

DIE WEIN TALENTE DER „NEXT GENERATION“

Neue aufregende Weine von bester Qualität, die begeistern: Diese frischen Tropfen lassen sich perfekt zu kreativen Streetfood-Köstlichkeiten in dieser Ausgabe kombinieren. Handverlesen von unserer Sommelière Christina Hilker für Sie!



DER MACHER
Genuss und Leidenschaft für den biologischen Weinbau werden bei Marcel Idler großgeschrieben

„Beste Ausbildung & Erfahrung in den renommiertesten deutschen und ausländischen Weingütern ist das Handwerkszeug, das der Nachwuchs mit in so manches traditionsreiche Familienweingut mit einbringt.“

Sommelière
Christina Hilker



Elegant

1 Marcel Idler 2022 Lemberger Gutswein trocken, Weingut Idler, Weinstadt, Württemberg

Marcel Idler und seine Familie leben inmitten der Weinberge. Vor den Toren Stuttgarts, dort betreiben sie auch die Vinothek Lehenstein und ein kleines Weinhaus, welches für genussvolle Feiern gebucht werden kann. Die Weinberge werden nach den strengen Richtlinien von Bioland bewirtschaftet. Der Lemberger erinnert im Duft an frisch gepflückte Brombeeren und kokettiert mit Aromen von Rosmarin, Thymian. Er harmoniert mit seiner Eleganz und Würzigkeit mit Chili mit Reis und Tomaten-Mais-Salsa (S. 73) und Steak-Tacos (S. 74). Um 11 Euro, etwa über www.weingut-idler.de

2 Vivien Holzmann 2023 Herzenswerk Rosé Q.b.A. trocken, Vivien Holzmann, Oberkirch, Baden

Vivien hat sich einen echten Herzenswunsch erfüllt: Sie ist nicht in den Reben aufgewachsen, auch ihre Familie hatte nie mit Wein zu tun. Während eines Au-pair-Aufenthalts in der Weinbauregion Okanagan Valley in Kanada entdeckte sie ihre Passion für den Wein. Es folgten Praktika in ihrer Heimatstadt Offenburg und in Österreich sowie ein Studium der internationalen Weinwirtschaft in Geisenheim. Als echt Quereinsteigerin geht sie dem Beruf der Winzerin mit großer Leidenschaft nach. Ihr „Herzenswerk“ Rosé ist ein süffiger und rotfruchtig erfrischender Wein zu Dürüm mit Çiğ Köfte (S. 82) und Ali Nazik Kebab (S. 87). Um 4,50 Euro etwa über **Aldi Süd**



Süffig



Feingliedrig

3 Moritz Hoffmann 2022 Felsenfest Q.b.A. trocken, Vollenweider, Traben-Trarbach, Mosel

Der junge Moritz Hoffmann setzt das Erbe des Schweizers Daniel Vollenweider fort, der an der Mosel für Furore sorgte. Er kann dabei auf einen Schatz von Steillagen zurückgreifen. Der „Felsenfest“ entstand von jüngeren Rebstöcken der Paradelagen. Ein feingliedriger Wein mit zarter Frucht, der die leise Stilistik des Weinguts perfekt widerspiegelt. Steinig, rauchig, mit Blüten- und Zitrusduft, einfach wunderbar zu Tom Yam Hed (S. 29) und Tom Kha Gai (S. 32). Um 13 Euro, etwa über www.pinard-de-picard.de



Exotisch

4 Jungwinzer:innen Heilbronn 2023 Sauvitage Q.b.A., die Jungwinzer Genossenschaftskellerei Heilbronn, Württemberg

„Triebwerk“, eine Vereinigung engagierter Jungwinzer:innen, die sich zum Ziel gesetzt, Weine aus neu gekreuzten Reben zu erschaffen, die mit dem Klimawandel besser zurecht kommen und mit deutlich weniger Pflanzenschutz benötigen. Der exotische und leicht würzige „Kreuzweise“ aus der Rebsorte Sauvitage spricht junge Weingenießer:innen an, die auch gerne einmal anecken und gegen den Strom schwimmen. Mit seinem angenehmen Süße-Säure-Spiel und dem Duft nach Mirabellen und Pfirsich wirkt er herrlich unkompliziert und passt sehr gut zu Sloppy Joe Hot Dogs (S. 13) und BLT Burger (S. 17). Um 9 Euro, etwa über www.wg-heilbronn-shop.de

5 Julia Seyffardt 2019 Martinthaler Wildsau Pinot Noir trocken, VDP. Erste Lage, Weingut Diefenhardt, Etille, Rheingau

Julia Seyffardt führt das Weingut zusammen mit Ihrem Vater Peter. Sie trägt die gesamte Verantwortung im Keller. Dabei bringt sie neue Impulse durch ihre in Frankreich und Südafrika gesammelten Erfahrungen in das Traditionsweingut mit ein. Besonders bemerkbar macht sich dies bei dem Pinot Noir aus der Lage Martinthaler Wildsau, dessen Name sich eigentlich von der ursprünglichen Bezeichnung „Wild's Aue“ ableitet. Ein agiler und ausdrucksstarker Wein, der mit Röstaromen, schwarzen Beeren und Kräutern in der Kombination mit Biltong von Strauß und Rind (S. 45) und Gatsby (S. 46) punktet Um 17 Euro, etwa über www.shop-diefenhardt.com



