„Fruchtige, aromatische und feurige Weine sind einfach perfekt zu allem, was aus der Glut kommt“

Sommelière Christina Hilker

BESTE WEINE ZUR GRILL-SAISON

Endlich können wir wieder mit lieben Gästen draußen allerlei Köstlichkeiten genießen. Gemüse, Fisch, Meeresfrüchte oder saftiges Fleisch, ob gegrillt, aus dem Smoker, vom Feuerring oder von der Holzplanke – welch wunderbare Vielfalt ist da möglich. So abwechslungsreich und lecker wie alles aus dem Feuer ist auch die Weinauswahl dazu von unserer Expertin

GRILLEN, SMOKEN, DUTCH OVEN

1 GESCHMEIDIG

2022 Seleccion Regional Malbec, Vaglio, Mendoza, Argentinien

Auf seinem Mini-Weingut lebt Star-Önologe José seine Träume. Den Erfolg schmeckt man mit diesem Wein: Schwarzkirsche mit Vanillenote, weich und mundfüllend ein Gedicht zu Camembert Beef Burger (S. 12) und Pulled Pork Sandwich (S. 17). Um 11 Euro, etwa über **www.gute-weine.de**

2 AROMATISCH

2021 Kunterbunt, Rebhelden Wein, Württemberg

Jungwinzer Christoph hat Riesling, Müller-Thurgau und Muskateller zu einer Cuvée vereint: blumig und saftig ein Volltreffer zu Saiblingsfilet mit Mango-Gurken-Salat (S. 13) und geröstetem Sellerie mit Kapern-Vinaigrette (S. 19). Um 9 Euro, etwa über **www.wein-moment.de**

3 CHARMANT

2018 Finca Sobreno Crianza, Finca Sobreno, Toro DO, Spanien

Der tiefdunkle und kraftvolle Crianza aus Toro verführt mit Beerenfrüchten, Gewürzen, Kaffee und dunkler Schokolade zu geschmorten Lammstelzen (S. 18) und Rehkeule „low & slow“ mit Kräutermarinade (S. 20). Um 7 Euro, etwa bei **Aldi Süd**

PLANCHA UND FEUERRING

4 ELEGANT

2020 Los Vascos Cuvée Especial Cabernet Sauvignon, Domaines Barons de Rothschild Lafite, Valle de Colchagua, Chile

Mit reifer Cabernetfrucht von Cassis und Zedernholz wird der elegante Klassiker vom Weingut Los Vascos zum Traumpartner für Rib-Eye-Steak in Gin-Rosmarin-Marinade (S. 31) und knuspriges Lammhack mit Avocado und Feta (S. 33). Um 10 Euro, etwa über **www.hawesko.de**

5 WÜRZIG

2021 Chenin Blanc, Allesverloren, Swartland, Südafrika

Reifes Steinobst, feine Holznote – dieser kraftvolle und würzige Chenin Blanc vom Kult-Weingut Allesverloren mag Gerichte mit Röstnoten wie etwa die Quesadillas mit Tomaten-Aprikosen-Salsa (S. 30) oder das Kabeljaufilet im Kräuter-Lardo-Mantel (S. 32). Um 11 Euro, etwa über **www.bremer-weinkolleg.de**

SALATE UND FINGERFOOD

6 CREMIG

2021 Weisser Burgunder, Weingut Geil Oekonomierat Erben, Rheinhessen

Ein Traum von Apfel, Quitte und gelber Pflaume mit cremiger Note. Trinkanimierend zu Gerichten wie Cabbage Summer Rolls (S. 45) und mariniertem Spargel mit Erbsen und Wachteleiern (S. 49). Um 9 Euro, etwa über **https://shop.weingut-geil.de**

7 SÜFFIG

Rosé „Lust & Laune“, Bottwartaler Winzer, Württemberg

Gelbe Früchte von Mango und Mandarinenschale, ein Hauch Minze und Süße – perfekter Partywein zu gebackenem Tahini-Blumenkohl (S. 42) und Pita mit gegrilltem Rinder- und Lammrücken (S. 46). Um 5 Euro, etwa über **www.bottwartalerwinzer.de**

PLANK, SALZSTEIN, FLAMMBRETT

8 FEINGLIEDRIG

2020 Spätburgunder Plaisir, Weingut Pieper Basler, Ortenau, Baden

Die Tradition und jahrelange Erfahrung zeigt sich im feingliedrigen Spätburgunder, der mit voller Frucht und zarter Röstnote vortrefflich zu Schweinemedaillons mit Kartoffel-Thymin-Kruste (S. 58) und geflämmter Meerforelle mit Tellicherry-Pfeffer-Rub (S. 59) harmoniert. Um 9,50 Euro, etwa über **www.pieperbasler.de**

9 EXOTISCH

2022 Brighwater Gravels Sauvignon, Nelson, Neuseeland

Winzerin Trudy Sheild hat einen exotischen Sauvignon Blanc gezaubert, der mehrfach ausgezeichnet wurde. Mit Aromen von grüner Banane, reifer Aprikose und Ananas wunderbar zu Baharat-Limetten-Garnelen mit Guacamole (S. 61) oder Artischocken mit Paprika-Kapern-Kruste (S. 63). Um 14 Euro, etwa über **www.neuseeland-weinboutique.de**

DESSERTS

10 FEINPERLIG

La Petite Bulle, Vin Pétillant Rosé , Bouvet, Loire, Frankreich

Im Duft feine Erdbeere- und Himbeerfrucht, dazu „kleine Bläschen“, das animiert zu köstlichen Naschereien wie fruchtiges Beeren-Quark-Tiramisu (S. 88) und Paris-Brest mit Himbeer-Mascarpone-Creme (S. 90). Um 7,50 Euro, etwa über **www.pinard-de-picard.de**

Fotos: Bettina Meister; PR (10); StockFood/Markus Bassler