



„Schnell gekocht - mehr Zeit für den Weingenuss.“
Sommelière
Christina Hilker

DIE BESTEN WEINE ZUR SCHNELLEN KÜCHE

Ob Snacks, Suppen, Salate, Gerichte mit Fisch, Fleisch oder vegetarisch, in diesem Heft dreht sich alles um köstliche Speisen, die ohne großen Zeitaufwand zubereitet werden können. Der richtige Wein darf in der genussvollen Runde mit Freunden und Familie natürlich nicht fehlen – perfekt abgestimmt dazu die Top Ten Auswahl unserer Expertin

Fotos: Bettina Meister, PR (10)/Anije Plewinski (1); StockFood/Anna Bogush

SNACKS

1 FLORAL
2022 Labyrinthe de Cassaigne, Plaimont, Côtes de Gascogne, Frankreich
Colombard, Sauvignon Blanc vereint in einem floralen Wein – ein Gedicht zu Tataki vom Kalb auf Miso-Creme mit Edamame (S. 18) und Jakobsmuscheln, Safran-Mayonnaise, Buchenpilze (S. 19). Um 7 Euro, z.B. über franzose-weinhandel.com



SALATE

2 GELBFRUCHTIG
2021 Bianco Toskana IGT BBQ, halbtrocken, Toskana, Italien
Mit ausgeprägtem und süß-gelbfruchtigem Geschmack sowie einer frischen, belebenden Note ist dies genau das richtige, lebendige Pendant zu Reismudelsalat mit kurz gebratenen Calamaretti (S. 28) oder Gegrillten Pflaumen und Burrata in Gewürzsirup (S. 29). Um 4 Euro, bei **Aldi**



ZWISCHENGERICHTE

3 KRÄUTRIG
2021 Welschriesling, Velich, Neusiedlersee, Österreich
Heiz Velichs pikanter und kerniger Welschriesling harmoniert mit seinen herben Noten bestens zu Gerichten wie Weißer Risotto mit Espresso-Aroma & Kapern (S. 39) oder Mafalde, gebratener Bimi und Stracciatella-Käse (S. 40). Um 11 Euro, etwa über www.lebendigeweine.de



4 BELEBEND
2021 Dolcetto d'Alba DOC, Chiara Boschis, Piemont, Italien
Beerige Aromen verbinden sich mit mediterranen Kräutern, Erdigkeit und einer belebenden Struktur. Der erfrischende Rotwein mit mildem Gerbstoff passt zu Pasta Nero mit Pulpo, Pancetta, Saiblings-Kaviar (S. 39) und Polenta mit Pfifferlingen, Beeren, Schinken-Chips (S. 40). Um 16 Euro, über www.vinocentral.de



FISCH U. FLEISCH

5 SAFTIG
2021 Scheus Traum, Scheurebe feinherb, Weingut Köster-Wolf, Albig, Rheinhessen
Ein echtes Familienweingut, in das Junior Ferdinand voller Tatendrang neue Aspekte einbringt. Jugendlich, mit Passionsfrucht und Cassis trinkt sich die Scheurebe traumhaft zu Langusten, sautierter Paksoi, Knoblauchschaum (S. 62) und Wachtelbrüstchen auf karamellisierten Linsen (S. 64). Um 6,50 Euro, etwa über www.jacovin.de



6 VOLLMUNDIG
Neuffener Hohenneuffen „Knallrot“, WG Hohenneuffen-Teck, Württemberg
Intensiv in der Farbe und im Geschmack, feine Vanillenote, rote Früchte, zarte Süße – ein Wein wie gemacht für aromareiche Gerichte wie Kalbsfilet mit Vanille und Lorbeer auf Polenta (S. 63) und Iberico Secreto auf Kakao-Süßkartoffeln (S. 64). Um 7 Euro, etwa über www.weingaertner-neuffen.de



SUPPEN

7 NUSSIG
2022 Bötzinger Grauer Burgunder, Kabinett trocken, WG Bötzingen, Baden
Ein kerniger und mineralischer Wein, mit Noten von Kernobst und Haselnuss. Ein eleganter Begleiter zu Maronensuppe mit Haselnüssen und Pfifferlingen (S. 48) oder Rote-Bete-Cremesuppe, Bottarga, Karamell-Äpfel (S. 48). Um 7 Euro, z. B. über www.der-boetzingen.de



VEGETARISCH

9 BEERIG
2022 Rosé trocken, Anette Closheim, Langenlonsheim, Nahe
Das Herz dieser quirligen Power-Winzerin schlägt für den Wein, ihre Mitmenschen – und vor allem für den Genuss. Kraftvoll und ausdrucksstark überzeugt die beerige Frucht des Rosés zu beispielsweise Steak Tartare von der Tomate mit Basilikum-Öl (S. 81) und Gegrillten Kräuterseitlingen auf Maiscreme und Jus (S. 83). Um 8 Euro, z. B. über www.anetteclosheim.de



8 WÜRZIG
2021 Marqués de Brava Monastrell Merlot, Yecla DO, Spanien
Typisch für die Gegend ist ein hoher Anteil der Sorte Monastrell, die besonders würzige Weine ergibt. Vereint mit Merlot ein samtiger Genuss zu Vadouvan-Petersilienwurzelzelpüree, Pflaumen (S. 82) und Blumenkohl-Steaks mit Karamell-Pinienkernen (S. 82). Um 8 Euro, etwa über www.hawesko.de



DESSERT

10 EXOTISCH
2019 Cuvée Beerenauslese, Weinlaubenhof Kracher, Burgenland, Österreich
Der goldgelbe Dessertwein verzaubert mit Aromen von süßer Mandarine und Honig. Dazu: „Hasselback“-Nektarine, Ricotta-Schaum, Streusel (S. 92) und Pistazien-Malheur mit flüssigem Kern (S. 93). Um 19 Euro/0,375 l, z. B. über www.gute-weine.de

