



**Vinophile Gipfelstürmer
zu herzhaften Gerichten
aus den Bergen**
Sommelière
Christina Hilker



DIE BESTEN WEINE ZUR ALPENKÜCHE

DIE SCHWEIZ UND ANDERE ANBAUGEBIETE AUS BERGREGIONEN BRINGEN FANTASTISCHE WEINE HERVOR. UNSERE EXPERTIN HAT ZU DEN BODENSTÄNDIGEN UND RAFFINIERTEN GERICHTEN CHARAKTERVOLLE WEINE MIT PERSÖNLICHKEIT ZUSAMMENGESTELLT

SPECK, SCHINKEN, WURST

1 VOLLMUNDIG

2020 Trollinger trocken aus der Steillage, Weingärtner Stromberg-Zabergäu, Württemberg

Von den Terrassen bei Kirchheim am Neckar haben die Weingärtner Stromberg-Zabergäu einen Premium Trollinger ausgebaut. Wildkirsche paart sich mit feiner Holznote – ein vollmundiger Begleiter zu Appenzeller Siedwurst-Strudel (S. 14) und Speck-Spinat-Wähe (S. 16). Um 9,50 Euro, etwa über www.wg-sz.de

2 KÄSE

2 MINERALISCH

2021 Weissburgunder & Chardonnay, Weingut Schäfer, Mettenheim, Rheinhessen

Friederike und Volker Schäfer haben sich mit Herz und Hand dem Wein verschrieben. Unter biologischen Richtlinien entsteht eine traumhafte Cuvée, die mit Papaya, Mango und salziger Finesse perfekt zu Käsefondue aus dem Brotlaib (S. 28) und Safranrisotto (S. 29) harmoniert. Um 10 Euro, etwa über www.wein-schaefer.de

3 VIELSCHICHTIG

2019 Gamay de Dardagny, Domaine les Hutins, Genf, Schweiz

Jean Hutin bewirtschaftet das Weingut zusammen mit seiner Tochter Emilienne. Ihre eleganten Weine sind begeisternde Botschafter der Region Genf, wunderschön zu Tessiner Klosterkuchen (S. 25) oder Gruyère-Beignets mit Pfeffer-Kirsch-Dip (S. 26). Um 18,50 Euro, etwa über www.weingood.de

BROT & CO.

4 GELBFRUCHTIG

2021 Grüner Veltliner Hausberg, Franz Proidl, Kremstal, Österreich

Ein saftiger Grüner Veltliner, mit Aromen von Orangenzeste, Pfirsich, Mango und Kräuterwürze – genau richtig zu pikantem Vully-Kuchen (S. 35) und Fribourger Cuchaule mit Bénichon-Senf (S. 36). Um 14 Euro, etwa über www.schreiblehner.com

KARTOFFEL, NUDELN, POLENTA

5 ELEGANT

2020 Swissness Chasselas Romand, Uvavins Cave de La Côte, Waadtland, Schweiz

Der Chasselas (Gutedel) ist die wichtigste Rebsorte der Schweiz. Der feine, säurearme und zugleich belebende Weißwein duftet nach Hefe und Lindenblüten. Das erfrischt vortrefflich zu Ribelmals-Taler mit Pilzen (S. 44) oder Maluns (S. 45). Um 11 Euro, etwa über www.chuchichaeschli.de

Fotos: Bettina Meister, iStock/niktos77; PR (10)



6 BEERIG

Schilcher Frizzante „Bunte Kuh“, Weingut Langmann, Steiermark, Österreich

Der Blaue Wildbacher garantiert leichtes, von Frische und Frucht geprägtes Trinkvergnügen. Und bringt mit Roten Johannisbeeren, erfrischenden Noten von Brennessel und Wiesenkräutern Schwung in Gerichte wie Spinat-Pizokel (S. 46) oder Äplermagronen mit Birnenkompott (S. 47). Um 10 Euro, etwa über www.die-weinwerkstatt.net

SUPPEN

7 NUSSIG

2021 Britzinger Rosenberg Gutedel „ZIEFÜNFECK“, Winzergenossenschaft Britzingen, Markgräflerland, Baden

Drei top ausgebildete junge Weinmacher, zwei Winzer und ein Kellermeister haben diesen traditionellen Gutedel veredelt. Hefig, mit heller Frucht und nussiger Würze harmoniert er zu Graubündener Graupensuppe mit Bündnerfleisch (S. 54) und Schweizer Chässuppe (S. 55). Um 13 Euro, etwa über www.britzinger-wein.de

FLEISCH UND FISCH

8 CHARMANT

2021 St. Michael Eppan Chardonnay Fallwind, Südtirol, Italien

Die Hänge in Südtirol sind steil, das Klima ist kühl, die Sonneneinstrahlung perfekt, um saftige Weine hervorzubringen. Dieser Top-Chardonnay der Kellerei verführt mit reifem Pfirsich, Birne und seiner charmannten und intensiven Struktur zu Süßwasserfisch-Eintopf (S. 66) und Zanderfilet mit Butter-Kräutern (S. 70). Um 13 Euro, etwa über www.hawesko.de

9 TIEFGRÜNDIG

2020 Barbazelle Rosso, Cottanera, Sizilien, Italien

Ein Wein aus den typisch sizilianischen Rebsorten Nerello Mascalese und Nero d'Avola. Mit viel beeriger Frucht und kraftvoller Struktur findet dieser Wein vom Ätna genau den richtigen Partner in Gerichten wie Suure Mocke (S. 64) und Hafechabis (S. 69). Um 12 Euro, etwa über www.wein-kreis.de

SCHOKOLADE UND NUSS

10 SÜSS

2017 Late Bottled Vintage Port, Niepoort, Duro, Portugal

Vom Großmeister des Portweins, Dirk Niepoort: Karamell, reife Zwetschgen und Amarena-Kirsche vereint mit intensiver Süße – ein Gedicht zu Toblerone-Mousse (S. 81) und Engadiner Nusstorte (S. 82). 0,375 l um 11 Euro, etwa über www.gute-weine.de

