



Sommelière Christina Hilker

TOP 10 WEINE ZU DEM BESTEN AUS DEM ORIENT

DIE LEVANTE-KÜCHE IST VIELSEITIG UND SPANNEND MIT FISCH, FLEISCH, SALATEN, SUPPEN, HUMMUS, STREETFOOD ODER SÜSSEM. ENTDECKEN SIE DIE EBENSO VIELSEITIGE WEINAUSWAHL VON UNSERER EXPERTIN PASSEND ZU DEN GERICHTEN IN DIESEM HEFT

SALATE & SUPPEN

1 FEINGLIEDRIG

2020 Gutedel Mauchen, VDP.Ortswein trocken, Weingut Lämmlin Schindler, Baden

Aus der Parade-Rebsorte des Markgräflerlandes keltert der biozertifizierte Betrieb einen dezenten, zartheftigen Weißwein, der mit seinem hellfruchtigen Aroma wunderbar mit dem Salat mit Zuckerschoten und Artischockenherzen (S. 20) oder dem Gurkensalat mit Garnelen in Mohn-Joghurt-Dressing (S. 22) harmoniert. Um 7 Euro, etwa über laemmlin-schindler.shop

2 EXOTISCH

2020 Qvinterra Scheurebe, VDP.Gutswein trocken, Weingut Kühling-Gillot, Rheinhessen

Fünf verschiedene Weindörfer und Bodenarten haben zu dem lateinischen Begriff QVINTERRA® inspiriert. Sein unglaublich animierender Eindruck von Cassis, Papaya und Minze passt perfekt zur Linsen-Mangold-Suppe mit Rumpsteakstreifen (S. 21) oder zum Möhrensalat mit Hähnchenfilet und Couscous (S. 23). Um die 12 Euro, etwa über www.lebendigeweine.de

HUMMUS & FRIENDS

3 DUFTIG

2019 Mount Hermon White, Golan Heights Winery, Israel

Sauvignon Blanc, Viognier und Muscat Canelli in einer koscheren Weißwein-Cuvée vereint, die wundervoll nach Melone und Guave duftet. Sein frischer und aromatischer Stil mag Artischocken-Minz-Püree (S. 30) und Spinat-Hummus mit Lachs (S. 31). Um 10 Euro, etwa über www.vineshop24.de

4 GESCHMEIDIG

2019 La Marotte, Côtes de Bordeaux Rouge, Maison Dominique Thienpont, Frankreich

Florian und Jan Thienpont arbeiten biodynamisch und ihre samtige, aromenreiche Cuvée aus Merlot und Cabernet Sauvignon mit Tiefgang plus schöner Länge findet mit Hummus mit Lammhack (S. 30) oder Rote-Bete-Püree mit Labneh (S. 30) den richtigen Partner. Um 9 Euro, etwa über www.pinard-de-picard.de

STREETFOOD

5 BELEBEND

Frizzante Rosé „Schwerelos“, Weingut Martin Pasler, Leithaberg, Österreich

Nomen est omen – dieser fruchtige und duftige Prickler aus Blaufränkisch und Zweigelt lässt einen schweben zu gefüllten Burekas (S. 69) oder gefüllten Pita-Broten (S. 69). Um 11,50 Euro, etwa über www.weingood.de

6 BEERIG

2017 Tabor Topsy Red, Israel

Eine charmante und aromatische Mischung aus roten Rebsorten, die direkt aus exklusiven Weinbergen in Obergaliläa stammen. Das macht leicht gekühlt einfach Spaß zu Shawarma-Flatbreads (S. 68) und Kümmelbrot mit Cashew-Falafeln und Sesam-Mayo (S.68). Um 11 Euro, etwa über <https://israshop.de>

FLEISCH UND FISCH

7 CHARMANT

2019 Capçanes »Peraj Petita« Koscher, Montsant DOP, Spanien

Dieser koschere Wein wurde unter strenger Aufsicht der Rabbi der orthodoxen Gemeinde Barcelonas hergestellt, die alten Garnacha-Buschreben faszinieren mit rotem Beerenobst und weichem, süßlichem Tannin zu in Granatapfelsirup marinierte Lammkeule (S. 59) und Hähnchen-Kebabs (S. 59). Um 12 Euro, etwa über www.vinos.de

8 WÜRZIG

2019 „Pousio“ Selection Branco, Herdade do Monte dei Ribeira, Alentejo, Portugal

Die jahrhundertalte Tradition des Weinbaus reicht hier bis zu den Tempelrittern zurück. Quitte, Apfelmus und ein frischer, würziger Gaumen verbinden sich genial mit Rotbarsch vom Grill (S. 58) und Forellenfilet mit Bohnen-Tahini-Püree und Zhug (S. 60). Um 7,50 Euro, etwa über www.weingood.de

9 SAFTIG

2020 PAN - Planète Cépages Colombard - Petit Manseng, Plaimont Producteurs, Gascogne, Frankreich

PAN (ein natürlicher Satellit des Jupiter) vereint zwei autochthone Rebsorten des Südwestens zu einem lebendigen, frischen, exotischen Wein mit nur 9 Vol%. Top zu gegrilltem Tintenfisch mit Okraschoten und Latkes (S. 60) und Gefüllte Fisch mit warmer Olivensauce (S. 61). Um 6,50 Euro, etwa über www.wein-und-mehr.de

SÜSSES

10 SÜFFIG

2019 Sauvitage Auslese „Weinzigartig“, Remstalkellerei eG, Württemberg

Das Erstlingswerk der Jungwinzervereinigung präsentiert sich im Auslesegewand. Cremige Süße am Gaumen verbindet sich mit lebendiger Säure. Super zu Grießkuchen mit Kokos und Zitrusfrüchten (S. 78) und Honig-Pops-Eis mit weißem Schoko-Crumble (S. 79). Um 13 Euro/0,375 l, etwa über www.remstalkellerei.de