

### räder

## Sportwagen aus Draht

**Pferdestärke.** Nicht von schlechten Eltern ist das „D12“, ein auf 50 Stück limitiertes Rennrad von **Ferrari** und **Colnago**. Ultraleicht, ultracool und ultrateuer. **12.500 Euro.**



**Alfatier.** Auch **Alfa Romeo** baut flotte Räder. Primus inter pares ist „**8C Competizione**“, das frech und selbstbewusst den großen Sportwagenbruder zitiert. Rund **4.800 Euro.**



**Drahtesel.** Der Radhersteller **Milani** baut für **Maserati** unter anderem das Rennrad „**Veloce**“. Ein stolzer Flitzer, zum Preis eines halben Kleinwagens. **6.800 Euro.**



SEKTEXPERTEN. Simone J. Taschée & Klaus Postmann informieren über Schaumwein & Co – inklusive Verkostung

## Sprudelprofi in drei Stunden

Ich komm mir vor wie bei der Waleczek“, bemerkt Alexandra Deubner beim Anblick der mit Zuckerwürfeln gefüllten Sektflöten. Sie nimmt’s locker und lässt sich ihr Glas mit einem Schluck Muskatellersekt Brut befüllen – zwecks Verkostung. Schließlich dienen die Zuckerberge nicht als Abschreckung für übergewichtige Traubensaftliebhaber, vielmehr sollen sie den Teilnehmern eines Sektseminars bei **Bottellini**, einem kleinen Wiener Delikatessladen, die Restsüße in Schaumweinen verdeutlichen. Denn diese bestimmt den Geschmack: von herb bis mild.

„Man unterscheidet bei den Geschmacksstufen, Dosagen genannt, von *brut bis doux*“, erklärt Klaus Postmann, diplomierter Weinakademiker. *Brut nature* – eine der verbreitetsten Ge-

schmacksrichtungen – entspricht dabei einem halben Zuckerwürfel pro Flasche; *medium dry*, halbtrocken, sind zehn Würfel. Tatsächlich schmeckt der Muskatellersekt von Langmann recht herb, wie Deubner bemerkt.

Die Idee eines Sektseminars hatte Sprudelprofi Postmann gemeinsam mit Bottellini-Geschäftspartnerin Simone J. Taschée, weil sie den „Diskontouch“ des Traubensprudels heben wollen. „Wir haben Sekt früher sehr stiefmütterlich behandelt, mittlerweile trinken wir ihn zum Essen oft lieber als stillen Wein“, verrät er und schenkt eine letzte Kostprobe ein: einen Telmont Champagner Rosé Brut. Wohl bekomm’s beim nächsten Termin am 17. Juni 2010. Kosten: € 49,99. Infos: [www.bottellini.com](http://www.bottellini.com)

## getränk der woche

### Schmackhafter Mix mit Marille

**Manchmal ist es zu schön, um wahr zu sein.** Als etwa dem Ehepaar Wieser (Johanna & Markus) bei einer kleinen Feier zu Hause der O-Saft ausging, mischten sie kurzerhand ihren hauseigenen Bitterlikör mit Marillennektar. Das kam gut, und schon war man um eine Produktidee reicher. Das alkoholhaltige Getränk hat aber tatsächlich etwas Süchtigmachendes und verträgt sich ausgezeichnet mit

Soda, Sekt, Champagner und Eis. Ein schöner Aperitif also, aber auch ein noch schönerer Durstlöscher, der durchaus das Potenzial hat, an heißen Sommertagen eine geschmackvolle Alternative zum Aperol-Spritzer zu sein. Wenn man so will, eine Kampfansage aus der schönen Wachau, die nicht nur Prosecco-Luder erfreuen wird. 0,2 Liter 2,80 Euro, 0,75 Liter 7 Euro. [wieser-wachau.at](http://wieser-wachau.at)

