



„GESELLIGE GERICHTE WIE RACLETTE UND FONDUE BRAUCHEN LEISE BEGLEITUNG: DEZENTE WEINE MIT CHARAKTER.“

Sommelière Christina Hilker

DIE 10 BESTEN WEINE ZU RACLETTE UND FONDUE

IHREN URSPRUNG SOLLEN DIE BEIDEN BELIEBTESTEN GERICHTE IN DER SCHWEIZ HABEN. AUF JEDEN FALL HABEN SIE VON DEN WESTALPEN AUS DIE WELT DER GENIESSER EROBERT UND SIND FÜR VIELE AN LANGEN WINTERABENDEN EIN HIGHLIGHT. HIER DIE PASSENDE INTERNATIONALE WEINAUSWAHL ZU DEN REZEPTEN IN DIESEM HEFT VON UNSERER WEINEXPERTIN

Fotos: Bettina Meister, Christopher Arnoldi; Denis Emery/Photo-genic.ch; PR (8); StockFood/Eising Studio

Raclette mit Fisch, Fleisch & Veggies

1 BEERIG
2018 Blauer Zweigelt, Weingut Nittnaus Anita und Hans, Burgenland, Österreich

Dank Familie Nittnaus ist das Burgenland von den Weinkarten dieser Welt nicht wegzudenken. Ein seidiger Tropfen zu Hähnchen-Gyros mit Paprika-Tsatsiki (S. 12) und Stroganoff-Pfännchen (S. 15). Um 9,50 Euro, etwa über www.lebendigeweine.de

2 FEINFRUCHTIG
2019 Auvernier „Goutte d'Or“, Les Caves du Prieuré, Neuenburg, Schweiz

Die Genossenschaft, 1939 gegründet, hat ihren Sitz im ehemaligen Winzerhaus der Mönche von Môtiers. Weißwein aus der Rebe Chasselas (Fendant), Noten von Birne, Apfel, Mandel und Hefe – das passt hervorragend zu Wolfsbarschfilet mit Parmesan-Panierkruste (S. 11) oder Kabeljau in Senfsauce (S. 16). Um 16 Euro, etwa über www.nobis-weine.de

3 BLUMIG
2019 Herbolzheimer Kaiserberg Weissburgunder Extra Kabinett trocken, Weingut Franz Xaver, Breisgau

Der junge Simon Schüssele keltert Weine mit Leidenschaft und Herzblut. Tropische Frucht und feiner Schmelz – eine perfekte Kombination zu Rahmspinat-Pfännchen mit Lava-Wachtelei (S. 10) und Polentataler mit buntem Gemüse (S. 17). Um 7 Euro, etwa über www.franz-xaver-hof.de

Raclette mit Teig

4 ERFRISCHEND
2019 La Caleche, Domaine Baumard, Loire, Frankreich

Assemblage aus dem an der Loire heimischen Chenin Blanc und etwas Chardonnay. Ein richtiger Durstlöcher dieser Tropfen, der nach hellen Früchten und Wiesenkräutern duftet und schmeckt. Verspieltes Pendant zu Lobster Mac and Cheese (S. 33) und Ratatouille-Quiches (S. 36). Um 9,50 Euro, etwa über www.gute-weine.de

5 SÜFFIG
2020 ROSS Weißer Schwan fruchtig Lembergerland, Kellerei Rosswag eG

Diese Cuvée aus Riesling und Muskateller passt mit ihrer feinen Süße und dem exotischen Aroma zu gehaltvollen Zubereitungen wie Käse-Sandwiches mit Birne und homemade Sriracha (S. 32) oder Flammkuchen mit Kümmelschmand (S. 40). Um 5 Euro, etwa über www.lembergerland.de

6 GESCHMEIDIG
2020 Terra di Pace PrimoDivo, Mezzatia Vini, Apulien, Italien

Hier kommt ein unwiderstehlicher, weicher süditalienischer Gaumenschmeichler ins Glas. Pflaumen- und Beerennoten sowie süße Gewürze passen zu Lammköfte-Tartes im Raclette-Pfännchen (S. 35) und Crostini mit Cranberrys, Brie und Rosmarin (S.41). Um 9 Euro, etwa über www.vicampo.de

Fondues aus aller Welt

7 ELEGANT
2020 Féchy, Domaine La Colombe, Waadt, Schweiz

Raymond Paccot und Tochter Laura bewirtschaften das Weingut am Genfer See biodynamisch. Ihr feingliedriger Chasselas harmoniert mit Gerichten wie dem Japanischen Fondue Shabu-Shabu (S. 66) und Käse-Brot-Stippen-Fondue (S. 72). Um 20 Euro, etwa über [über www.weingood.de](http://www.weingood.de)

8 WÜRZIG
2017 Cuvée Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon, Weingut Bimmerle, Ortenau

Seit etlichen Generationen hat sich die Familie Bimmerle der Faszination Wein verschrieben. Frucht, Fülle und Würze im Wein, das schmeckt mit Schweinebauch, chinesischem Spinat, Enoki (S. 63) und Ponzu-Dip zu Entrecôte und Entenbrust (S. 67). Um 9,50 Euro, etwa über www.wein-bimmerle.de

9 HERZHAFT
2020 Müller Thurgau, Zehnthof Luckert, Sulzfeld am Main, Franken

Der Name Luckert steht für Klarheit und Präzision. Feine Aprikose und dezente Würze sind wie gemacht für den gebratenen Gurken-Salat (S. 64) und Huhn in pikanter Joghurtmarinade (S. 70). Um 8 Euro, etwa über www.shop.weingut-zehnthof.de

Süße Ideen

10 KIRSCHFRUCHTIG
2019 Käsberg Trollinger Kabinett Lauffener Weingärtner eG

Harmonischer Tropfen, der mit seiner roten Frucht und feinen Süße zu Cheesecake-Pfännchen mit Ahornsirup und Bacon (S. 80) und Valrhona Ruby Chocolate Fondue (S. 85) die richtige Wahl aus dem Ländle ist. Um 6 Euro, etwa über www.lauffener-wein.de

