



# TOP 10-WEINE ZU GERICHTEN MIT BIER

„WEIN AUF BIER,  
DAS RATE ICH DIR.  
DIESE ALTE WEISHEIT  
GILT AUCH HIER!“

Sommelière Christina Hilker

BIER IST EINE INTERESSANTE ZUTAT FÜR FEINE SPEISEN. DIE GROSSE GESCHMACKSVIELFALT BIETET EIN BREITES SPEKTRUM, SPANNENDE KOMBINATIONEN LASSEN SICH DARAUSS ZAUBERN. WEIN ALS BEGLEITUNG IST NICHT AUSGESCHLOSSEN, SONDERN EINE BEREICHERUNG

## FLEISCH

### 1 ELEGANT 2020 Vin de Petanque, Mas de Libian, Ardèche, Frankreich

„Mas de Libian“ liegt abseits anderer Weinberge im unteren Ardèche-Tal. Optimal für den biologischen Weinbau. Wunderbar seidiger, beeriger Rotwein. Ein Traum zu Krustenbraten, Kriksauce und Kartoffelknödel (S. 16) und Rinderroulade in Altbiersauce mit Bratkartoffeln (S. 15). Um 9 Euro, etwa über [www.wein-kreis.de](http://www.wein-kreis.de)

### 2 FILIGRAN 2017 Spätburgunder trocken, Weingut Scherer-Zimmer, Markgräflerland, Baden

Felix Scherer und Micha Zimmer kelterten im ehemaligen Schweinestall der Familie Scherer eigenwillige und nachhaltige Weine. Ihr würzig-frischer Spätburgunder ist ein eleganter Gegenspieler zu Malzbier-Sauerbraten, Spätzle und Rotkohl (S. 14) sowie Pasta mit Schwarzbier-Wild-Bolognese (S. 11). Um 10 Euro, etwa über [shop.scherer-zimmer.de](http://shop.scherer-zimmer.de)

## KREATIV

### 3 PRICKELND 2020 PetNat, Loimer, Kamptal, Österreich

Charmant und tiefgründig mit duftiger Anmutung von Aprikose, Roggenbrot und Weinhefe. Passt zu Hähnchenkeulen, Polentafries und Avocado-Salsa (S. 26) sowie zu Zwiebelringen in Rauchbier-Teig mit Malz-Mayo (S. 22). Um 14 Euro, etwa über [www.lebendigeweine.de](http://www.lebendigeweine.de)

### 4 HEFIG 2019 Ríos, „Komokabras – Lías“, Rias Baixas, Spanien

Längeres Hefelager passt vortrefflich zu mit Bier verfeinerten Gerichten wie Lachs in Gose-Mania-Marinade auf Taboulé (S. 27) und Steinbeißerfilets in „Matrosenschluck“-Brühe (S. 25). Um 12,50 Euro, etwa über [www.iberwine.de](http://www.iberwine.de)

## FISCH

### 5 MINERALISCH 2019 Naturweiß, Weingut Kai Schätzel, Nierstein, Rheinhessen

Weine mit Spannung, rauchig und exotisch – ideal zu kross gebratenem Zanderfilet mit Möhren und Weiße Bohnen-Stampf (S. 39) oder Thunfisch-Sashimi, Rauchbier-Vinaigrette und Basmati (S. 34). Um 9,50 Euro, etwa über [www.unserweinladen.de](http://www.unserweinladen.de)

### 6 FEINGLIEDRIG 2019 Eisacktaler Kerner DOP, Kloster Neustift, Südtirol, Italien

Klöster waren für Bierkultur bekannt, bevor sie Wein kelterten. Dieser Kerner passt zu Bachforelle mit Béarnaise und Guinness Pastinaken (S. 35) und Kabeljau im Kölsch-Teig mit Kartoffelsalat (S. 37). Um 12,50 Euro, etwa über [www.nobis-weine.de](http://www.nobis-weine.de)

## VEGGIE

### 7 SAFTIG 2018 Saugut, Fendt Weinfamilie, Ortenau, Baden

Der Name ist Programm bei diesem Wein von Jürgen Fendt, der nach 18 Jahren als Top-Sommelier zum Winzer wurde. Dieser Tropfen bereitet Freude zu Ofengemüse mit Bockbier-Senfsauce (S. 52) oder Altbier-Cheddar-Fondue mit Gemüse-Sticks (S. 51). Um 9,50 Euro, etwa über [www.weingood.de](http://www.weingood.de)

### 8 ERFRISCHEND Von Wiesen Apfel und Hopfen Perlwein

Know-how und Spaß am Tüfteln führten zur Vereinigung von Bier und Apfelwein. Perfekter Frische-Kick mit Zitrus zu Blumenkohl im Bierteig mit Wasabi-Vanille-Dip (S. 49) und Topinambur in Zitronenbutter mit Halloumi (S. 53). Um 13 Euro, etwa über [www.vinocentral.de](http://www.vinocentral.de)

## TEIG

### 9 WÜRZIG 2017 Naked Red, Weingut Heinrich, Burgenland, Österreich

Rotwein für alle Tage auf hohem Niveau, das kann Heinrich. Saftige helle rote Beeren in Verbindung mit Kräutern und Specknoten, leicht gekühlt eine Wonne zu Altbier-Focaccia, belegt mit Pfeffersteak und Kapern (S. 68) oder Malzbier-Burger (S. 67). Um 8,50 Euro, etwa über [www.gute-weine.de](http://www.gute-weine.de)

## SWEETS

### 10 BELEBEND Hier und Jetzt Rosé duftig, WZGeg, Möglingen; Württemberg

Unbeschwerter Weingenuss für genussvolle Momente. Beeren und Kirschen vereint mit feiner Süße und frischer Säure. Tolles Pendant zu „Auszugne“ mit Himbeerbier-Crème-brulée (S. 81) und Weizenbier-Brandteigtorte mit Honig-Popcorn (S. 80). Um 5 Euro, etwa über [www.wzg-weine.de](http://www.wzg-weine.de)



Fotos: Bettina Meister, Pfalzweinfoto/André Kunz; PR (9); StockFood/Tre Torri