DIE TOP-TEN-WEINE ZU GERICHTEN MIT KNOBLAUCH UND ZWIEBELN

OB ROH EINGELEGT, FERMENTIERT, GESCHMORT, KARAMELLISIERT, FRITTIERT ODER GEBACKEN: DIE BEIDEN KNOLLENGEMÜSE ZEIGEN SICH ÄUSSERST SCHMACKHAFT UND VIELSEITIG. DAZU PASST DIE WEIN-AUSWAHL UNSERER WEINEXPERTIN!

„Aromatischer Wein trifft Knolle mit viel Geschmack – sie ergänzen sich perfekt!“

Sommelière Christina Hilker

ROH EINGELEGT, FERMENTIERT

1 CHARMANT
2022 Gutswein Liebespaar, Weingut Heid, Fellbach, Württemberg

Trollinger und Lemberger vereinen satte Kirschfrucht mit warmen Gewürzen zu perfekter Harmonie, leicht gekühlt perfekt zu Rinderfilet mit Zwiebel-Physalis-Chutney (S. 19) oder Rostbraten-Sandwiches mit Meerrettichzwiebeln (S. 20). Um 8,50 Euro, etwa über **www.weingut-heid.de**

2 AROMATISCH
2021 Viognier, Villa des Croix, Languedoc, Frankreich

Bei diesem Tropfen aus Südfrankreich paart sich viel exotische Frucht mit milder Säure und viel Mineralität, das harmoniert großartig zu Kachumbar mit gebratenem Fisch (S. 22) und Safran-Gersten-Risotto mit eingelegten Zwiebeln (S. 22). Um 9 Euro, etwa über **www.gute-weine.de**

GESCHMORT

3 HEFIG
2022 Grüner Veltliner, Johannes Trapl, Carnuntum, Österreich

Dieser Naturwein bietet sich mit Grapefruit, hefiger Note, süffiger und mürb-herber Struktur geradezu an, um mit Gerichten wie Maishähnchenbrust auf Zwiebel-Senf-Kompott (S. 68) und Zwiebelfleisch (S. 70) genussvoll kombiniert zu werden. Um 10,50 Euro, z. B. über **www.weinfurore.de**

4 SAMTIG
2021 Bardolino DOC, Le Fraghe, Venetien, Italien

Die Winzerin Matilde Poggi legt bei Ihren Bio-Weinen besonderes Augenmerk auf den Bardolino – mit dunkler Frucht, erfrischender Säure und weichem Gerbstoff ist er leicht gekühlt eine Wonne zu Perlzwiebel-Stifado (S. 61) und Oktopus mit Fregola, Tomaten und Knoblauch (S. 71). Um 12 Euro, z. B. über **www.garibaldi.de**

5 SAFTIG
2022 „Rosé“ IGT Méditerranée, Domaine de Triennes, Provence, Frankreich

Ein Kult-Rosé der burgundischen Spitzenwinzer Jacques Seysses und Aubert de Villaine. Bereitet mit schmeichelnder Pfirsichfrucht zu Gefüllten Rosé-Zwiebeln mit Backpflaumensauce (S. 62) oder Rote-Bete-Kugeln im Zwiebel-Feigen-Sud (S. 69) große Freude. Um 11 Euro, etwa über **www.pinard-de-picard.de**

GEBACKEN, FRITTIERT

6 WÜRZIG
2022 Kurtatsch Sauvignon blanc, Kellerei Kurtatsch, Südtirol DOC, Italien

Ein Bilderbuch-Sauvignon Blanc: Gereift auf einer Höhe von 400 bis 600 Metern auf Kalkstein, mit einem Aroma, das an Salbei, Äpfel und Holunderblüten erinnert – grandios zu Frittierte Gemüsezwiebel mit Kräuter-Quinoa-Fülle (S. 37) und Sfincione (S. 36). Um 12 Euro, etwa z. B. **www.hawesko.de**

7 KRÄUTRIG
2019 Enguera Crianza, Valencia DOP, Spanien

Tempranillo und die mediterrane Rebsorte Monastrell ergeben einen wunderbaren Rotwein, der mit dem Aroma von Pflaumen, Vanille und Kräutern Dunkles Knoblauch Zwiebel-Brot (S. 34) und Gebackener Brie mit Karamellzwiebeln und Pistazien (S. 50) toppt. Um 8 Euro, etwa über **www.vinos.de**

KARAMELLISIERT

8 SÜFFIG
2021 Scheurebe vom Kliff, Weingut Mertz, Eckelsheim, Rheinhessen

Sina Mertz ist eine Winzerin voller Energie – und sie besitzt ein feines Händchen für Bukettrebsorten. Ihre fantastische Scheurebe, mit viel gelber Frucht, mag Zwiebel-Feigen-Pizza (S. 45) und Tarte Tatin mit karamellisierten Schalotten (S. 47). Um 9 Euro, etwa über **www.weinmoral.berlin**

9 BEERIG
2021 N°40 ROSÉ, Avelino Vegas Bodegas, Rueda, Spanien

Fruchtig, frisch, mit schmeichelnder Süße, passt dieser beerige halbtrockene Knaller-Rosé grandios zu Karamellisierter Rote-Zwiebel-Knoblauch-Salat (S. 44) oder Hähnchenspieße mit Knoblauch-Pfeffer-Sauce (S. 49). Um 9 Euro, etwa über **www.weinmoment.de**

SÜSS

10 FLORAL
2022 Muscaris Zeitenwandel, Qualitätswein mild, Waldulmer Winzergenossenschaft, Baden

Muscaris gehört zu den neuen Rebsorten, die dem umweltfreundlichen und nachhaltigen Weinbau in die Hände spielen: Muskat und Rosen in Kombination mit feiner Süße – top zu Heidelbeer-Softeis mit Mango (S. 86) oder Birnenmousse-Törtchen (S. 88). Um 7,50 Euro, z. B. über **www.waldulmer.de**

Fotos: Bernhard Schmidt; Bettina Meister; PR (9); StockFood/Portland Photography