

DIE 10 BESTEN WEINE ZU UNSEREN IDEEN MIT KNUSPERTEIGEN

Die zartblättrige Vielfalt aus aller Welt ist aufregend, raffiniert und abwechslungsreich: Ob Blätter- oder Strudelteig, Filo oder Reispapier – was hier eingepackt oder gebacken wurde, präsentiert sich geschmacklich unglaublich vielversprechend. Da darf die passende Top-Weinauswahl unserer Weinexpertin nicht fehlen!



„Weinvielfalt als geschmackliches i-Tüpfelchen zu knusprigen Teig-Kreationen“

Sommelière
Christina Hilker



Fotos: Bettina Meister, PR (10); StockFood/Immediate Media/Olive

YUFKA / FILO

1 SAFTIG

2022 Emilio Moro Finca Resalso, Ribera del Duero DO, Spanien

Wie kaum ein anderer Wein versinnbildlicht er den besonderen Charakter der Tempranillo-Rebe im Herzen von Pesquera de Duero. Mit seiner Saftigkeit, dem Geschmack, nach dunklen Beeren und Waldkräutern, einfach traumhaft zu Pastilla mit confierter Ente (S.14) und Lauch-Spinat-Pie mit Datteln (S. 26). Um 10 Euro, etwa über www.silkes-weinkeller.de

2 RAUCHIG

2018 Géolyphes Plaimont, AOP Madiran, Frankreich

Zugpferd der Appellation Madiran ist die tanninhaltige autochthone rote Rebsorte Tannat. Seine Leder- und Tabak-Aromen finden Gerichte wie Filo-Pie mit Smoky Chicken und Chorizo (S. 23) und mit Rinderhack gefüllte Filo-Röllchen (S. 27) klasse. Um 10 Euro, etwa über <https://he-la-shop.de/>

BLÄTTERTEIG

3 BEERIG

Cinque Campi, Rosso Frizzante, Emilia Lambrusco IGT, Italien

Lambrusco in anspruchsvoll – was für ein erfrischend herber, beeriger Tropfen. Ein wunderbar lebendiger Partner zu Hasenrücken im Teigpäckchen (S. 40) oder Englischer Beef and Ale Pie (S. 47). Um 15,50 Euro, etwa über www.lebendigeweine.de

4 FLORAL

2018 Pinot Gris Les Elements, Domaine Bott-Geyl, AOC Elsass, Frankreich

Jean-Christophe Bott erzeugt biodynamische Unikate mit Klarheit und Substanz. Aromen von Lilien und reifen Mirabellen verbinden sich mit Würze und Fruchtsüße – ein Gedicht zu Karamellierte Schalotten-Tarte-Tatin (S. 38) oder Perlzwiebel-Pilz-Tarte (S. 51). Um 18,30 Euro, etwa über www.wein-kreis.de

5 EXOTISCH

2022 Grüner Veltliner Dürnstein, Pichler-Krutzler, Wachau, Österreich

Völlig zu Recht gilt das Weingut Pichler-Krutzler als neuer Fixstern am österreichischen Weinfirmament: ein Wein, der mit Exotik und feiner Herbe einfach brillant harmoniert mit Blätterteig-Tartes mit Schmand und Koriander (S. 48) oder Überbackenes Kartoffel-Curry (S. 49). Um 16,50 Euro, etwa über www.gute-weine.de

6 LEBHAFT

2022 Riesling trocken „Fürstenfass“, Weinkellerei Hohenlohe eG, Württemberg

Dieser typische Riesling punktet mit Pfirsich und Apfel, am Gaumen zeigt er ein lebhaftes Spiel von Süße und Säure: Top zu Pikanter Kuchen mit Möhren und Kürbiskernen (S. 44) und Seelachs-Päckchen mit Chicorée-Sauce (S. 46). Um 5,50 Euro, etwa über www.weinkellerei-hohenlohe.de

WAN TAN / REISPAPIER

7 GELBFRUCHTIG

2022 „Lágrimas de Bihlar – Blanco“ DO Navarra, Spanien

Trinkspaß im Glas verspricht dieser weiße Garnacha, dessen Aroma von gelben Pflaumen, Kräutern und Honigmelone Gerichte wie Krosse Wan-Tan-Ecken mit Krabbensalat (S. 60) oder Chinesische Teigtäschchen Cao tze (S. 66) liebt. Um 7 Euro, z. B. über www.pinard-de-picard.de

8 FINESSENREICH

2022 Riesling Erbach VDP.ORTSWEIN trocken, Baron Knyphausen, Eltville, Rheingau

Arne Wilken darf in diesem traditionellen Weingut mit seinem jungen Team einen Traum leben. Sein schlanker, kühler und finessenreicher Stil ist wie gemacht für Ceviche vom Kabeljau mit Reispapier-Chips (S. 62) oder Gedämpfte Garnelen-Wan-Tans (S. 65). Um 12,50 Euro, etwa über www.knyphausen-wein.de

9 PRICKELND

2021 Evoé! Rose L2021, Aphros Wine, Vinho Verde, Portugal

Wild und Würzig ist dieser rotbeerige und kräutrige Schäumler, der nicht nur Lust auf mehr macht, sondern auch tänzerisch Snack-Rolls mit Coleslaw-Füllung (S. 63) und Wan-Tans mit Manchego Käse und Chiligelee (S. 67) perfekt begleitet. Um 10,50 Euro, z. B. über www.unserweinladen.de

SÜSSES

10 SÜFFIG

2022 12 e mezzo Malvasia Bianca, Salento IGP, Varvaglione Vigne & Vini, Apulien, Italien

Winzer Cosimo Varvaglione erzeugte einen Wein, der an Mango, Papaya und Zitronenblüte erinnert. Mit feiner Süße wunderbar zu Vanillecreme-Filo-Tarte (S. 80) oder Bananen-Nuss-Strudel (S. 87). Um 8 Euro, z. B. über www.hawesko.de

