„Mit kräftigen, samtigen Weinen Wildgerichte zähmen!“

Sommelière Christina Hilker

DIE TOP TEN-WEINE ZUR WILDKÜCHE

GERICHTE MIT EDLEM WILD, OB GEFLÜGEL, REH, HIRSCH, WILDSCHWEIN ODER HASE SORGEN FÜR GEMÜTLICHE STUNDEN, WENN DIE TAGE WIEDER KÜRZER UND DIE GENIESSER-ABENDE LÄNGER WERDEN. DAZU PASSEND FINDEN SIE HIER DIE BESTEN INTENSIVEN ROTEN UND WEISSEN TROPFEN, EXKLUSIV AUSGEWÄHLT VON UNSERER WEIN-EXPERTIN

Fotos: Bettina Meister (1); Hannes Ochsenreiter (1); PR (9); StockFood/The Picture Pantry (1)

REH & HIRSCH

1 EXOTISCH

2019 Chardonnay Spätlese trocken, Barrique, Winzerkeller Auggener Schäf, Baden

Fulminante Weißweine passen durch Aromen von getrocknetem Obst, Mango und Orange traumhaft zu Gerichten wie Rehrücken mit Mango-Papaya-Salat (S. 12) oder auch Hirschrücken mit Grünkohl und Pistazien-Couscous (S. 14). Um 13 Euro, etwa über **www.auggener-wein.de**

2 SAFTIG

„Plan Pégau” Vin de France, rouge (17-19), Domaine du Pégau, Rhône

Diesen Coup verdanken wir Laurence Féraud in Châteauneuf-du-Pape. Es verbinden sich Pflaume, Kräuter, Leder und Tabak. Ein Wein mit Charme, der grandios die Verbindung eingeht mit Rehfilet aus der Grillpfanne, Selleriepüree und Chipotle-Ketchup (S. 16) sowie Saltimbocca vom Reh mit Marsalasauce (S. 17). Um 11 Euro, etwa über **www.pinard-de-picard.de**

3 BEERIG

2019 Acolon trocken „Noblesse“ Winzer vom Weinsberger Tal, Württemberg

Brombeere und Holunder prägen diesen dunkelroten Tropfen mit Pflaume und Lakritz im Geschmack. Durch den langen Nachhall ein perfekter Partner zu Schmorgerichten wie Rehgulasch mit Apfel-Zwiebel-Crumble (S. 13) und Hirsch-Eintopf mit Stilton-Knödeln (S. 15). Um 9 Euro, etwa über **www.weinsbergertal-winzer.de**

4 ELEGANT

2019 Zio Paolo, Vino Lauria, DOC Sicilia, Italien

Der reinsortige Nero d’Avola zeigt, dass Filigranität und Frische auch für Nero d’Avola keine Fremdwörter sein müssen. Er betört mit roten und schwarzen Früchten, milden Gewürzen und etwas Tabak. Einfach vortrefflich zum Rehrücken mit Dicke-Bohnen-Stampf und Kürbis-Polenta (S. 18). Um 11 Euro, etwa über **www.lebendigeweine.de**

WILDSCHWEIN & HASE

5 SAMTIG

2021 Cantina Terlan Lagrein, Südtirol DOC, Italien

Die Cantina Terlan hat alles, was man für Spitzenweine braucht, eine weiche Struktur und beerigen Eindruck. Das bereitet Vergnügen zu Gemüse-Pilz-Pie, Hasen-Sugo und Rosenkohlsalat (S. 26) und Wildschweinfrikadellen mit Rosmarinkartoffeln (S. 28). Um 13 Euro, etwa über **www.hawesko.de**

GEFLÜGEL

6 CREMIG

2021 Grüner Veltliner Hirschvergnügen, Johannes Hirsch, Kamptal, Österreich

„Wein zulassen“ als Gegensatz zum heute üblichen „Wein machen“, ist die Maßgabe des Weinguts Hirsch. Gelber Apfel, Quitte und Kamille in Kombination mit charmanter Textur – vollmundiges Pendant zu Perlhuhnbrust mit Pilzen und Pastinakenstampf (S. 32) und Perlhuhnkeule, Quittenbutter und Ricotta-Gnudi (S. 34). Um 10,50 Euro, etwa über **www.weinfurore.de**

7 KRAFTVOLL

2020 Grauburgunder trocken „Epos“, Weingärtner Stromberg-Zabergäu, Württemberg

Epos spricht für sich: Intensität, Emotion und Individualität. Dieser gehaltvolle Grauburgunder überzeugt mit saftiger Gelbfrucht, nussiger Note und seiner Mundfülle zu kräftigen Geflügelgerichten wie Enten-Fatteh (S. 35) oder Enten-Curry mit Kürbis-Ananas-Relish (S. 37). Um 10,50 Euro, etwa über **www.wg-sz.de**

8 WÜRZIG

2020 Zetian, Vino de la Tierra de Castilla, Victoria Ordóñez, Spanien

Der Wein stammt von alten Reben der Montes de Toledo. Frucht trifft auf Würze, gegerbtes Leder und Säurespiel. Gekühlt wie gemacht für Fasan aus dem Ofen mit Brombeer-Scones (S. 32) oder Taubenbrust in Asia-Buns (S. 36). Um 9 Euro, etwa über **www.unserweinladen.de**

SÜSSES

9 BLUMIG

2020 Muskat-Ottonel* feinherb, Staatsweingut Karlsruhe Durlach, Baden**

Über dem Karlsruher Stadtteil Durlach erhebt sich der Turmberg. Dieser wunderbare Wein mit einem verspielten Geschmackserlebnis, würzigem Muskat-Bouquet, etwas Honig und feinen Zitrusaromen ist perfekt zu Kürbis-Safran Fritters mit Fenchel-Eis (S. 84) oder pochierten Quitten mit Tahini-Pistazien-Joghurt (S. 87). Um 12,50 Euro, etwa über **www.turmbergwein.de**

10 SÜFFIG

2021 Puglia IGT Primitivo halbtrocken, Apulien, Italien

In Apulien entstehen feurige, tiefdunkle Rotweine. Dieser harmonisch weiche Primitivo mit Waldbeeraroma, den Noten von Zimt und feiner Süße, liebt Desserts wie Schoko-Kaffee-Pudding mit fruchtigem Kompott (S. 85) oder Dried Fruit and Nut Pie (S. 86). Um 3 Euro, zum Beispiel direkt bei **Aldi.**