperatur von zehn bis zwölf Grad. Dekantiert werden muss es bei einer Standzeit von drei bis fünf Minuten", so der Winzer. Zu welchem Essen das Weinbier passe, das müsse jeder selbst herausfinden, denn dafür sei die Idee einfach noch zu frisch.

Eine frische Idee ist die Mischung aus Weizen und Weißburgunder im wahrsten Sinn des Wortes. Im Shop der Brauerei steht es schon. Und Winzer Reitz hat auch schon eine Idee für seine roten Trauben: Ein Weinbier Rot - eine Mischung aus Dornfelder und einem Landbier der Brauerei in Gemünden.