

UNKOMPLIZIERTER TRINKGENUSS: EASY-DRINKING-WEINE

Easy-Drinking-Weine setzen auf Frische statt Schwere und auf Genuss statt grosser Erklärungen. Genau das macht sie für neue Zielgruppen spannend. Ein Eindruck, der auch an den Pfälzer Weinbautagen 2026 deutlich wurde.

Glaubt man internationalen Expertinnen und Experten, liegen unkomplizierte Weine mit hohem Trinkfluss stark im Trend. Mit dieser Weinstilistik sollen – neben alkoholfreien oder alkoholreduzierten Weinen – neue Kundinnen und Kunden gewonnen oder bestehende Zielgruppen gehalten werden. Easy-Drinking-Weine sind eine moderne Antwort auf die heutigen Wünsche vieler Weinkonsumenten. Im Mittelpunkt stehen Leichtigkeit, Frische und ein klarer Geschmack. Typisch sind fruchtige Aromen, ein moderater Alkoholgehalt und ein weiches, angenehmes Mundgefühl ohne ausgeprägte Bitterstoffe. Dadurch sind diese Weine leicht zugänglich und vielseitig einsetzbar. Im Vordergrund stehen nicht Komplexität oder eine starke Herkunftsprägung, sondern unkomplizierter Genuss und gute Trinkbarkeit. Easy-Drinking-Weine wirken modern, alltags-tauglich und bieten meist ein gutes Preis-Leis-

tungs-Verhältnis. Auch die Vermarktung ist einfach und verständlich gestaltet, während das Produktdesign modern wirkt und häufig nachhaltige Aspekte berücksichtigt.

HINWEISE ZUR HERSTELLUNG

Gesundes Traubengut ist wie bei allen Weinen das A und O. Eine gute Vorklärung der Moste bei Weiss- und Roséweinen schafft eine saubere Ausgangsbasis und fördert die Fruchtigkeit der Weine. Die Gärung sollte nicht zu kühl erfolgen. Temperaturen von etwa 15 bis 18°C haben sich als ideal erwiesen. Bei der Wahl der Reinzuchthefen empfehlen sich sogenannte Aromahefen, da diese besonders viele Fruchtester bilden und bei gewissen Sorten zusätzlich die Thiolbildung fördern. Wichtig ist zudem stets eine gute Nährstoffversorgung. Nach der Gärung sollten die Jungweine rasch eingebrannt werden, damit ihre Aromatik möglichst erhalten bleibt. Zur Herstellung fruchtbetonter Rotweine ist die Maischeerhitzung der klassischen Maischegärung vorzuziehen. Die mit diesem Verfahren gewonnenen Weine weisen mehr Farbe auf, sind aromatischer, weicher und zeigen weniger Adstringenz. Auch Piwi-Sorten eignen sich dafür sehr gut. Zur Reduktion von Gerbstoffen, insbesondere bei maischevergorenen Rotweinen, empfehlen sich eine zurückhaltende Extraktion sowie eine kurze Mazeration. Unter Umständen kann zusätzlich eine Gerbstoffschönung notwendig sein. Holz sollte, wenn überhaupt, nur sehr dezent eingesetzt werden. Ziel sind Weine, die schnell trinkreif, fruchtbetont und zugänglich sind.

GERINGER ALKOHOLGEHALT UND FRISCHE IM FOKUS

Easy-Drinking-Weine, unabhängig davon, ob Weiss-, Rosé- oder Rotwein, sollten leicht, frisch und mit einem moderaten Alkoholgehalt von etwa 11.5 bis 12.5 Vol.-% ausgestattet sein. Bei der Lese ist daher nicht nur auf die

optimale Aromaentwicklung während der Reife, sondern auch auf ausgewogene Säurewerte zu achten. Zur Frischewahrnehmung trägt auch Kohlensäure wesentlich bei. Sie wirkt nicht nur prickelnd, sondern verstärkt zusätzlich das Säureempfinden und prägt damit den Geschmack des Weines, insbesondere bei säurearmen Sorten oder Jahrgängen. Bei Weiss- und Roséweinen liegt der empfohlene Gehalt bei etwa 1.2 bis 1.8 g/l CO₂. Auch Rotweine dürfen eine leichte Kohlensäure aufweisen. Ebenso spielt die Restsüsse eine wichtige Rolle. Entscheidend ist eine ausgewogene Balance zwischen Süsse und Säure. In der Schweiz muss die Restsüsse auf dem Endprodukt nicht deklariert werden. Sowohl natürliche als auch zugesetzte Restsüsse verstärken die Fruchtigkeit am Gaumen. Dies gilt auch für Rotweine.

ZU GUTER LETZT

Auch bei Aufmachung und Packaging von Easy-Drinking-Weinen stehen Zugänglichkeit, Modernität und Leichtigkeit im Vordergrund. Zur Betonung der Nachhaltigkeit eignen sich insbesondere Leichtglasflaschen und idealerweise Drehverschlüsse. Auch Bag-in-Box-Lösungen können für solche Weine passend sein. Kurze Geschmacksbeschreibungen wie «frisch & fruchtig» oder «fröhlicher Genuss» sowie humorvolle Namen erleichtern Konsumentinnen und Konsumenten die Orientierung. Helle Farben und fantasievolle Muster vermitteln Fröhlichkeit und Trinkfreude. Empfehlenswert ist zudem, dass sich solche Produkte optisch klar von klassischen Weinen abheben. Wo der ideale Preis für Weineinsteigerinnen und -einsteiger liegt, muss jede Produzentin und jeder Produzent individuell beurteilen. Wichtig ist in jedem Fall, dass der Preis attraktiv gestaltet ist und zum Kauf animiert. 🍷



Rosé rein, Alltag raus: Easy-Drinking-Weine stehen für Spass und unbeschwerten Genuss.

Thierry Wins, Agroscope