



DIE 10 BESTEN WEINE ZUR NUDELKÜCHE

OB VEGETARISCH, KOMBINIERT MIT MEERESFRÜCHTEN ODER FISCH, FLEISCH ODER AUCH IN SÜSSER FORM – HIER DIE TOP-EMPFEHLUNGEN UNSERER WEINEXPERTIN ZU DEN VIELFÄLTIGEN INTERNATIONALEN NUDELGERICHTEN IN DIESEM HEFT



PASTA UND WEIN, DAS IST FÜR MICH DER INBEGRIFF MEDITERRANER LEBENSART

Sommelière Christina Hilker

Fotos: Bernhard Schmidt; Bettina Meister; PR (9); Stocksy United/Elle Baygulov

NUDELGERICHTE MIT FLEISCH

1 KRAFTVOLL

2018 Pinot Noir Granit

Die Weine von Schloss Ortenberg sprechen eine regionaltypische Sprache und setzen dabei durchaus internationale Akzente. Kleine Beeren, Leder und Pfeffer, das passt zu Lasagne verdi (S. 17) oder griechisches Giouvetsi (S. 20). Um 9,50 Euro, etwa über www.wso-wein.de

2 WÜRZIG

2018 Tempranillo Crianza, Palacio Quemado, Almendralejo-Alange, Ribera del Guadiana, Spanien

Dank der Lage mit über 500 m über dem Meeresspiegel zeigt der vollmundige Tempranillo nicht nur Schwarzkirsche und Würze, sondern auch viel Finesse. Gekühlt eine Wonne zu scharfen Szechuan-Wantans mit Chili-Öl (S. 12) und Beef Hor Fun (S. 20). Um 9,50 Euro, etwa über www.weingood.de

3 BEERIG

2020 Scaia Rosato, Tenuta Sant'Antonio, Venetien, Italien

Im venezianischen Dialekt bedeutet „scaia“ Steinschuppen – gewachsen auf Kreide und Kalkstein zeigt er sich steinig, kühl und erfrischend mit roten Beeren im Duft. Der perfekte Rosé zu Mais-Pasta mit geröstetem Mais (S. 13) oder zu den mit Entenbrust gefüllten Dumplings (S. 20). Um 9 Euro, etwa über www.wein-moment.de

NUDELGERICHTE MIT FISCH

4 AROMATISCH

2020 Muscavi fein & fruchtig Weingärtner Cleebrohn-Güglingen eG, Württemberg

Ein Wein wie geschaffen für den Sommer. Mit seinem exotischen Bouquet von Rosen und Holunder, feiner Süße und knackiger Säure einfach vortrefflich zu Pad Thai (S. 38) und Sobanudelsalat mit Miso und Räucherlachs (S. 40). Um 6 Euro, etwa über www.cg-winzer.de

5 MINERALISCH

2017 Casa de Mouraz, Dão Branco, Portugal

Der Dão Branco ist ein knochentrockener Weißwein mit frischer, aber weicher Säurestruktur. Belebende Kombination zu japanischen Gyoza (S. 39) und Orecchiette mit Meeresfrüchten und Cime di Rapa (S. 41). Um 12 Euro, etwa über www.wein-kreis.de

6 DUFTIG

2019 Muscadet de Sèvre et Maine sur lie „Clos de la Placelière“, Famille Lieubeau, Loire, Frankreich

Der klassische Bistro-Wein Frankreichs ist ein echter Geheimtipp. Mit rotem Apfel, Mirabelle und animierender Frische mag er Begleiter wie Pasta-Frittata (S. 36) und Mafaldine, Blumenkohlcreme und Jakobsmuscheln (S. 41). Um 9 Euro, etwa über www.nobis-weine.de

VEGETARISCHE NUDELGERICHTE

7 SÜFFIG

2020 Grauer Burgunder Tage wie dieser trocken, Weinhaus L. Bastian, Kaiserstuhl, Baden

Das älteste noch von der Gründerfamilie geführte Weingut am Kaiserstuhl überzeugt mit diesem Grauburgunder. Mit seinem Geschmack nach Quitte und Birne vereint er sich charmant mit Riesen-Raviolo, gefüllt mit Ricotta und Eigelb (S. 53) oder den osttiroler Schlutzkrapfen mit Kürbisfüllung (S. 62). Um 10,50 Euro, etwa über www.weingut-bastian.eu

8 GELBFRUCHTIG

2020 Burgenlandweiß, Weingut Meinklang, Österreich

Ein wunderbar unbeschwerter Tropfen, der einen von Streuobstwiesen im Sommer träumen lässt. Mit dem Duft nach gelben Früchten am schönsten zu Rotolo di Pasta (S. 57) und Krautfleckerln mit Sellerie-Kümmel-Creme (S. 59). Um 9 Euro, etwa über www.lebendigeweine.de

9 VERSPIELT

2019 „Quarto di Luna“ Chardonnay, San Jacopo, IGT Toscana, Italien

Amalfi Zitrone, herb-frische Kräuter – dieser sommersonnige italienische Weißweintraum liebt Gerichte wie Spinat-Pici „Cacio e Pepe“ (S. 55) oder Zucchini-„Nudeln“ im Orangen-Chili-Sud (S. 61). 10 Euro, etwa über www.pinard-de-picard.de

NUDELN IN SÜSSER FORM

10 PRICKELND

2020 Moscato d'Asti DOCG Vigna senza nome, Braida, Piemont, Italien

Getrocknete Aprikosen, Holunderblüte und feine Süße vereinen sich mit erfrischender Kohlensäure. Das bereitet Freude zu Milchnudeln mit Aprikosenkompott (S. 83) und Spaghetti Eis Carbonara (S. 85). Um 8,50 Euro / 0,375 l, etwa über www.garibaldi.de