Beerig



Fotos: André Kunz; Bettina Meister, Marcell Eck (2); Michael Mohle; PR (15); Tiago Bonato



6 Luise Antonie Böhme

2020 Weißburgunder Rappental trocken, Weingut Klaus Böhme, Saale Unstrut

Luise Antonie war Weinprinzessin und Gebietsweinkönigin von Saale Unstrut im Jahr 2022/2023. Im Rahmen Ihres Studiums in Geisenheim verweilt die sympathische und energiegeladene Winzerin gerade zur Weinlese in Australien. Die ehemalige Siebenkämpferin legt sich auch beruflich die Latte hoch und möchte ihre Erfahrungen, die sie weltweit sammeln konnte, ins elterliche Weingut einbringen. Dies aber auch mit großem Respekt vor dem, was ihre Eltern in 30 Jahren aufgebaut haben. Satte Frucht von Birne und Quitte vermischt sich mit den mineralischen, kalkigen Noten dieser kraftvolle Weißburgunder ist eine Wonne zu Kartoffel-Erbsen-Samosas (S. 43) oder Roti gefüllt mit Kichererbsen-Mais-Curry (S. 44). Um 11,50 Euro, etwa über www.weingut-klaus-boehme.de

Mineralisch



Kräutrig

8 Christine Huff und Jeremy Bird Huff

2022 Green Bird Scheurebe Q.b.A. trocken, Weingut Fritz Ekkehard Huff, Nierstein, Rheinhessen

Diplom-Önologin Christine Huff blickt auf Lehrjahre in den besten Weingütern zurück, Sie und ihr Mann, der Neuseeländer Jeremy tragen heute im elterlichen Weingut gemeinsam die Verantwortung. Der Wein hat sie zusammengebracht und ist ihre große Leidenschaft. Der „Green Bird“ repräsentiert Jeremys Familiennamen und ist von der Kunst der neuseeländischen Maori inspiriert. Ein leichtfüßiger Tropfen, der Exotik mit kräutriger Frische vereint, perfekt zu Schweineschnitzel-Kohl-Wok (S. 34) und Tintenfisch-Spieße mit Limetten-Reis-Dip (S. 35). Um 7,50 Euro, etwa über www.weingut-huff.de

7 Julia Lergenmüller

2023 Tausendfarben Grauburgunder Q.b.A.trocken, Julia Lergenmüller, Hainfeld, Pfalz

Julia Lergenmüller, Weimacherin aus der Pfalz hat eine besondere Botschaft für die Frauen in der Weinbranche: „Traut euch, folgt euren Leidenschaften, arbeitet hart und lasst eure Weine sprechen – der Erfolg wird folgen und die Türen werden sich öffnen“. Ihr „Tausendfarben“ Grauburgunder steht für Frische und zeigt fruchtige u Noten von Pfirsich, Aprikose und Quitte. Welcher Wein könnte besser passen zu der farbenfrohen Küche Mexikos mit Mais-Salsa, mit Avocado und Feta (S. 71) und Quesadillas mit Tofu und buntem Gemüse (S. 73). Um 5 Euro, etwa über **Aldi Süd**



Gelbfruchtig



9 Laura Weber

2021 Feuer & Flamme Cuveé Pinot Rosé Sekt b. A. brut, Weingut Udo Weber, Monzingen, Nahe

In elfter Generation bewirtschaftet Laura Weber gemeinsam mit ihren Eltern die Top-Lagen Monzinger Frühlingplätzchen und Halenberg an der Nahe. Nach ihrem Studium von Önologie und Weinbau, einem Jahr als Weinkönigin und Erfahrung im Ausland hat sie begonnen, ihre eigenen Weine zu keltern. Laura ist eine perfekte Weinbotschafterin und würde diesen hochfeinen Pinot Sekt „Feuer & Flamme“ sicherlich gerne zu Sausage Roll (S. 60) und Corned Beef Hash (S. 61) präsentieren. Um 14 Euro, etwa über www.weingut-udo-weber.com

Prickelnd



10 Andreas Roppel pars pro toto

2022 Flow, pars pro toto, Markt Nordheim, Unterfranken

Ein kleines Weingut, das sich auf die Rebsorte Silvaner spezialisiert hat. Andreas Aufmerksamkeit gilt vor allem den Weingärten und denn Böden. Denn der Boden ist Herz und Ursprung des Weins. Dabei ist die Natur der Boss und viele kleine Teile geben ein Ganzes: pars pro toto. Dass er und sein Geschäftspartner Thomas Plackner nicht nur Silvaner können, zeigt der „Flow“, aus Pinot Meunier gekeltert, der mineralisch, würzig wunderbar zu Dahi Aloo Tikki Chaat (S. 59) und Bombay Sandwich (S. 61) harmoniert. Um 16 Euro, etwa über <https://holdenwein.de>



Würzig

