



„Leicht und beschwingt in die Osterzeit und den Frühling“
Sommelière
Christina Hilker

DIE TOP TEN WEINE ZUM OSTERFEST

An Ostern kommen Freunde und Familie wieder zusammen, es darf geschlemmt werden. Genießen Sie zum Brunch, leichter Frühlingküche und feinen Desserts die dezenten, süffigen und unprätentiösen Tropfen, ausgewählt von unserer Expertin

BRUNCH

1 DUFTIG

2022 Rosé Wagram, Fritsch, Österreich
Mit animierend duftigem Aroma von roten Johannisbeeren, Granatapfel, weißen Blüten und feiner Würze betört dieser Rosé vom Traditionsweingut Fritsch zu Mandelmilch-Lachs (S. 20) und Ziegenfrischkäsetarteletts mit Rhabarber (S. 28). Um 10 Euro, etwa über www.unserweinladen.de

2 CHARMANT

2022 Fontauriol Marsanne Roussanne Reserve, IGP Pays d'Oc, Frankreich
Mit Quitte, Apfel und zarter Blütenduft löst diese charmante Cuvée aus Marsanne und Roussanne von Powerwinzerin Claude Vialade das Verlangen nach einem zweiten Glas aus, ein Traum zu Eggs Benedict (S. 12) oder Scotch-Mini-Eggs (S. 14). Um 7,50 Euro, etwa über www.pinard-de-picard.de

3 GESCHMEIDIG

2022 Castel Firmian Marzemino, DOC Mezzacorona, Trentino, Italien
Tiefviolett, mit viel saftiger Beerenfrucht und samtigem Gerbstoff ausgestattet, erfrischt dieser Marzemino gekonnt zu Gebackene Polenta mit pochierten Eiern und Burrata (S. 24) und Möhren-Quiche mit dicken Bohnen und Pesto (S. 26). Um 8 Euro, z. B. über www.hawesko.de

FRÜHLINGSKÜCHE

4 VIELSCHICHTIG

2022 Naked White, Heinrich, Neusiedlersee, Österreich
Von beiden Seiten des Neusiedlersees stammen die Trauben für diese unverfälschte und vielschichtige Weißweincuvée des Top Bio-Weingutes Heinrich. Cremig, mit zarter Bitternote versehen – genau richtig zu Tofu-Bowl mit Spargel (S. 44) oder Fisch Kebabs (S. 45). Um 12,50, etwa über www.gute-weine.de

5 EXOTISCH

2022 Chardonnay trocken „Edition R“ Remstalkellerei, Weinstadt, Württemberg
Dieser Chardonnay überzeugt mit Honigmelone, Birne und Ananas. Das vollfruchtige Aroma gepaart mit burgundischer Frische liebt Ricotta-Gnocchi in Pecorino-Cremesauce (S. 42) und Löwenzahnsalat mit pochiertem Ei und Speck (S. 49). Um 9 Euro, etwa über www.remstalkellerei.de

6 KRÄUTRIG

2020 Rafa Cambra Dos, Rafael Cambra, Valencia, Spanien
Rafael Cambra hat sich nach seiner Rückkehr in seine Heimat Valencia den Traum vom eigenen Wein erfüllt. Die kraftvolle schokoladige und kräutrige Rotweincuvée harmoniert perfekt mit Lammkoteletts mit Knusperkruste und Püree (S. 47) oder Gezupfte Lammschulter, Kapern-Salsa, Tomaten (S. 50). Um 9 Euro, etwa über www.vinatero.de

MITBRINGSEL

7 SÜFFIG

Le Brun Cidre artisanal lieblich, Bretagne, Frankreich
Nach traditioneller Machart hergestellter Apfelschaumwein. Frische Fruchtnoten verbinden sich mit feiner Süße und Anklängen von Zimt, das erfreut die Beschenkten in Kombination mit Osterdonuts (S. 62) oder Lava-Eierlikör-Muffins (S. 66). Um 9 Euro, z. B. bei Rewe oder www.france-export-fv.com

OSTERKAFFEE

8 WÜRZIG

2021 Blanc de Noir, Michael Andres, Ruppertsberg, Pfalz
Der Charakter von Weiß- und Rotwein meisterhaft vereint, man findet Aromen von Zwetschgen, Pfirsich und herzhaftem Roggenbrot, top zu Hefezopf mit Pistazienmusfüllung und Veganer Karottenkuchen vom Blech (S. 89). Um 10,50 Euro, etwa über www.lebendigeweine.de

9 FEINPERLIG

Moscato d'Asti Batasiolo, Piemont, Italien
Verführt von Orangenblüten, Aprikosen, Honig und der feinen Perlage, kommen sommerliche Gefühle auf bei diesem italienischen Prickler. Wunderbar zu Italienischer Ricotta-Käsekuchen (S. 84) und Limoncello Naked Cake mit Milchkonfitüre-Frosting und Kamille (S. 88). Um 11 Euro, z. B. über www.wein-moment.de

10 LEBENDIG

2018 Shumi Iberiuli Mtsvane, Shumi Winery, Georgien
Shumi Winery beeindruckt mit Entdeckens werten Weinen, georgischen Gesängen und fantastischer Kulinarik. Das Süße-Säurespiel der autochthonen Rebsorte Mtsvane sollte man zu Erdbeer-Kardamomknoten (S. 85) und Crumble Cups (S. 86) probieren. Um 14 Euro, etwa über www.weinland-georgien.de



Fotos: Bettina Meister; Christopher Arnoldi; PR (9); StockFood/The Picture Pantry