DIE TOP TEN-WEINE

ZWEI WICHTIGE SENSORISCHE BEGLEITER IM UND ZUM WEIN SIND SALZ UND RAUCH. HIER FINDEN SIE DIE ZEHN BESTEN WEINE EMPFOHLEN VON UNSERER EXPERTIN – ABGESTIMMT AUF UNSERE RAFFINIERTEN GERICHTE IM HEFT, DIE SOWOHL SALZIGE, SAURE WIE AUCH RAUCHIGE NOTEN BEINHALTEN

„Salz und Rauch – ziemliche beste Weinfreunde“

Sommelière Christina Hilker

SALZ

1 MINERALISCH

2020 Le Verger, Luneau-Papin, Loire, Frankreich

Der Melon de Bourgogne des ausgezeichneten Demeter-Weingutes Luneau-Papin überzeugt mit steinigen Noten, dem Duft nach Austernschale und zarter Frucht zu Kräuter-Lachs in Ingwer-Salzzitronen-Sauce (S. 13) und Lachsforellen-Tatar (S. 15). Um 12 Euro, etwa über **www.my-biowein.de**

2 RASSIG

2020 Alvarinho, Vale dos Ares, DO Vinho Verde, Portugal

Dieser überaus erfrischende Weißwein von Winzer Miguel Queimado verführt mit Zitrusfrüchten, Salzigkeit, rassiger Säure und saftiger Struktur zu köstlichen Gemüsekreationen wie in der Salzkruste gegarte Sellerieschеiben (S. 18) oder Salat aus im Salzmantel gebackenen Wurzeln (S. 20). Um 10 Euro, etwa über **www.gute-weine.de**

3 WÜRZIG

2020 Ypsilon IGT, Tenuta di Castellaro, Sizilien, Italien

Ypsilon ist eine Hommage an die Liparischen Inseln vor Sizilien. Intensive Frucht paart sich mit feuriger Note, feiner Fruchtsüße und Würze. Grandios zu Schweinenackenbraten auf dem Salzbett gegart (S. 19) und Lammkeule in würziger Salzkruste (S. 23). Um 16 Euro, etwa über **www.weinladen.de**

4 SCHOKOLADIG

2017 Lemberger Auslese, Genossenschaftskellerei Heilbronn, Württemberg

Eine echte Besonderheit aus Deutschland ist dieser rote Süßwein. Füllige Beerennoten treffen auf erdige Würze, edle Schokolade und deutliche Süße, das harmoniert einfach wunderbar zu Salted Caramel Eis mit Vanillesalz-Fudge (S. 24) und Schokoladenkuchen mit grüner Chili und Meersalz (S. 26). Um 14 Euro, etwa über **www.wg-heilbronn.de**

SÄURE

5 CREMIG

2021 Chenin – Chardonnay IGP, Tariquet, Côtes de Gascogne blanc, Fankreich

Die zwei Rebsorten gekonnt miteinander vereint, überzeugen mit weißfleischiger Frucht, betonter Mineralität, wenig Säure und zarten 10,5 Vol. % – ein Traum zu fermentiertem Blumenkohl mit Kartoffelsalat (S. 51) oder Ceviche vom Zander mit Süßkartoffel-Chips (S. 54). Um 7 Euro, etwa über **www.pinard-de-picard.de**

6 LEBENDIG

2020 Godello, Sangarida, Bierzo, Spanien

Die Rebsorte zeigt sich mit Sternfrucht, Pfirsich und junger Ananas – ein brillanter, mundwässernder Wein mit viel Schwung und top zu Kimchi-Pancakes mit Sesam-Garnelen (S. 44) und Rolls mit Kimchi-Chicken-Füllung und Erdnuss-Dip (S. 45). Um 11,50 Euro, etwa über **www.lebendigeweine.de**

7 ROTBEERIG

2021 Cuisse de Nymphe IGP, Flo Busch, Languedoc, Frankreich

Ein überaus eleganter, saftiger und zugleich pikanter Rosé der jungen Talente Paola Ponsich und Flo Busch. Wie gemacht für Burrata mit Auberginen-Paprika-Pickles (S. 52) und Cranberry-Schalotten, Perlgraupen, Lammfilet (S. 53). Um 11,50 Euro, etwa über **www.weinkombinat.com**

RAUCH

8 ELEGANT

2020 Weisser Burgunder „vom Kalkstein“, Weingut Claus Schneider, Weil am Rhein, Baden

Ein facettenreicher Weißburgunder vom Tüllinger Berg, auf einzigartigem Kalksteinterroir gewachsen, der mit Finesse Gerichte wie Möhrencremesuppe mit geräuchertem Thunfisch (S. 75) und angeräucherte Austern auf Zitronengras-Risotto (S. 76) belebt. Um 11,50 Euro, etwa über **www.weingut-am-schlipf.de**

9 VOLLMUNDIG

2017 Rioja Reserva DOC, Ramon Lopez Murillo, Spanien

Aromen von Trockenfrüchten und Leder, getragen von einer balancierten Holzwürze, verbinden sich genial mit Schweinebauch, Selleriepüree, Zwetschgensauce (S. 78) und Frischkäsenocken auf geräucherten Zwetschgen (S. 82). Um 5 Euro, zum Beispiel direkt bei **Aldi**

10 DUNKELBEERIG

2020 401 Herzblut trocken, Lembergerland Kellerei Rosswag, Württemberg

401 „Stäffele“ führen vom Enzufer bis in die höchsten Mauern der Weinberge der Kellerei – hier die Cuvée aus Lemberger vermählt mit Merlot und Cabernet. Geräucherter Kaninchenrücken mit Trüffel-Kohl (S. 79) oder auch Ricotta, kandierter Knoblauch, pikanter Radicchio (S. 80) harmonieren ideal mit dieser Begleitung. Um 12,50 Euro, etwa über **www.lembergerland.de**

Fotos: Bettina Meister; PR (10); StockFood/Great Stock!