



Die besten Rezepte **EXTRA GRILLEN**  
Für diesen Sommer

## Von köstlich bis scharf: Hier werden Feinschmecker fündig



### | Grappa alla tedesca

Bis heute wird in italienischen Restaurants ein Bohei um den Grappa gemacht, den der mitunter nicht verdient hat, serviert werden zu oft billige Absacker. Zugegeben, es ist nicht so leicht, aus den gepressten Trauben der Weinproduktion etwas Feines zu machen; deshalb kostet ein guter Grappa auch ein Heidengeld. Nun haben sich – "endlich", möchte man seufzen – deutsche Produzenten der Sache angenommen. Die Familie Jüngling aus Kesten an der Mosel ist ohnehin für ihre feinen Moselweine bekannt, jetzt hat sie einen sortenreinen Trester aus den Pressrückständen der Rieslingtraube destilliert. Der durfte acht Jahre reifen, rinnt rund und weich die Kehle hinunter, das Aroma frischer Früchte blitzt auf, sogar blumige Noten schmeckt man. Ein tolles Erzeugnis, wir empfehlen: mal zum Italiener mitnehmen.

# Paulinshof