



„Brot und Wein –  
ziemlich beste Freunde  
seit Jahrtausenden!“

Sommelière  
Christina Hilker

# Die 10 besten Weine zu Gerichten mit Brot

FRISCH GEBACKEN IST ES EINE WONNE. ENTWEDER SOLO GENOSSEN MIT DIPS UND AUFSTRICHEN ODER BUNT BELEGT, WÜRZIG GEFÜLLT UND ALS SNACK. AUCH AUS ALTEM BROT LÄSST SICH KÖSTLICHES ZAUBERN. EBENSO VIELFÄLTIG WIE DIE GERICHTE IN DIESEM HEFT IST DAZU DIE WEIN-AUSWAHL UNSERER EXPERTIN

## SONNTAGSBRÖTCHEN

**1 PRICKELND**  
**Civranetta Prosecco DOC Frizzante,**  
**Venetien, Italien**

Beim ausgedehnten Frühstück oder Brunch darf ein guter Prosecco nicht fehlen! Fruchtig, süffig, beschwingt – das passt zu Laugencroissants (S. 13) und Pop-Ups (S. 18). Um 8,50 Euro, etwa über [www.lebendigeweine.de](http://www.lebendigeweine.de)

## GROSSE BROTE

**2 SCHOKOLADIG**  
**2018 Lauffener Weinwerkstatt Schwarz-**  
**riesling Barrique trocken, Lauffener**  
**Weingärtner, Württemberg**

Aus den herrlichen Lagen entlang des Neckars geerntet stammt dieser kraftvolle Schwarzriesling, der mit Noten von Dörripflaume und schokoladigen Anklängen zu Amaranth-Nuss-Brot (S. 33) und Süßkartoffelbrot (S. 35) verführt. Um 10 Euro, etwa über [www.lauffener-wein.de](http://www.lauffener-wein.de)

**3 BEERIG**  
**2018 Cèdre Héritage, Château**  
**du Cèdre, Cahors, Frankreich**

Dieser Charmeur, ein Malbec mit Merlot, ist eine tolle Visitenkarte für das Cahors. Am Gaumen bleibt der „Héritage“ fein und sinnlich, die intensiven Noten von Cassis, Backpflaumen und Minze mögen Kräuter-Ciabatta (S. 31) und Birnenbrot (S. 34). Um 8 Euro, etwa über [www.pinard-de-picard.de](http://www.pinard-de-picard.de)

## GEFÜLLT

**4 ERDIG**  
**2018 Zweigelt Ried Goldberg, Birgit**  
**Braunstein, Leithaberg, Österreich**

Birgit Braunstein ist eine wahre Rotweinkünstlerin, ihr vollmundiger Zweigelt zeigt neben Aromen von Waldhimbeeren solche von Pumpnickel – perfekt zu im Fladenbrotteig gebackenen Lammstelen (S. 52) und Pfannenbrot (S. 54). Um 11,50 Euro, etwa über [www.weingood.de](http://www.weingood.de)

**5 CREMIG**  
**2020 Grauburgunder, Weingut-Müller**  
**Ruprecht, Kallstadt, Pfalz**

Philipp Wöhrwag, ein Top-Winzer, den man im Auge behalten sollte: Sein Grauburgunder zaubert mit seiner charmanten Struktur zu mit Fischragout gefüllten Manitoba-Brötchen (S. 53) oder gefüllten Pita-Taschen (S. 55) ein Lächeln ins Gesicht. Um 9 Euro, etwa über [www.weinladen-spandau.de](http://www.weinladen-spandau.de)

## BROTSNACKS

**6 BLUMIG**  
**2020 Lenz, Ritterhof, Südtirol, Italien**  
Aus regionalen weißen Rebsorten entstanden, lässt er uns an den bevorstehenden Frühling denken. Aromen von Obst und Blüten, das beflügelt zu Brezel-Wasabi-Crisps (S. 62) oder auch den Breadsticks (S. 63). Um 10 Euro, etwa über [www.wein-moment.de](http://www.wein-moment.de)

## BELEGT

**7 CHARMANT**  
**2020 Buchholzer Spätburgunder Spätlese,**  
**WG Buchholz/Sexau, Breisgau, Baden**

Die charaktervollen Buchholzer Weine stammen aus Hang- und Steillagen – dies prägt ihren Charakter maßgeblich. Die fruchtige, samtige Spätburgunder Spätlese harmonisiert dank ihrer feinen Süße mit Zwiebel-Pinse (S. 68) und den süßen Mini-Pizzas (S. 70). Um 10 Euro, etwa über [www.buchholzer-weine.de](http://www.buchholzer-weine.de)

## GEZUPFT

**8 SAMTIG**  
**2018 Dao, Alvaro Castro, Portugal**  
Alvaro Castro belebt im Dao eine längst vergangene Familientradition: aus heimischen Rebsorten gekeltert, wunderbar schwarzbeerige Nase. Unendlich viel Frucht, dichter Traubensaft und viel Schmelz. Ein Traum zu pikanten Tetris-Brötchen (S. 77) und zum Parmesan-Faltbrot (S. 78). Um 10 Euro, etwa über [www.gute-weine.de](http://www.gute-weine.de)

## AUS ALTEM BROT

**9 SAFTIG**  
**2020 Grüner Veltliner, Fritsch,**  
**Wagram, Österreich**

Das Weingut Fritsch gehört zum erlesenen Kreis der Traditionsweingüter Österreichs. Reife gelbe und exotische Früchte gepaart mit dem typischen Pfefferl – wie gemacht zu Kalbsschnitzel in der Kräuter-Panko-Kruste (S. 85) oder Bordelaise-Fischfilet (S. 89). Um 8,50 Euro, etwa über [www.unserweinladen.de](http://www.unserweinladen.de)

**10 AROMATISCH**  
**2020 Justinus K. trocken, Genossen-**  
**schaftskellerei Heilbronn, Württemberg**

Die Rebsorte Kerner ist ein echter Geheimtipp aus Württemberg, wunderbar fruchtig mit Aromen von reifer Birne und Pfirsich sowie zarter Muskatnote – top zu Cheese Rolls mit Schinken (S. 86) und Parmesan-Crostini mit Kräuter-Bohnenmus (S. 87). Um 8 Euro, etwa über [www.wg-heilbronn-shop.de](http://www.wg-heilbronn-shop.de)

Fotos: Bernhard Poelzi; Bettina Meister; Pinard de Picard; PR (8); StockFood/The Picture Pantry