



„Die Kombination von Wein mit intensiven Gewürzen ist magisch“

Sommelière
Christina Hilker

DIE TOP 10 WEINE FÜR EINE INTENSIVE GEWÜRZKÜCHE

In dieser Ausgabe wurden die Gerichte vortrefflich verfeinert. Zu den gewürzintensiven Marinaden, Pasten und Dips, zu Butter, Ölen und Beizen passen aromatische und gehaltvolle Weine, gerne auch mit Restsüße. Aber auch durch erfrischende Kontrapunkte, mit Säure und Mineralität, können magische Geschmackserlebnisse entstehen

RUBS & GEWÜRZMISCHUNGEN

1 VOLLMUNDIG

2021 Langmeil 'Hangin' Snakes' Shiraz, Barossa, Eden Valley, Australien

Deser feurige Rotwein aus einem der besten Weingüter Australiens vereint Aromen von Pflaumen, Schwarzen Johannisbeeren, asiatischen Gewürzen und Tabak, perfekt zu Flanksteak mit Pfeffer Orangen-Rub (S. 14) und Berbere-Hähnchenflügel (S. 15). Um 14,50 Euro, etwa über www.vineshop24.de

2 DUFTIG

2022 Muskat-Trollinger, Felsengartenkellerei Besigheim, Württemberg

Inmitten des idyllischen Neckartales liegen die imposanten Muschelkalkfelsen. Ich liebe den Duft nach Rosen und die feine Süße – traumhaft mit Rote-Bete-Grapefruit-Salz zu Eiern im Glas (S. 24) und Levante-Gewürz-Rub für Pastrami-Sandwich (S. 18). Um 7,50 Euro, z. B. über <https://shop.felsengartenkellerei.de/>

3 INTENSIV

2023 Gewurztraminer Alsace AOP, Sophie Schaal, Hunawihr, Elsass

Julien Schaal ist Sommelier und Winzer. Der Gewurztraminer seiner Frau Sophie glänzt mit Rosen und Ananas zu Geschmortes Lamm mit Dukkah-Kruste und Gewürzkürbis (S. 13) und Bohnen-Hummus mit Dukkah zu Fladenbrot (S. 20). Um 11,50 Euro, etwa über www.maluni-weine.de

PASTEN UND DIPS

4 SAFTIG

2022 L'Amoureuse Rosé, Majas, Roussillon, Frankreich

Granatapfel, Tomate und Rosmarin in der Nase, kräftig und druckvoll am Gaumen: ein grandioser und saftiger Rosé aus südlichen französischen Gefilden zu in Chamoy-Sauce geschmorte Zucchini (S. 50) und Fruchtiger Asia-Ketchup zu Bratwürsten (S. 52). Um 12,00 Euro, etwa über www.unserweinladen.de

5 SPRITZIG

2023 Goivo Vinho Verde DOC, Herdade do Rocim, Portugal

Der „grüne“ Wein aus Portugal lebt von Zitrus, Apfel, leichtem Alkohol, spritziger Säure und feiner Süße, das beflügelt zu Gebackener Tofu auf Kichererbsen-Miso (S. 57) und Bunte Bete und Zwiebelpaste und Thai-Basilikum-Salsa (S. 59). Um 8 Euro, z. B. über www.winzerwelt.de

BUTTER UND ÖLE

6 ELEGANT

2023 FINE Riesling VDP.GUTSWEIN, Gut Hermannsberg, Nahe

Rote Äpfel, Zitrus sowie eine dezente Süße, gepaart mit Säure, Mineralität und viel Eleganz, optimal mit Hibiskusblüten-Knoblauch-Butter zu Fisch (S. 71) und Snackboard mit Feigen-Senf-Butter (S. 73). Um 11,50 Euro, z. B. über www.gut-hermannsberg.de

MARINADEN, BEIZEN, FERMENTIEREN

7 FACETTENREICH

2023 Schönberg Grüner Veltliner, Nibiru Wine, Kamptal, Österreich

Josef Schenter und Julia Nather produzieren facettenreiche, charakterstarke Weine. Ihr Grüner Veltliner ist mit Salzzitrone und Kräutern wunderbar zu Makrelen in japanischer Ume-Su-Beize (S. 33) und Bratlinge in arabischer Salzzitronenmarinade (S. 39). Um 18,50 Euro, etwa über www.weingood.de

8 ERFRISCHEND

Perry Cuvée 22, 1785 Cider, Schwarzwald

Auf dem 1785 erbauten Hof verwirklichen Wendy LeBlanc und Patrick Mann ihren Traum und kelttern fantastische Cidre und Perry. Dieser ist wie gemacht für Melonen-Feta-Salat mit Currykraut-Marinade (S. 36) und Umeboshi-Schweinebauch (S. 38). Um 16 Euro, etwa über www.1785-cider.de

9 TROPISCH

2024 Chenin Blanc, Groot Pheasantekraal, Durbanville, Südafrika

Auf Groot Pheasantekraal arbeiten vier Generationen zusammen. Tropische Aromen von Guave und Cassis sind wie gemacht für Gerichte, wie Kalbsleber in scharfer Apfel-Nelken-Marinade (S. 32) und Rinderfilet in der Whiskey-Beize mit Püree (S. 35). Um 8,50 Euro, z. B. über www.capehouse.eu

DESSERT

10 FEINPERLIG

2023 Ponte 1948 – Prosecco DOC Treviso Extra Dry, Viticoltori Ponte, Venetien, Italien

Feine Perlen vereint mit hellen Früchten und einer angenehmen Süße. Perfekte Erfrischung zu Desserts, wie Grünes Matcha-Apfel-Sorbet (S. 86) und Halbgefrorene Zitronen Passionsfrucht-Mousse (S. 87). Um 10 Euro, etwa über www.weinzentrale.de