

BIG CUTS

RAUCHIG

2020 Impure Malbec, Trapiche, Mendoza, Argentinien

Dieser reichhaltige und üppige Malbec vom meistausgezeichneten Weingut Argentiniens ist einfach wie gemacht zu kräftigen Fleischgerichten wie Cowboy-Steaks mit Bacon und Spiegeleiern (S. 15) oder Drunken Flanksteaks mit Whiskey-BBQ-Sauce (S. 16). Um 9 Euro, etwa über www.stillwine.de

FI FGANT 2018 Ribera del Guadiana Tempranillo __ Crianza DOP, Palacio Quemado, Spanien

Dank der Höhenlage auf über 500 Metern zeichnet sich dieser vollmundige Rote durch Eleganz und Finesse aus, mit seinem Aroma von Pflaume fantastisch zu "Iberico Secreto" mit Oliven-Tomaten-Salat (S. 13) und Hochrippe mit gegrilltem Mais und Jalapeño-Butter (S. 19). Um 18 Euro/1,5 I, etwa über

www.nobis-weine.de

) KRÄUTRIG 2019 "Bonne Pioche" Pic Saint Loup, Pierre Clavel

Pic Saint Loup gehört zu den schönsten und wildesten Terroirs des Midi: Brombeerkonfitüre durchmischt mit provenzalischen Kräutern, schwarzen Oliven – eine gute Wahl aus der Magnum zu Ribeye mit Gurken-Gin-Chop (S. 17) und BBQ-Lamm-Ribs mit Rosmarin und Pul Biber (S. 18). Um 33 Euro/ 1,5 l, etwa über www.pinard-de-picard.de

GEMÜSE

2020 Cuvée XX1 trocken, M. Schädler-Steffen Mugler, Pfalz

Passionsfrucht, Cassis, wilde Minze: Eiskühler raus zu diesem Weißwein und Sonnenschirm aufspannen bitte! Perfekt zu gegrilltem Hokkaido mit Zitrone und Ziegenkäse (S. 24) und zu mit Limetten-Hähnchen gefüllte Grill-Papaya (S. 26). Um 8,50 Euro, etwa über www.lebendigeweine.de

ZWEIMAL GEGART

SÜFFIG 2019 White Zinfandel Rosé, Canyon Road, Kalifornien

Herrlicher Farbton und Duft nach Erdbeeren, Kirschen und Wassermelone kombiniert mit feiner Süße. Wie gemacht für Gerichte mit fruchtigen Komponenten wie Spanferkelrollbraten mit Zitrone (S. 32) und in Rosé-Wein geschmorte Kalbshaxen (S. 33). Um 6 Euro, etwa über www.vinello.de



YOU MUNDIG \2019 Casillero del Diablo Carménère. Concha y Toro, Valle Central, Chile

Schwarze Johannisbeeren, edle und dunkle Schokolade - dieser samtige Tropfen mag die Kombination mit Gewürzen und Kräutern, ideal zu Rinderbrust in Tomaten-Lorbeer-Sauce (S. 30) und Curry Ziegenschulter (S. 34). Um 7 Euro, etwa über www.baronvonessen.de

SALATE

7 FXOTISCH

2020 Mount Vernon Marlborough Sauvignon Blanc, Neuseeland

Neuseeland pur, Lawson's Dry Hills, einer der Pioniere des Weinbaus in Marlborough, schmeckt traumhaft zu mit Buchweizensalat gefüllte Paprikaschoten (S. 46) und Tomatensalat mit Erdbeeren und Melone (S. 47). Um 10 Euro, etwa über www.neuseeland-weinboutique.de

FISCH IM GANZEN

TROPISCH 2020 Fetzer Sundial Chardonnay, Kalifornien

Die beeindruckende Fruchtpalette und ein Hauch Vanille lassen uns zu Rochen mit Grünspargel und Kapernbutter (S. 55) und zu Dorade im Bananenblatt (S. 58) von der Sonne Kaliforniens träumen. Um 8 Euro, etwa über www.ludwig-von-kapff.de

AM SPIESS

\ PFFFFRIG ∕ 2018 "Voodoo Jürgens Zwara Vasn" Blaufränkisch, Birgit Braunstein, Leithaberg, Österreich

Ein Musiker, eine Winzerin und ein Weinimporteur schufen die limitierte Auflage des fast schon in Vergessenheit geratenen ur-österreichischen "Doppler", genau die richtige Menge für ein geselliges Grillfest mit BBQ-Lammkeule "Shawarma" (S. 72) oder Döner-Kebab von der Wacholder-Hirschkeule (S. 73), Um 25.50 Euro/2 I, etwa über www.weingood.de

DESSERT

PRICKELND Secco Plus Weinkonvent Dürrenzimmern eG

Ein beeriges frisches Geschmackserlebnis mit prickelnder Kohlensäure. Eisgekühlt der perfekte Sommerdrink zu Himbeersahne-Eistörtchen (S. 84) und Clafoutis mit Kirschen (S. 85). Um 6 Euro, etwa über

www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

MOUNT VERNO SAINT LOUP FETZER

44 Lust auf Genuss 6/2022 6/2022 Lust auf Genuss **45**