„Dolce Vita in Gläsern – so schmeckt die Toskana!“

Sommelière Christina Hilker

DIE 10 BESTEN WEINE ZUR ITALIENISCHEN SOMMERKÜCHE

VON PRIMI BIS DOLCI – WIR LIEBEN DIE INTENSIVE KÜCHE DER TOSKANA. WELCHE WEINE DAZU NICHT FEHLEN DÜRFEN VERRÄT UNS UNSERE EXPERTIN. SALUTE!

ANTIPASTI

1 BELEBEND
Prosecco Frizzante del Veneto, Bianca Vigna, Veneto

Helle Früchte von Birne, Apfel und Honigmelone, feine Kohlensäure und zarte Süße, das weckt pure Lebensfreude in Gesellschaft mit Schiacciata mit Taggiasca Oliven (S. 18) sowie Mangold-Frittata (S. 19). Um 11 Euro, z.B. über **www.wein-kreis.de**

PRIMI, SUPPEN

2 PIKANT
2022 Castello di Meleto Borgaio Rosato, Toscana IGT

Pikanter und intensiver Rosé aus der Sangiovese Traube, der mit seiner rotfruchtigen Note klasse zu Cacciucco (S. 30) und Ribolitta (S. 30) passt. Um 10 Euro, etwa über **www.hawesko.de**

PRIMI, PASTA & GNOCCHI

3 MINERALISCH
2020 Gradis Ciutta Pinot Grigio, Collio, Friaul

Robert Princic keltert hier einen echten Geheimtipp: dieser besondere Pinot Grigio zeigt sich nussig, komplex und mineralisch, elegant zu Ricotta-Spinat-Gnudi mit Pilzbrühe (S. 40) und Testaroli mit Erbsen (S. 42). Um 13,50 Euro, z.B. über **https://weinpunktonline.de/**

4 BEERIG
2022 FRESCOBALDI 1300 Toscana IGT, Toskana

Die Familie Frescobaldi produziert seit 700 Jahren erfolgreich Wein in der Toskana. Mit Aromen von dunklen Kirschen, Beeren und Laritz ensteht eine äußerst gelungene Kombination zu Pappardelle al cinghiale (S. 40) und Handgerollte Pici mit Entenragout (S. 42). Um 5 Euro, bei **Aldi Süd**

SECONDI MIT FLEISCH & FISCH

5 CHARMANT
2020 Antico Feudo della Trappola, rosso, Barone Ricasoli, Toskana

Gewahrte Tradition und springlebendig – diese elegante Komposition duftet wie ein Strauß Rosen in Kombination mit Schwarzkirschen. Dazu: Pollo alla ciacciatore (S. 58) und Gefülltes Rinderfilet auf Caponata (S. 61). Um 10 Euro, z.B. über **www.pinard-de-picard.de**

6 PFEFFRIG
2021 Tank 26 Nero d'Avola, IGT, Cantine Francesco Minini, Sizilien

Dieser opulente Rotwein aus dem Süden Italiens überzeugt mit Eleganz und Würze. Schöne Begleitung zu Wildschweinkeule mit Steinpilzrisotto (S. 58) oder Rehrücken mit Pilzen und Auberginenmus (S. 59). Um 9 Euro, z.B. über **www.wein-moment.de**

7 EXOTISCH
2020 Vermentino Pagliatura, Fattoria di Magliano, Maremma, Toskana

Berauschende Intensität von reifen Früchten und Blüten, traumhaft zu Branzino al forno (S. 59) und Dorade aus dem Ofen mit Mangold (S. 61). Um 11,50 Euro, etwa über **www.wein-kreis.de**

SECONDI MIT GARTENGEMÜSE

8 DUFTIG
2021 Il Corzanello Bianco IGT, Corzano e Paterno, Toskana

Frische Birne, Apfel und Wiesenblumen – dieser leichte, erfrischende und unaufdringliche Tropfen harmoniert perfekt zu Zucchiniblüten mit Ricotta-Erbsen-Füllung (S. 80) oder Insalata di farro (S. 81). Um 11,50 Euro, z.B. über **www.lebendigeweine.de**

9 CREMIG
2022 Vernaccia di San Gimignano, Rocca delle Macie, Toskana

Dieser Vernaccia di San Gimignano von Rocca delle Macie duftet intensiv nach Aprikose und Nektarine mit etwas Honig. Am Gaumen cremig-frisch, macht er eine tolle Figur zu Artischocken-Käse-Tarte (S. 80) oder Finocchi brasati (S. 81). Um 10 Euro, etwa über **www.bremer-weinkolleg.de**

DOLCI

10 GELBFRUCHTIG
2022 "Dindarello" Bianco Passito, Veneto IGT dolce, Maculan, Venetien

Köstliches Finale mit einem Dindarello: er verzaubert mit feiner Frucht und Süße zu Pistazienparfait auf Aprikosenspiegel (S. 92) und Cantuccini aus Haselnüssen und weißer Schokolade (S. 93). Um 11 Euro/0,375l z. B. über **www.superiore.de**

Fotos: Bettina Meister; PR (10); StockFood/Are Media