



„Würzige Vielfalt vereint Wein und Speisen“
Sommelière
Christina Hilker

DIE BESTEN WEINE ZUR LEVANTE-KÜCHE

DIE TRADITIONELLEN GERICHTE DES ÖSTLICHEN MITTELMEERRAUMS BEGEISTERN MIT REICHLICH GEMÜSE UND EINER VIELFALT VON GEWÜRZEN. ZAHLREICHE FOODIES UND DIE FAN-GEMEINDE WIRD IMMER GRÖßER. UNSERE WEINEXPERTIN HAT ZU DER BUNTEN AUSWAHL AN REZEPTEN IN DIESEM HEFT HIER DIE BESTEN WEINE AUFGESPÜRT

Fotos: Bettina Meister, PR (10); StockFood/Wolfgang Schardt

REZEPTE VON Y. OTTOLENGHI

1 EXOTISCH

2021 Solerte IGT Terre Siciliane, Italien

Ein Wein, der die Sonne Siziliens eingefangen hat: Vito Lauria ist ein Pionier im Anbau von Zibibbo, der Rebsorte des Solerte. Tropische Früchte und kalkige Mineralität – einfach großartig zu Brathähnchen mit Clementinen (S. 17) und zarte Zucchini mit Harissa und Zitrone (S. 21). Um 12 Euro, etwa über www.lebendigeweine.de

2 WÜRZIG

2021 Mirabeau „Classic“ Rosé, Côtes Provence, Frankreich

Ein Wein wie ein Gedicht aus dem Süden Frankreichs. Roter Weinbergpfirsich vereint sich mit Aprikose und einer würzig-aromatischen Frische. Top zu Auberginen mit Bulgur, Chermoula und Joghurt (S. 14) und den Fladenbroten mit Dreierlei-Knoblauch-Butter (S. 19). Um 13 Euro, etwa über www.ludwig-von-kapff.de

3 SÜFFIG

2021 Männara Primitivo, Apulien, Italien

Dieser Primitivo verwöhnt die Nase mit Aromen von roten Beeren, vollreifer Pflaume und Schwarzkirsche. Vollmundig mit Würze und feiner Restsüße, ein Gedicht zu Portobello Steaks und Püree aus Riesenbohnen (S. 12) oder Kofta B'siniyah (S. 20). Um 6 Euro, etwa über www.chateau-et-chocolat.de

REZEPTE VON HAYA MOLCHO

4 SPRITZIG

2021 Spätburgunder Rosé trocken „Weinpalais Nordheim“, Heuchelberg Weingärtner, Württemberg

Dieser saftige und spritzige Rosé belebt mit Erdbeer- und Kirscharomen Gerichte mit süßlichen Komponenten wie Topinambur mit Tomate und roten Zwiebeln (S. 43) oder auch Wildreis-Salat (S. 50) vortrefflich. Um 7 Euro, etwa über www.heuchelberg.de

5 BEERIG

2020 Yasmin Red, Recanati, Galiläa, Israel

Dieser feine Tropfen ist geradlinig mit feiner mediterraner Würze. Dank Vanille, Brombeeren und Pflaumen entsteht die perfekte Harmonie mit Gerichten wie Linsensalat, Ofengemüse und Kaspresknödel (S. 44) oder Enten-Confit mit Topinambur (S. 51). Um 12 Euro, etwa über www.weinhandel-fertsch.de

6 CHARMANT

2020 Cinsault/Pinotage „Ivini Wethu“, Ivini Wethu, Western Cape, Südafrika

„Das leidenschaftliche Förderprojekt kann man als Liebeserklärung an Südafrika, seine Menschen, seine Natur und Reben verstehen“. Seine Pflaumen- und Gewürzaromen sind traumhaft zu Lammschulter mit Feigen und Trauben (S. 45) und Ras el Neni Chicken (S. 46). Um 18,50 Euro, etwa über www.weingood.de

REZEPTE VON URI BURI

7 FINESSENREICH

2019 'And The Winner Is' blanca Bio, Celler Credo, Penedès, Spanien

Diese mediterrane Weißweincuvée gleicht einem Korb gefüllt mit Zitrusfrüchten, Rosmarin und grünen Mandeln, der zarte Alkohol von 11 Vol% und die lebendige Säure sind ein Volltreffer zu Makrelen-Ceviche, Kapern und roten Zwiebeln (S. 62) und Oktopus mit Zucchini und Pastis (S. 64). Um 10 Euro, etwa über www.wundervino.berlin

8 VOLLMUNDIG

2021 Weißwein Cuvée trocken „Divana“, Bottwartaler Winzer, Württemberg

Der weiche, füllige Chardonnay verbindet sich mit dem knackig-frischen Sauvignon Blanc, Aromen von Cassis und Apfel, die einfach perfekt sind zu Lachs im Pankomantel (S. 60) oder Jakobsmuscheln mit Crème fraîche (S. 67). Um 8 Euro, etwa über www.bottwartalerwinzer.de

9 BLUMIG

2021 Gewürztraminer, Alois Lageder, Südtirol, Italien

Rosenblüten, süße Quitte und Mango im Duft und Geschmack – dieser reichhaltige Gewürztraminer liebt pikante Gerichte wie „Chinesischer“ Fisch im Gusseisen (S. 61) und Gorgonzola-Garnelen mit grünem Spargel (S. 63). Um 14 Euro, etwa über www.gute-weine.de

LIEBLINGSREZEPTE DER REDAKTION

10 GELBFRUCHTIG

2021 Ender Engelberg Grauer Burgunder, Kabinett trocken, Weingut Knab, Kaiserstuhl, Baden

Die Familie Rinker gilt als Burgunderspezialist. Dank saftiger Struktur und dem Duft nach Apfel und Aprikose entsteht große Trinkfreude zu Mejadra mit Petersilienwurzeln (S. 77) und Gemüse Tajine (S. 83). Um 9 Euro, etwa über shop.knabweingut.de

