



” Federleichte und aromatische Weine zu Gefiedertem “
Sommelière
Christina Hilker

DIE ZEHN BESTEN WEINE ZUM GEFLÜGEL

Von heimatisch geprägt über mediterran, asiatisch, orientalisches bis hin zu ganz neu interpretierten Klassikern: Die Rezepte dieser Ausgabe zeigen sich ebenso vielfältig und abwechslungsreich wie die korrespondierenden Weine. Sie präsentieren sich duftig, saftig, leicht im Alkohol – und immer von einer herrlich aromatischen Seite

ASIEN

1 SAFTIG
2022 Puzta Libre, Claus Preisinger, Burgenland, Österreich

Leichter Rotwein mit enormem Trinkfluss, saftigen roten Früchten und feiner Würze. Gekühlt ein echter Spaßmacher zu Vietnamesisches Anis-Karamell-Huhn (S. 16) oder Salat mit frittiertes Entenbrust und Litschis (S. 17). Um 13,00 Euro, etwa über www.gute-weine.de

2 TROPISCH
2022 Sauvignon Blanc Habla del Ti, Bodegas Habla, Extremadura, Spanien

Bei diesem „easy-drinking“ Sauvignon Blanc verbinden sich tropische Früchte mit Kräutern und lebhafter Säure, wunderbar in Kombination mit Grünes Hähnchen-Curry mit Auberginen (S. 13) oder Chicken Biryani (S. 18). Um 12,50 Euro, z. B. über www.unserweinladen.de

ORIENT

3 WÜRZIG
2022 Grüner Veltliner „Neuland“, Herbert Zillinger, Weinviertel, Österreich

Der leichte und äußerst gelungene Grüne Veltliner glänzt sowohl mit nur 11 Vol% als auch mit seinen ätherischen-kräutrigen Noten von Thymian und herber Birne. Grandios zu Puten-Tajine mit Kurkuma-Mandel-Reis (S. 24) und Ghormeh Morgh (S. 29). Um 13,00 Euro, z. B. über www.weinfurore.de

4 ELEGANT
2022 Weisser Burgunder trocken, Katharina Wechsler, Westhofen, Rheinhessen

Die Trauben wachsen in Katharinas besten Lagen, die Top Winzerin versteht es präzise und elegante Tropfen auf die Flasche zu füllen, dieser überzeugt mit hellen Blüten und Weinbergs Pfirsich vortrefflich zu Marokkanische Hühnerkeulen mit Kichererbsen-Salat (S. 27) und Orientalischer Geflügelsalat (S. 30). Um 11 Euro, z. B. über www.weine.de

MEDITERRAN

5 SCHMELZIG
2022 Müller-Thurgau, Hornstein am See, Nonnenhorn, Bodensee

Traumhafter Müller-Thurgau vom aufsteigenden Star am Bodensee. Mit hefigen Noten, Apfel, Malz und frischen Wiesenkräutern eine Wonne zu Ofen-Risotto mit Rucola, Tomaten und Hähnchen (S. 48) oder Puten-Involtini (S. 49). Um 10,00 Euro, etwa über www.hornstein-am-see.de

6 ROTBEERIG
2021 Palhete, Casa de Mouraz, Dão, Portugal

Ein heller Rotwein, der durch das gemeinsame Vergären von roten und weißen Trauben entsteht, leicht gekühlt ein fruchtiges rotbeeriges und kräutriges Gedicht zu Bandnudeln mit Hähnchen-Bolognese (S. 46) und Gebackene Wachteln mit Aprikosen-Speck-Ragout (S. 50). Um 16 Euro, z. B. über www.wein-kreis.de

HEIMAT

7 VIELSCHICHTIG
2020 Isteiner Gutedel, Weingut am Klotz, Baden

Frische und Lebendigkeit sind das Credo dieses Weines. Kalkige Mineralität paart sich mit feiner heller Frucht und salziger Note, top zu Perlhuhn-Terrine mit gebackenen Weintrauben (S. 59) oder Puten-Rouladen mit Blumenkohlpüree (S. 62). Um 16,50 Euro, etwa über www.lebendigeweine.de

8 LEICHTFÜSSIG
2022 „Helle Freude“ VDP. Gutswein, Weingut am Stein, Würzburg, Franken

Sandra und Ludwig Knoll kelterern am Würzburger Stein biodynamische Weine der Extra-Klasse: duftig und leichtfüßig die perfekte Kombination mit Hähnchenschnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat (S. 60) und Frikassee mit Reis-Rösti und Erbsen-Cashew-Pesto (S. 63). Um 13,50 Euro, etwa über www.weingood.de

NEU INTERPRETIERT

9 AROMATISCH
2022 La Petite Perrière Sauvignon Blanc, Maison Saget La Perrière, Loire, Frankreich

Ein Obstkorb gefüllt mit Melone, Stachelbeere, Kiwi und Ananas vermischt sich mit der feinen Mineralität der Loire, klasse zu Hähnchen-Scamorza-Burger (S. 72) oder Ente à l'Orange mit Kartoffel-Koriander-Püree (S. 73). Um 7,00 Euro, z. B. über www.silkes-weinkeller.de

DESSERT

10 EXOTISCH
2021 Schillerwein „Dichterst“ Weingärtner Marbach, Württemberg

Zum süßen Abschluss ein halbtrockener Rotling, der mit vielfältigem Erdbeer-, Mango- und Kirscharoma die Sinne zu Bananenbrot mit Passionsfrucht-Butter (S. 79) und Sticky Rice Balls (S. 82) verführt. Um 6,00 Euro, etwa über www.weingaertner-marbach.de

Fotos: André Kunz; Bettina Meister, PR (8); Rolf Nachbar Fotografie; StockFood/Bauer Syndication

