



DIE TOP TEN ZU KRAUT UND KOHL

EINIGE DIESER SCHMACKHAFTEN GERICHTE WERDEN AUCH MIT WEIN ZUBEREITET, SCHON DESHALB PASSEN DIESE ZEHN TROPFEN, EXKLUSIV AUSGEWÄHLT VON UNSERER WEINEXPERTIN, EINFACH PERFEKT ZU DEN VIELFÄLTIGEN REZEPTEN MIT DEM WINTERGEMÜSE



„ Saftige blumige Weine sind formidable Begleiter dieser Gerichte “

Sommelière
Christina Hilker

EINTÖPFE UND SUPPEN

1 Delikat
2019 Krone Pinot Rosé, VDP.
Gutswein trocken, Weingut Krone,
Assmannshausen, Rheingau
Feiner, anspruchsvoller Rosé, der mit Walderdbeeren, Melone und mineralischer Spur vollends zur vietnamesischen Pho mit Rindfleisch und Paksoi (S. 10) oder auch zur Rote-Bete-Suppe mit Wirsing und Kimchi (S. 14) überzeugt. Um 13 Euro, etwa über www.wegeler-shop.com

2 Feinwürzig
2020 Riesling Auslese trocken „Gala“,
Weinkellerei Hohenlohe eG, Württemberg
Ein kraftvoller Riesling, der durch den viermonatigen Ausbau im Eichenholzfass Cremigkeit mitbringt. Melone und Apfelnoten sind top zu Sauerkraut-Kartoffelsuppe mit Schwarzkohl-Chips (S. 11) und Kohlrabi-Kokos-Suppe (S. 12). Um 10,50 Euro, etwa über www.weinkellerei-hohenlohe.de

3 Verspielt
2019 Rheingau Riesling „Classic“,
QbA., Weingut Adam Basting,
Oestrich-Winkel, Rheingau
Ehrliche Weine zu einem fairen Preis – das war das Credo des Vaters und des Großvaters von Lucas Basting. Zu Gerichten wie wilder Brokkoli, Thunfisch und Schalottendressing (S. 22) oder Röstbrot mit Kohl-Fenchel-Salat und Grünkohl-Hummus (S. 23) passt dieser saftige, süffige Riesling fantastisch. Um 6,50 Euro, etwa über www.weingut-basting.de

4 Seidig
2018 Moulin-à-Vent, Cœur de Granit, Cave du
Château de Chénas, Beaujolais, Frankreich
Exklusive rote Rebsorte im Beaujolais ist die Gamay Traube. Sie bringt mittelkräftige, fruchtbetonte Weine mit beerigen Noten hervor, leicht gekühlt vortrefflich zu Kohlrabi-Rotkohl-Slaw, dazu Pulled Lamb (S. 24) oder Coleslaw in Fenchelmayo mit Entenbrust (S. 25). Um 11,50 Euro, etwa über www.krote.de

GEROLLT, GEFÜLLT

5 Cremig
2019 Müller Thurgau „Silex“,
Ökologischer Landbau Kraemer, Franken
Stephan Kraemer keltert ohne Schöpfung und Filtration. Frische Traubenschale, angenehme Herbe – ein genussvolles Experiment zu Grünkohlwickel, gefüllt mit Schweinebauch und Birne (S. 37) und in Safran geschmorte Weißkohl-Hack-Rouladen (S. 39). Um 13 Euro, etwa über www.weinhalle.de



6 Filigran
2019 St.Magdalener Classico,
Fliederhof, Südtirol
Im Herzen des St.Magdalener Gebietes keltert der junge Martin Ramoser feinfruchtige Vernatsch, die wunderbar zu Krustenbraten mit Rotkohlnödeln und Grünkohl (S. 36) oder auch zu Schwarzkohl-Kartoffel-Strudel mit Ribeye-Steak (S. 41) munden. Um 13 Euro, etwa über www.nobis.de

TEIG UND KOHL

7 Beerig
2018 Altano, „Altano Tinto“ DOC,
Douro, Portugal
Diese Cuvée aus heimischen Trauben ist nicht nur für Portugal-Fans eine Verführung. Passt vortrefflich zu Lamm-Grünkohl-Rolle mit zweierlei eingelegtem Kohl (S. 63) und Luxuschnitten vom Spitzkohl-Bacon-Brot (S. 66). Um 7 Euro, etwa über www.pinard-de-picard.de

8 Vollmundig
2019 Les Hautains, AOC Madiran,
Frankreich
Ausgezeichnete, biologisch vinifizierte Rotwein Cuvée aus Tannat, Cabernet und Merlot. Beerige Aromen und Lakritz, das ist traumhaft zu Brokkoli-Pancake, Steakstreifen und Grünkohl (S. 62) oder Flammkuchen mit Schwarz- und Blumenkohl (S. 64). Um 9 Euro, etwa über www.maison-lanz.de

FERMENTIERT, EINGEWECKT & CO.

9 Blumig
2019 Sylvaner, Hugel et Fils,
AOC Alsace, Frankreich
Ein Klassiker zu Sauerkraut und Co., delicate Frucht von Pfirsich und Apfel, feine Fruchtsüße – wie gemacht zu Ingwer-Limetten-Sauerkraut (S. 72) und gepickeltem Spitzkohl (S. 73). Um 8 Euro, etwa über www.koelner-weinkeller.de

SÜSSES

10 Voluminös
2019 Gewürztraminer Auslese,
Heuchelberg Weingärtner eG,
Württemberg
Ein süßer Traum von wilden Rosen, Frucht und Gewürzen zu Bratapfel mit Ahornsirupcreme (S. 84) und Mandarinen-Tartelettes (S. 85). Um 7 Euro, etwa über www.heuchelberg.de