

# DIE BESTEN WEINE ZUR BISTROKÜCHE

WILLKOMMEN IM GENIESSERLAND FRANKREICH! MIT GAUMENFREUDEN WIE AUSTERN, ARTISCHOCKEN, FISCHSUPPE MIT PASTIS, FILET MIGNON MIT GRÜNEM PFEFFER UND POMMES ANNA ODER CRÈME CARAMEL TAUCHEN WIR IN DIE FRANZÖSISCHE LEBENSART EIN. HIER FINDEN SIE DIE PASSENDEN WEINE DAZU, AUSGEWÄHLT VON UNSERER EXPERTIN



„Genießen wie Gott in Frankreich, da darf fantastischer Wein nicht fehlen.“  
Sommelière Christina Hilker



## APÉRO

**1 PRICKELND**  
2020 Grande Cuvée 1531 de Aimery Rosé, Sieur d'Arques, Crémant de Limoux AOC, Frankreich

Die 1946 gegründete Winzergenossenschaft erhielt 1990 den Namen „Sieur d'Arques“ als Hommage an die Geburtsstunde des Schaumweins im Pays d'Oc 1531. Ein fruchtig-prickelndes Vergnügen zum Austern-Trio (S. 18) und den rosa Eiern à la Mimosa mit Rote-Bete-Pickles (S. 19). Um 13 Euro, bei **EDEKA** oder auch [www.weinpunktonline.de](http://www.weinpunktonline.de)

**2 ERFRISCHEND**  
2021 Lugana DOC Madolara, Morette, Venetien, Italien

Mit diesem frischen und geschmeidigen Trebbiano, der nach Ananas, Pfirsich und Minze duftet und schmeckt, stimmt man sich gern auf genussvolle Stunden ein. Top in Begleitung von Gougères mit Gruyère und Kümmel (S. 13) oder Tarte fines mit Sardinenfilets und Tomaten-Confit (S. 15). Um 11 Euro, etwa über [www.wein-moment.de](http://www.wein-moment.de)

## ENTRÉES

**3 ELEGANT**  
2021 „Aix“ Coteaux d'Aix-en-Provence, rosé, Frankreich

Dieser Rosé besitzt Kultstatus und ist perfekter Brasserie- und Bistro-Wein. Mit feinem Kirsch- und Pfirsich-Aroma beflügelt er Gerichte wie Artischocken mit dreierlei Dips (S. 29) und Salade Niçoise mit frischem Thunfisch (S. 35). Um 15 Euro, etwa über [www.pinard-de-picard.de](http://www.pinard-de-picard.de)

**4 KRÄUTRIG**  
2021 1769 Blanc, Clos Venturi, Korsika, Frankreich

Wow! Frische Birne pur, dazu Anklänge von Fenchel und Artischocke. Ein Wein, der vom kontinentalen Klima der Inselmitte Korsikas und vom Einfluss des Mittelmeers profitiert – traumhaft zu Zwiebelsuppe mit Cognac und Sauerteig-Crackern (S. 34) oder Gemüseterrine Charolais (S. 32). Um 15,50 Euro, etwa über [www.lebendigeweine.de](http://www.lebendigeweine.de)

**5 AROMATISCH**  
2021 WINZER Sauvignon Blanc, Becksteiner Winzer, Tauberfranken, Baden

Die aus Frankreich stammende Rebsorte gedeiht im Badischen vortrefflich. Mit exotischer Frucht, würziger Paprika sowie viel Mineralität brilliert sie zu Jakobsmuschel-Doraden-Tatar mit Salicornes (S. 28) und Crème Vichysoise mit Kräuteröl und Lauch (S. 31). Um 8,50 Euro, etwa über [www.becksteiner-winzer.de](http://www.becksteiner-winzer.de)

## PLATS

**6 CHARMANT**  
2020 La Ferme Julien Rouge, Vin de France, Perrin, Rhône, Frankreich

In diesen vollmundigen Rotwein fließt die ganze Leidenschaft und Erfahrung der Familie Perrin ein, die sich seit fünf Generationen mit viel Herzblut dem Weinanbau widmet. Aromen von roten Früchten, Gewürze und Veilchen – wie gemacht für Entrecôte, Béarnaise und Maxim-Kartoffeln (S. 66) und Lammragout mit Gemüse (S. 64). Um 5 Euro, bei **Aldi**

**7 WÜRZIG**  
2020 Cuvée du Patron trocken, Genossenschaftskellerei Heilbronn, Württemberg

Dornfelder und Cabernet Cubin vereint in einer kraftvollen und intensiven Cuvée: Beerig und pfeffrig harmonisiert sie wunderbar mit kräftigen Fleischgerichten wie Filet Mignon mit grünem Pfeffer und Pommes Anna (S. 55) oder Kalbsbäckchen in Rotweinsauce (S. 58). Um 9 Euro, etwa über [www.wg-heilbronn.de](http://www.wg-heilbronn.de)

**8 EXOTISCH**  
2018 Jaboulet Viognier, Vin de France, Paul Jaboulet Aîné, Rhône, Frankreich

Köstlichkeiten vom Hermitage-Hügel! Die Rebsorte Viognier überzeugt mit viel exotischer Frucht und duftigen Blüten zu aromatischen Fischgerichten wie zum Beispiel Lachs auf Blattspinat mit Beurre blanc (S. 56) oder Fischsuppe mit Pastis und Fenchel, dazu Rouille (S. 57). Um 7 Euro, etwa über [www.genuss7.de](http://www.genuss7.de)

## DESSERTS

**9 DELIKAT**  
Kystin Cidre au Sarrasin, Bretagne AOC, Frankreich

Die Bretagne und der Buchweizen (franz. Sarrasin) sind seit Jahrhunderten verbunden. Gepaart mit Apfel ergibt sich ein wundervolles Produkt: dieser Apfelschaumwein betört mit Röstnoten, Aromen von Honig und Kräutern zu Crème Caramel (S. 81) und Tarte Tatin mit Calvados-Karamell (S. 83). Um 10,50 Euro, etwa über [www.cider-world.shop](http://www.cider-world.shop)

**10 KONZENTRIERT**  
2014 M. Chapoutier »Bila-Haut Banyuls«, Roussillon AOC, Frankreich

Zu Desserts mit Gewürzen, Schokolade und dunklen Früchten wie etwa Ziegenkäse-Eiscreme mit Pfeffer-Kirschkompott (S. 85) oder auch den Eclairs Géants (S. 86) gibt es kaum etwas Köstlicheres als diesen intensiven Likörwein. Um 17 Euro, etwa über [www.ludwig-von-kapff.de](http://www.ludwig-von-kapff.de)

Fotos: Bettina Meister, Juergen Besserer, PR (9); StockFood/Are Media