

„ Zum typischen
Winzeressen ist ein gutes Glas
Wein meine erste Wahl “

Sommelière
Christina Hilker



Familientradition

Die Cousins Martin und
Michael, sowie Martins Sohn
Julian, ziehen an einem Strang

DIE BESTEN WEINE ZUM FEINEN OFENGLÜCK

Die Urform der salzigen Tarte oder Quiche stammt aus Elsass-Lothringen – die Quiche Lorraine. Von hier aus traten die Lieblinge aus dem Ofen ihren Siegeszug an und erfreuen vor allem in Deutschland, Österreich, der Schweiz und in Südtirol die Gaumen der Genießer. Wie wunderbar, dass sich auch hier direkt die passenden Weine für die abwechslungsreichen Kreationen dieser Ausgabe finden lassen!



FLEISCH

1 Domaine La Colombe „Polisson“ La Côte, La Colombe, Fechy, Waadt, Schweiz

Die Domaine La Colombe liegt in der Weinbaugemeinde Fechy, an einem sanft zum Genfer See hinabfallenden Hang. Raymond Paccot und seine Tochter Laura bewirtschaften die Weinberge biodynamisch. Hauptaugenmerk liegt auf der Chasselas Traube, daneben finden wir rote Rebsorten, hier vereint in der Cuvée Polisson, mit Aromen von schwarzem Pfeffer und Pflaume, werden sie zur traumhaften Begleitung von orientalischen Tartelettes mit Lammragout (S. 14) oder Kichererbsen-Lammhack-Tarte (S. 18). Um 30 Euro, z. B. über www.chuchichaeschli.de

Würzig

Fotos: Bettina Meister; Gregor Semrad; Hyp Yerlikaya; M. Reinartz; Paolo Dutto Photographer/dutto.photo; PR (13); Tiago Bonato



2 Nikolaihof 2022 Hefeabzug Grüner Veltliner, Nikolaihof, Wachau, Österreich

Der Nikolaihof ist ein besonderer Ort. Die Familie Saahs leitet dieses Kult-Weingut seit über 100 Jahren. Die Weinberge werden seit mehr als 50 Jahren biologisch-dynamisch bewirtschaftet. Die Biodiversität ihrer Weingärten ist sagenhaft. Dies spiegelt sich im Duft des Weins nach Wiesenkräutern Apfelblüte und hellem Tabak wider. Mit feinen Nuancen und seiner Vielschichtigkeit tanzt der Wein den Reigen zu Puten-Kürbis-Quiche (S. 12) und Spaghetti Carbonara im Kürbis gebacken (S. 21). Um 20,50 Euro, etwa über www.lebendigeweine.de

Lebendig

3 Terlan 2023 Terlan Weißburgunder, Kellerei Terlan, Südtirol, Italien

Dieser Betrieb gehört zur Spitze der Südtiroler Genossenschaften und blickt auf eine Tradition bis ins Jahr 1893 zurück. Unter Obmann Georg Eyrl und Kellermeister Rudi Kofler entstehen hier Weine mit Charakter und Facetten, die Kultstatus genießen. Die Rebsorte Weißburgunder gehört seit jeher zu den bedeutendsten der Kellerei. Ein Wein, der nach Birne, vollreifem Apfel und Zitrusfrucht duftet und eine facettenreiche Mineralität und Struktur aufweist, ist eine Wonne zu Lauch-Speck-Quiche (S. 13) oder Galette Lorraine mit Artischocken (S. 15). Um 16 Euro, etwa über www.silkes-weinkeller.de

Facettenreich



GEMÜSE

4 Zotz 2023 Gutedel „Uff der Hefe“, Wein- gut Zotz, Markgräflerland, Baden

In vierter und fünfter Generation wird das Weingut von Michael, Julian und Martin Zotz gemeinschaftlich geführt. Sie alle sind auf und mit dem Weingut aufgewachsen, bringen langjährige Erfahrung und eine tief verwurzelte Leidenschaft für Wein mit. Das überaus sympathische Familienweingut versteht sich als Gutedel-Botschafter und bietet vom Gutedelsekt, über „Chasslie“ bis zu holzfassgereiften Lagenweinen das ganze Spektrum dieser spannenden Rebsorte. Der Gutedel „Uff der Hefe“ verdankt seiner fünfmonatigen Hefelagerung viel Saftigkeit und einen cremigen Schmelz. So entsteht eine perfekte Symbiose zu bunter Kohl-Quiche (S. 32) oder Roscoff-Scamorza-Tarte (S. 33). Um 9 Euro, etwa über www.weingut-zotz.de



Cremig



Exotisch



5 Domaine Albert Mann 2022 Pinot Gris, Domaine Albert Mann, Elsass, Frankreich

Wer Spitzenqualitäten im Elsass sucht, kommt an der Domaine Albert Mann nicht vorbei. Das Weingut ist ein Zusammenschluss der Familien Barthelmé und Mann, die beide seit dem 17. Jahrhundert rund um Wettolsheim Weinreben anbauen. Heute führen die Brüder Maurice und Jacky Barthelmé mit ihren Frauen Marie-Claire und Marie-Thérèse den biodynamisch zertifizierten Betrieb. Mit Antoine und Pauline steht die junge Generation bereits am Start. Typisch für das Elsass und überaus passend zu Kürbis-Rüben-Tarte-Tatin (S. 31) und Süßkartoffel-Quiche à la Hasselback (S. 36) ist dieser exotische Pinot Gris, der mit Finesse und nussigen Noten aufwartet. Um 20,50 Euro, z. B. über www.unserweinladen.de

