DIE 10 BESTEN WEINE ZUR VEGETARISCHEN STERNEKÜCHE



> „Die vegetarische Küche liebt elegante und leichte Weine“
>
> **Sommelière Christina Hilker**

WELCH RAFFINIERTE, BUNTE VIELFALT SICH ALLEINE AUS GEMÜSE ZAUBERN LÄSST, WISSEN SIE SPÄTESTENS SEIT SEITE 12. WELCHE FEINEN TROPFEN DIESE HOCHKÜCHE PERFEKT BEGLEITEN, VERRÄT IHNEN UNSERE EXPERTIN HIER



STARTER

1 BELEBEND
2022 La Coquette blanc, Vin de France, Frankreich

Quitte, frische Zitrusaromen und ein Hauch Exotik – mit dem unkomplizierten Bistrowein aus Frankreich können Sie in den Abend starten. Perfekt dazu Bulgur-Zimtblüten-Granola und Brie-Espuma (S. 19) oder Geeister Gurken-Gazpacho mit Sumach (S. 18). Um 6 Euro, etwa über **www.hawesko.de**

2 ELEGANT
2022 Manon Côtes de Provence Rosé, Ravoire & Fils, Frankreich

Ein eleganter Rosé aus dem Süden Frankreichs, der nach hellen roten Früchten und mediterranen Kräutern duftet, genial zu Crostini mit Rote-Bete-Kaviar und Wasabi (S. 18) oder Tomatenbrot mit grün-schwarzer Guacamole (S. 18). Um 12 Euro, etwa über **www.vivino.com**

VORSPEISEN

3 KRÄUTRIG
2021 Grüner Sylvaner trocken, Battenfeld-Spanier, Rheinhessen

Frisch und präzise, mit deutlichen Kräuteraromen und exotischen Fruchtnoten belebt er die Zunge zu Rettichröllchen auf Brunnenkresseschaum (S. 30) und Ziegenkäseröllchen in der Amaranth-Panade (S. 31). Um 12 Euro, etwa über **www.lebendige-weine.de**

4 MINERALISCH
2021 Autocarro No. 38 Vinho Branco, Herdade do Portocarro, Setubal, Portugal

Dieser komplexe Weißwein erinnert an einen Sommertag am Meer und passt mit Ananas, Limone, Sternfrucht und viel ausgeprägter Mineralität grandios zu Salat von bunten Beten mit Stachelbeer-Dressing (S. 30) oder Auberginenpraline, Rote-Bete-Gelee, Sesamkrokant (S. 31). Um 9,50 Euro, etwa über **www.gute-weine.de**

ZWISCHENGANG

5 PIKANT
2022 Grüner Veltliner Kalmuck, Kritsch Mauritiushof, Wachau, Österreich

Benannt nach dem traditionellen karierten Stoff der Wachauer Janker – und mit Apfel, gelben Ringlotten, zarter Exotik sowie Schmelz und Gripp wie gemacht für Burrata mit Topping aus pikanten Cerealien (S. 41) oder Ravioli mit Kichererbsenfüllung (S. 41). Um 12 Euro, etwa über **www.weinfurore.de**



6 CREMIG
2022 Depot Blanc trocken, Bottwartaler Winzer, Württemberg

Wie ein ungeschliffener Diamant zeigt sich dieser unfiltrierte Riesling: Grapefruit, Maracuja und viel Schmelz am Gaumen – spannend zu Steinpilz-Dim-Sum auf Ponzu-Schaum (S. 40) und Kohrabi-Sorbet auf Estragon-Öl (S. 40). Um 13 Euro, etwa über **www.bottwartalerwinzer.de**

HAUPTSPEISEN

7 BEERIG
2021 Riff Merlot-Cabernet Trevenezie IGT, Lageder, Südtirol, Italien

Dieser charmante Rotwein von Alois Lageder punktet mit schwarzen Beeren und feinen Tanninen und ist genau der Richtige zu Sous-vide-gegarte Radieschen und Möhren (S. 50) oder Lauch mit schwarzem Estragonreis (S. 52). Um 9 Euro, etwa über **www.wein-kreis.de**

8 GELBFRUCHTIG
2022 Weisser Burgunder „Edition Fritz Keller“, Baden

Spitzenwinzer Fritz Keller steht hinter diesem wunderbaren Burgunder. Saftig, mit gelber Frucht und Würze gleitet er über die Zunge, klasse zu Kohlrabi-Soufflé mit Liebstöckel-Öl (S. 50) und Gefüllte Champignons und panierte Artischocken (S. 52). Um 7 Euro bei **Aldi Süd**

9 TROPISCH
2022 Inurrieta „Orchídea“ Sauvignon Blanc, DO Navarra, Spanien

Von diesem Wein sollte man immer was im Kühlschrank haben. Kaum im Glas besticht mehr mit tropisch-floralem Bukett und unglaublicher Frische. Servieren Sie dazu Tarte Tatin von Kürbis und Schwedenkartoffeln (S. 51) oder Meeresspaghetti mit Safransauce und Fenchel (S. 51). Um 7 Euro, etwa über **www.pinard-de-picard.de**

DESSERT

10 PRICKELND
2020 Spätburgunder Rosé Sekt trocken, Alde Gott, Ortenau, Baden

Dieser Spitzensekt der renommierten Genossenschaft Alde Gott überzeugt mit feiner Süße und belebendem Prickeln. Fulminantes Finale zu Geeiste Pfirsich-Ravioli mit Himbeer-Ricotta (S. 87) oder Heidelbeer-Baisersmit Crème Chantilly (S. 88). Um 11,50 Euro, etwa über **www.aldegott.de**

Fotos: Bettina Meister; Christoper Arnoldi; PR (9); StockFood/Irina Meliukh