

# DIE BESTEN WEINE ZU FESTLICHEN BRATEN



„BRATENDUFT UND FEINE WEINE – EIN FEST FÜR SICH“

Sommelière  
Christina Hilker

WENN DER BRATEN IM OFEN SCHMORT UND DER DUFT DURCHS HAUS ZIEHT, IST DIE VORFREUDE GROSS AUF EIN KÖSTLICHES ESSEN MIT EINEM SCHÖNEN GLAS WEIN. OB ZU RIND, GEFLÜGEL ODER WILD, ZU FISCH, VEGETARISCHEN IDEEN ODER EINEM DESSERT – HIER EMPFIEHLT UNSERE SOMMELIÈRE DIE ZEHN PASSENDEN, VIELSCHICHTIGEN UND WÜRZIGEN WEINE ZU DEN REZEPTEN IN UNSEREM HEFT

## RIND & KALB

**1 TIEFGRÜNDIG**  
2018 Réserve del Conte,  
Manincor, Südtirol, Italien

Manincor bedeutet „Hand aufs Herz“ – ein beeriger und floraler Verführer, der Trinklust weckt zu Gerichten wie gefüllte Kalbsbrust auf gebratenen Artischocken (S. 17) und Kalbsrollbraten mit Ratatouille-Füllung und Polenta (S. 18). Um 18,50 Euro, etwa über [www.unserweinladen.de](http://www.unserweinladen.de)

**2 SAFTIG**  
2019 Côtes de Bourg „Pour Amélie“,  
Château Grand Launay, Bordeaux

Merlot in all seinen Facetten: Tabak, Pflaume, Lakritz, das passt zu Short Ribs im Kräuter-Rub (S. 11) und Roastbeef in Tomaten-Balsamico-Rub (S. 15). Um 10,50 Euro, etwa über [www.weingood.de](http://www.weingood.de)

## SCHWEIN

**3 GESCHMEIDIG**  
2019 Lemberger trocken „Rebenschatze“, WZG eG, Württemberg

Pflaume, würzige Paprika und edle Schokolade – dieser komplexe Lemberger ist ein perfekter Kontrast zu deftigen Gerichten wie Leberkäse de luxe (S. 32) und Schweinenacken-Roast (S. 33). Um 7 Euro, etwa über [www.wzg-weine.de](http://www.wzg-weine.de)

## LAMM & WILD

**4 STRUKTURIERT**  
2017 Cabernet Franc, Fuchs-Steinklammer, Wien, Österreich

Die diversen Bodenbeschaffenheiten und Mikroklimas bieten den beiden jungen Önologen Stefan und Alexander Fuchs die Möglichkeit, tiefgründige Rotweine herzustellen. Ihr Cabernet Franc ist eine Wonne zu Roast Lamm mit Gemüse (S. 41) und Lammkaree mit Kräuterkruste und Schmortomaten (S. 42). Um 13,50 Euro, etwa über [www.nobis-weine.de](http://www.nobis-weine.de)

**5 REICHHALTIG**  
2019 Syrah Les Javelles,  
Languedoc-Roussillon, Frankreich

Dieser Syrah aus Südfrankreich harmoniert mit Aromen von Brombeeren, Zimt und einem dezenten Hauch von Menthol wunderbar zu Rehkeule, Physalis-Chutney und Mohnklößchen (S. 40) sowie Wildschweintrüben, Kürbisnocken und Pflaumenkraut (S. 43). Um 7 Euro, etwa über [www.wein-moment.de](http://www.wein-moment.de)

## GEFLÜGEL

**6 MINERALISCH**  
2019 Ramon Bilbao Albariño,  
Rias Baixas, Spanien

Cremiges Mundgefühl mit herben Zitronenschalnoten. Ein Wein mit großartiger Struktur und Schmelz, der die frische Brise des Atlantiks mitbringt. Vortrefflich zu Trutzhahn mit Aprikosen-Sternanis-Füllung (S. 50) und Kokos-Huhn mit Zitronengras und schwarzem Reis (S. 53). Um 12 Euro, etwa über [www.mus.de](http://www.mus.de)

## SCHNELLE VORSPEISEN

**7 VOLLMUNDIG**  
2019 Gentil, Famille Hugel, Elsass, Frankreich

Perfekter Einstieg in die Welt der Elsässer Weine, begeistert aromatisch zu einer Vielzahl von Vorspeisen. Besonders schön zu Grapefruit-Fenchel-Salat und Bruschetta mit Roter Bete (beide S. 56). Um 10 Euro, etwa über [www.masterwein.de](http://www.masterwein.de)

## FISCH

**8 WÜRZIG**  
2020 Pino Magma Kaiserstuhl Weiß- und  
Grauburgunder Cuvée VDP.GUTSWEIN  
trocken, Staatsweingut Freiburg, Baden

Pino Magma bedeutet „vollendete Weißwein-Eleganz vom Vulkan“. Zwei Rebsorten vereint zum Spitzenwein, der nach Quitte und feiner Rösnote riecht und schmeckt. Ein Traum zu Karpfen in Asia-Marinade mit Miso-Sellerie-püree (S. 58) und Lachs-„Rollbraten“ (S. 60). Um 12 Euro, etwa über [www.staatsweingut-freiburg.de](http://www.staatsweingut-freiburg.de)

## VEGETARISCH

**9 CREMIG**  
2019 Burgundercuvée BährigGut Kabinett,  
trocken, Weingut Bähr, Ortenau, Baden

Mit viel Schmelz und dem Duft nach reifer Birne passt dieser Wein perfekt zu Möhrenbraten mit Joghurt-Mangoldsauce (S. 72) sowie Selleriebraten und Zwiebel-Morchel-Sahne (S. 73). In vierter Generation leitet Monika Bähr das Weingut, das idyllisch zu Füßen der Ruine Schauenburg liegt, dem Oberkircher Wahrzeichen. Um 8 Euro, etwa über [www.wein-baehr.de](http://www.wein-baehr.de)

## DESSERTS

**10 TROPISCH**  
Quinta da Gaivosa White Port 10 Jahre,  
Alves de Sousa, Portugal

Außergewöhnlicher weißer Port von 60-jährigen Reben, der durch seine fein abgestimmte Süße und Aromen von Trockenfrüchten zu Cassata-Eistorte (S. 82) und kleinen Tartes Tatin mit Karamell-Mascarpone (S. 83) besticht. Um 19 Euro/0,5 l, etwa über [www.wein-kreis.de](http://www.wein-kreis.de)



Fotos: Bettina Meister, PR (6); Richard Forestier; StockFood/Lars Ranek; Zeman Photography