



„ Der passende Wein
im Wirtshaus kommt meist
aus der Umgebung “

Sommelière
Christina Hilker

DIE TOP TEN WEINE ZUR NEUEN WIRTSHAUS- KÜCHE

Im Wirtshaus geht es um das gemütliche Beisammen sein, um Genusskultur der alten, fast vergessenen Art. In diesem Heft haben wir Klassiker der Wirtshausküche wiederbelebt und neu gedacht. Die bunte Auswahl an Weinen sorgt vor allem für unkomplizierte Trinkfreude zu einer Küche, die Wohlfühlmomente schafft.

BROTZEIT

1 WÜRZIG 2023 Grüner Veltliner Gobelsburg, Hannes Reithmaier, Kamptal, Österreich

Der junge Hannes Reithmaier hat sich still und leise an die Spitze des Kamptals gearbeitet. Sein würziger Grüner Veltliner duftet nach Birne und Lindenblüte und ist wie gemacht für Räucherforelle mit Apfel-Sellerie-Salat (S. 11) und Räucherforellen-Tatar mit Meerrettichcreme (S. 16). Um 11 Euro, etwa über www.schreiblehner.com

2 MINERALISCH 2023 Silvaner Retzstadt VDP.Ortswein -bio-, Weingut May, Retzstadt, Franken

Benedikt und Rudolf May gehören zu den Top-Erzeugern in Franken. Dank des Muschelkalkbodens überzeugt ihr Silvaner von 30 Jahre alten Reben mit markanter Mineralität zu Rilette vom Schwein mit gepickeltem Gemüse (S. 15) oder Schwarzbrot-Sandwich mit Mettwurst (S. 17). Um 14 Euro, etwa über www.weingut-may.de

3 REICHHALTIG 2020 Beaujolais Moulin-à-Vent Exception Les Pérelles, Cave du Château de Chénas, Frankreich

Hochwertige Beaujolais begeistern immer mehr. Aus einem der besten Crus trumpft dieser mit reichhaltiger Fruchtfülle geradezu auf zu Gerichten wie Brioches mit Leber-Pâté und Armagnac-Pflaumen (S. 12) oder Grilled Cheese-Schnitten mit Spitzkohl-Kimchi (S. 14). Um 11,50 Euro, z. B. über www.bonsaveur.de

VORSPEISEN

4 FEINGLIEDRIG 2023 Schlatter Maltesergarten Gutedel trocken, Weingut Martin Wassmer, Markgräflerland, Baden

Martin Wassmer, keltert einen besonders feingliedrigen Gutedel, der großartig zu Sellerie-Maultaschen mit Pilzfüllung und Miso-Sud (S. 29) oder Carpaccio vom Bodenseefisch mit Salat (S. 33) harmoniert. Um 8 Euro, etwa über <https://shop.weingut-wassmer.de/>

5 HARMONISCH 2022 Kofleitenhof St. Magdalener, Kloster Neustift, Südtirol, Italien

Der St. Magdalener gehört zu den beliebten Klassikern aus Südtirol. Mit seiner fruchtigen und harmonischen Struktur und dem Duft nach Mandeln und Veilchen ist er ein Muss zu Rehpastete im Teigmantel (S. 27) und Herbstsalat mit gebratenen Kürbis und Sonnenblumenkernen (S. 28). Um 15 Euro, etwa über www.weingood.de

WÜRSTCHEN

6 FRUCHTIG 2023 Trollinger trocken „WeinPalais Nordheim“, Heuchelberg Weingärtner eG, Württemberg

Die Lieblingsrebsorte der Schwaben, der Trollinger, ist zur Wirtshausküche ein Muss. Mit viel Frucht und milder Struktur trinkt sich dieser gekühlt besonders schön zu Curry-Kalbsbratwurst mit hausgemachtem Ketchup (S. 39) und Grobe Bratwurst mit Birnensenf (S. 39). Um 7 Euro, etwa über www.heuchelberg.de

HAUPTGERICHTE

7 SAFTIG 2023 Welschriesling, Weingut Lackner- Tinnacher, Süsteiermark, Österreich

Katharina Tinnacher hat den Betrieb Ihrer Eltern auf biologischen Weinbau umgestellt. Dieser saftige Welschriesling passt perfekt zu Rieslinghuhn mit Herbstpilzen (S. 46) und „Speck“-Knödel mit Rahmkraut (S. 52). Um 13,50 Euro, z. B. über www.weinpunktonline.de

8 BEERIG 2022 Nr. 8.8 Saint Laurent, Weingut Keth, Offstein, Rheinhessen

Das Wahrzeichen des Weingutes Keth ist der Rotwein – bei diesem wurde daraus sogar das Etikett wunderschön gestaltet. Beerig und zart vanillig ist er ein Traum zu Hirschmedaillons unter der Wacholderkruste (S. 47) und Roulade mit Rotwein-Reduktion und Senfkaviar (S. 50). Um 8,50 Euro, z. B. über <https://shop.weingut-keth.de/>

9 BLUMIG 2022 YURA 2022, AOC Jurançon trocken, Plaimont, Frankreich

Die Cuvée aus Petit Manseng und Gros Manseng ist ein blumiger und frischer Begleiter, der zu Kalbsbriesnüsschen auf geschmortem Topinambur (S. 45) und Steinbutt, Krabben und Muscheln im Rübensud (S. 49) zur Hochform aufläuft. Um 13 Euro, etwa über www.franzose-weinhandel.com

DESSERTS

10 TROPISCH 2021 Gelber Muskateller Beerenauslese, Weingut Triebaumer, Burgenland, Österreich

Österreich ist seit jeher bekannt für grandiose Süßweine und die Beerenauslese vom Süßweinspezialisten Triebaumer verführt mit tropischen Früchten und Honig zu Kaiserschmarren mit Rumrosineneis (S. 63) und Milchreisbällchen (S. 67). Um 19,50 Euro/0,375 l etwa über www.wirwinzer.de