GETRÄNKE / WEINE ZU UNSEREN GERICHTEN

GEMÜSE

6 St. Michael Eppan

2023 St. Magdalener, St. Michael-Eppan, Südtirol, Italien



Mitten im Ort gelegen, beeindruckt der über drei Etagen ins Erdreich gebaute Keller mit angeschlossener Vinothek und lädt zum Besuch, zum Staunen und natürlich zum Kosten der nicht minder imposanten Weinkollektion ein. Kellermeister Hans Terzer, gilt schon zu Lebzeiten als Legende und hat hier ein Niveau sondergleichen geschaffen. Der Rotwein aus dem Bozner Ortsteil Sankt Magdalener zeigt sich würzig und vollmundig, mit Aromen von dunklen Beeren, schwarzen Kirschen und Pflaumen. Das samtige Tannin mag Gerichte wie Chicorée-Walnuss-Tarte mit Tête de Moine (S. 34) und pikanter Käsekuchen (S. 35). Um 11 Euro, etwa über www.hawesko.de

FISCH

7 Les Caves du Prieuré

2023 Neuchâtel Blanc Non Filtré, Les Caves du Prieuré, Neuenburg, Schweiz

Die kleine Genossenschaft gegründet 1939 hat ihren Sitz im ehemaligen Winzerhaus der Mönche von Môtiers. Beim ungefilterten Neuchâtel handelt es sich um eine Perle des Schweizer Weinbaus mit besonderem Hintergrund: Weil auf jegliche Filtration verzichtet wurde, zeigt er viel Saftigkeit und Mineralität. Bevor man ihn einschenkt, sollte man die Flasche schütteln. Damit das nicht vergessen wird, steht das Etikett Kopf! Aromen von Salzzitrone und Hefe sind wie gemacht für Garnelen-Fenchel-Tarte (S. 58) und Chicorée-Quiche mit Garnelen (S. 63).

Um 21,50 Euro, etwa über www.weingood.de



8 Strauch

2023 Crémant Chardonnay Extra Brut Bio, Strauch Sekt, Osthofen, Rheinhessen

Es ist erstaunlich, was Isabel Strauch-Weißbach und Ihr Mann Tim Weißbach in zehn Jahren mit dieser Sektmanufaktur auf die Beine gestellt haben. Hier hat man sich ganz der Herstellung von biozertifizierten Premium-Sekten, die in klassischer Flaschengärung aus eigenen Grundweinen erzeugt werden, verschrieben. Zu Sardinen & Artischocken aus dem Ofen (S. 59) und Weizengras-Tartelettes mit Räucherforelle (S. 61) war meine erste Wahl dieser präzise und elegante Crémant, der mit Kraft, Fülle und perfekter Perlage ein wunderbarer Essensbegleiter ist. Um 18 Euro, etwa über www.strauchsektmanufaktur.de



9 Württemberg

2023 evoé! Rosé trocken, Weingut Rainer Schnaitmann, Fellbach, Württemberg

Was für eine großartige Erfolgsstory: Rainer Schnaitmann, der 1997 als ehrgeiziger Jungwinzer das Weingut gründete, zählt längst zu den Top-Winzern Württembergs. Neben den großen Weinen der Region aus Spitzenlagen sind es die Weine, die pure Trinkfreude und Spaß vermitteln, die das Schaffen von Rainer Schnaitmann auszeichnen. Der evoé!, benannt nach dem Ruf der Mänaden, der weiblichen Jüngerschaft des Weingotts Dionysos, ist ein duftiger, saftiger Rosé, der erheitert zu Lachs-Dill-Kuchen (S. 64) und Brokkoli-Lachs-Törtchen (S. 66).

Um 11 Euro, z. B. über www.weingut-schnaitmann.de

DESSERT

10 Lapierre

2023 „Raisins Gaulois“, VdF rouge,

Marcel Lapierre - Villié-Morgon, Beaujolais

Mathieu und Camille Lapierre, beide exzellent ausgebildet, führen das Erbe des Vaters fort, der bereits Anfang der 1980er-Jahre komplett auf Bio-Produktion umgestellt und den Einsatz von Schwefel im Wein auf ein Minimum zurückgefahren hat, was zu dieser Zeit, ein mutiger Schritt war. Der Raisins Gauloise ist ein hellroter, fruchtiger Wein, der mit Aromen von Kirschen, Johannisbeeren und Blüten, seinem milden Gerbstoff und der süßigen Struktur zu Brombeer-Haselnuss-Tartelettes (S. 82) und Birnen-Schoko-Pie mit Zwetschgen-Sorbet (S. 84) Freude bereitet. Um 14 Euro, etwa über www.pinard-de-picard.de

