



„In einer guten Sauce steckt Musik – das weiß auch der Wein.“  
Sommelière  
Christina Hilker

# DIE 10 TOP-WEINE ZU BRÜHEN, SUGOS UND FONDS

DIE KONZENTRIERTEN, FLÜSSIGEN KÖSTLICHKEITEN SIND DIE GRUNDLAGE FÜR EXZELLENT SAUCEN, WÄRMENDE EINTÖPFE, AROMATISCHE PASTAGERICHTE UND FEINES RISOTTO. DER WEIN SOLLTE GUT ÜBERLEGT SEIN, DIE AROMEN UNTERSTREICHEN ODER AUSBALANCIEREN. PASSENDE ZU DIESER WOHLFÜHLKÜCHE HAT UNSERE EXPERTIN HIER AUSGESUCHT

Fotos: Bettina Meister, Grafik-Design-Hauck; Holy, PR (8); StockFood/Frank Weinert

## BRÜHEN

### 1 SÜFFIG

**2021 Wiener Gemischter Satz, Nussberg, Hajszan Neumann, Wien, Österreich**

Frische Attacke am Gaumen, hier trifft helle Frucht auf Säure und feine Fruchtsüße. Süßsaure Gerichte wie Pho Bo mit Kräutern (S. 15) oder Zurek – polnische Sauerteigsuppe (S. 19) lieben diesen authentischen Wiener Tropfen. Um 12,50 Euro, etwa über [www.lebendigeweine.de](http://www.lebendigeweine.de)

### 2 CHARMANT

**2021 Pinot Blanc, David Ermel et Fils, Elsass, Frankreich**

Seit 1795 wird im verträumten Städtchen Hunawir das Handwerk vom Vater auf den Sohn übergeben. Helle Früchte, zarte Blüten und ein geschmeidiger milder Stil passen ganz wunderbar zur kräftigen Rinderbrühe mit Kartoffel-Maultaschen (S. 13) und Gemüsebrühe mit Kaspresknödeln (S. 14). Um 7,50 Euro, etwa über [www.weinpunktonline.de](http://www.weinpunktonline.de)

### 3 NUSSIG

**2021 Grauer Burgunder „Glücksfeder“ feinherb, Weinmanufaktur Gengenbach-Offenburg, Ortenau, Baden**

Hier in Gengenbach stand die Wiege des Weinbaus in der Ortenau. Der unkomplizierte, nussige und vollmundige Stil des Grauburgunders aus der Glücksfeder Linie findet mit Buddagniedla mit Rinderbrühe (S. 17) und geschmorten Rotkohl-Quinoa-Röllchen (S. 18) genau das richtige Pendant. Um 5,50 Euro, etwa über [www.weinmanufaktur-gengenbach.de](http://www.weinmanufaktur-gengenbach.de)

## SUGOS

### 4 MINERALISCH

**2021 Chardonnay vom Kalk, Markus Altenburger, Burgenland, Österreich**

Spannungsgeladener burgundischer Chardonnay, der vom Leithakalk in Jois geprägt ist. Seine finesenreiche und zugleich saftige Struktur umspielt gekonnt Gerichte wie Pasta mit Sugo bianco (S. 32) und Wolfsbarsch mit Sugo di Mare (S. 34). Um 13 Euro, etwa über [www.gute-weine.de](http://www.gute-weine.de)

### 5 SAMTIG

**2015 Ninfa Colheito Tejo Tinto, João Barbosa, Tejo, Portugal**

Durch das vom Atlantik geprägte Klima und die milde Witterung entsteht unter João Barbosa ein würziger, eleganter und beeriger Tropfen, der dank weicher und samtiger Struktur grandios mit Kim-Chili (S. 33) und Röst-Ciabatta im Kürbis-Tomaten-Sugo (S. 36) harmoniert. Um 11 Euro, etwa über [www.wein-kreis.de](http://www.wein-kreis.de)

## 6 WÜRZIG

**2020 Spätburgunder Qualitätswein trocken, Winzergenossenschaft Achkarren, Kaiserstuhl, Baden**

Dieser Spätburgunder der Spitzen-Genossenschaft Achkarren macht mit fruchtig-würziger Struktur eine Topfigur zu Pilz-Sugo zu selbst gebackener Focaccia (S. 35) und Auberginen-Röllchen im Tomaten-Zimt-Sugo (S. 37). Um 7 Euro, etwa über [www.achkarrer-wein.com](http://www.achkarrer-wein.com)

## FONDS

### 7 VOLLMUNDIG

**2021 Recas Solara Orange Wine, Cramele Recas, Rumänien**

Cramele Recas steht unter der Leitung von Philipp Cox für die moderne Wiederbelebung der Weintraditionen Rumäniens, eines der ältesten Wein produzierenden Länder Europas. Der Orangewein eignet sich perfekt zu Shiitake-Congee mit Rayu (S. 47) und Odeng-Suppe mit Kräuterseitlingen (S. 48). Um 6,50 Euro, etwa über [www.lindenwein.de](http://www.lindenwein.de)

### 8 SAFTIG

**2021 Rosé trocken \*\* „Mönch Berthold“, Weinmanufaktur Untertürkheim, Württemberg**

Dieser Rosé begeistert mit Duft nach reifer Walderdbeere, weißem Pfirsich, etwas Süßholz und feiner Vanille und ist wie gemacht für portugiesischen Meeresfrüchte-Reis-Eintopf (S. 50) und Schweine-rippchen-Suppe Singapur-Style (S. 52). Um 12 Euro, etwa über [www.weinmanufaktur.de](http://www.weinmanufaktur.de)

### 9 DUFTIG

**2021 Pecorino D.O.C.G. Offida, bianco, Saladini Pilastrini, Marken, Italien**

Die autochthone Rebsorte aus gräflichem Hause präsentiert sich dicht gewebt mit Aromen von Bergamotte und Sternfrucht. Eine Wonne zu Gerichten aus Bella Italia wie Tomaten-Risotto (S. 51) und italienischen Bohneneintopf mit Pancetta-Fond (S. 46). Um 8,50 Euro, etwa über [www.pinard-de-picard.de](http://www.pinard-de-picard.de)

## DESSERTS

### 10 KONZENTRIERT

**Pacherenc du Vic-Bilh, edelsüß, Château d'Arricau Bordes, Gascogne, Frankreich**

Goldgelb mit exotischen Fruchtnoten, Vanille und Honig der passende Nektar aus Petit Manseng und Gros Manseng zu Ananas-Dipsauce zu Cashew-Schoko-Cookies (S. 90) und Kaffee-Stroopjes mit Röst-Sesamsauce (S. 93). Um 17 Euro/0,5 l, etwa über [www.wundervino.berlin](http://www.wundervino.berlin)

