

# DIE TOP TEN ZUM FEST

Wenn man mit Freunden und der Familie zusammenkommt und gemeinsam feiert, sollte für jeden Geschmack etwas dabei sein. Zu den vielfältigen Häppchen-Ideen in diesem Heft traf unsere Sommelière von Wein über Bier bis hin zu spannenden alkoholfreien Kreationen für jeden Gaumen die perfekte Auswahl. Denn Genuss vereint uns letztendlich alle – sehr zum Wohl!

**VOLKER  
RAUMLAND**  
mit seinen beiden  
Töchtern Katharina  
und Marie-Louise  
produziert neben  
grandiosen Sekten  
fantastische alkoholfreie  
Schaumweine

” Zu festlichen Anlässen  
sollte die Getränkeauswahl  
bunt und vielfältig sein “

Sommelière  
Christina Hilker





## CHAMPAGNER & CO.

### 1 Domäne Vincendeau

#### 2021 Bulles de Liv Crémant de Loire 'Gold', Liv Vincendeau, Loire

Geboren und aufgewachsen in Darmstadt, studierte Liv Vincendeau zunächst Chemie in York und Straßburg. Doch dann

packte sie das Weinflieber und sie kam im Jahr 2000 nach Anjou für eine Weinbau- und Önologie-Ausbildung – und blieb hier. Die Trauben stammen aus einem alten Weinberg mit grünem und violetter Schiefer, vulkanischem Gestein und Quarz. Aus 100 % Chenin Blanc ist dieser Crémant ein ausdrucksstarker und charmanter Begleiter mit Quitten und Birnenduft zu Ceviche in Kokos-Limetten-Marinade (S. 13) und Popcorn-Shrimps mit Cajun-Mayo (S. 19). Um 21,50 Euro, etwa über <https://korkenkonzept.de>

## BIER

### 4 Van Honselbrouck Kasteel Cuvée du Chateau, Van Honselbrouck, Belgien

Kasteel Cuvée du Chateau ist ein belgisches Bier, das komplexe gereiftes Starkbier ist ein Verschnitt aus den besten und gelagerten Jahrgängen der Kasteel-Biere. Das edle Vintage-Ale, das inspiriert ist durch gereiftes Kasteel Donker, es erinnert an Portwein und Madeira und harmonisiert mit Noten von Kaffee und Karamell und seinem süßmalzigen Geschmack wundervoll zu Halloumi-Bratwurst Spießchen (S. 28) und Gratiniertes Lammragout mit Kritharaki (S. 34). Um 4 Euro 0,33 l, etwa über [www.bierlinie-shop.de](http://www.bierlinie-shop.de)



### 2 Nicolas Chiquet Champagne Premier Cru „Tradition“ brut, Gaston Chiquet, Dizy

Im Jahr 1746 pflanzte Nicolas Chiquet seine ersten Reben und gründete das heute in der achten Generation familiengeführte traditionsreiche Weingut. Es liegt im Herzen der Champagne vor den Toren von Epernay. Aus den besten Lagen werden die Trauben für großartige Champagner geerntet. Vollmundig, mit dezenter Kohlensäure und elegantem Duft nach weißem Pfirsich ist dieser ein pures Vergnügen zu Sushi Cups (S. 14) und Austern à la Rockefeller (S. 18). Um 40,50 Euro, z. B. über [www.weingood.de](http://www.weingood.de)



## WEIN

### 5 Weingut Tement 2019 Sauvignon Blanc Ehrenhausen „Zeitspiel 4“, Tement, Steiermark, Österreich

Seit vielen Jahren gilt das Weingut Tement als eine der besten Adressen für österreichischen Sauvignon Blanc. Armin und Monika Tement setzen mit viel Präzision in diesem grandiosen Weingut fort, was die Generation vorher, Heidi und Manfred Tement begonnen haben. Der „Zeitspiel 4“ profitiert sehr von 48 Monaten Reifung vor der Abfüllung. Der Wein besticht dadurch mit enormer Tiefe, neben intensiven Aromen von Stachelbeere, Cassis und wilder Minze. Bei diesem Wein paart sich viel Eleganz mit purer Kraft. Der Wein passt perfekt zu Garnelen-Taler mit hausgemachter Sriracha (S. 44) und Spanakopita-Ecken (S. 47). Um 20 Euro, z. B. über <https://loveinabottle.de/>

Aromatisch



### 3 Manufaktur Vaux l'Artiste Rosé, Sektmanufaktur VAUX, Eltville, Rheingau

Mit der jüngst lancierten Linie L'Artiste geht die Manufaktur Vaux neue Wege. 150 Jahre Erfahrung in der Herstellung traditioneller Sekte werden mit großer Kompetenz um die Schaumweinherstellung vereint. Es entstehen hier absolute Spitzen-Sekte. Mit Aromen von Walderdbeeren und wilden Himbeeren, Biskuit und Zedernholznoten sowie einer überaus eindrucksvollen Eleganz und Straffheit fasziniert er zu Tostadas mit Pulled Duck (S. 12) und Kohlrösti mit Rinderfilet und zweierlei Saucen (S. 16). Um 35 Euro, z. B. über [www.schloss-vaux.de](http://www.schloss-vaux.de)



## GETRÄNKE / WEINE ZU UNSEREN GERICHTEN

### WEIN



## 6 Philipp Gimel

**2020 Barroux L Argile,  
Saint Jean du Barroux,  
Rhône Sud, Frankreich**

Philipp Gimel ist Quereinsteiger und einer der sympathischsten Winzer, den man sich vorstellen kann. Die Weine von Châteauneuf-du-Pape hatten es ihm angetan, doch dort Land zu erwerben

war fast unmöglich. Also versuchte er sein Glück an einem Ort, an dem das Terroir ihm ähnliche Möglichkeiten bot, in den Côtes du Ventoux. Aus uralten Rebstöcken keltert er nach biodynamischen Grundsätzen reichhaltige Weine, die mit ihren vielfältigen Facette zu Rotkohl-Enten-Wraps mit Kirsch-Jus (S. 52) oder Lamm-Köfte mit Chermoula (S. 53) begeistern.

Um 23 Euro, etwa über [www.weinkombinat.com](http://www.weinkombinat.com)



## 7 Peter Eckert

**2019 Quinta das Marias  
Cuvee TT Reserva, Dão, Portugal**

Der Schweizer Peter Eckert lebt mit seiner Familie schon mehrere Jahrzehnte in Portugal. Seine Weine sind handwerklich begeisternde, authentische Repräsentanten des Dão-Gebietes. Der TT Reserva aus den Rebsorten Tinta Roriz und Touriga Nacional verführt mit Aromen von dunkler Kirsche, schwarzer Johannisbeere, Zimt und Vanille. Sein langer Nachhall und die feinkörnigen Tannine passen wundervoll zu Buttermilch-Hähnchen in Asia-Glasur (S. 51) und Karamellierte Zimt-Bratkartoffeln mit Schwarzwälder Schinken (S. 50). Um 20 Euro, z. B. über [www.vinomundo.de](http://www.vinomundo.de)



### NICHT ALKOHOOLISCH

## 8 Volker Raumland

**Zerozzante Cuvée No4, Traube Rhabarber,  
Raumland, Rheinhessen**

Sektponier Volker Raumland, der den Familienbetrieb heute mit seinen beiden Töchtern Katharina und Marie-Louise führt, setzt schon immer auf grundlegendes Handwerk. Die Sekte, die hier entstehen, gehören zur absoluten Königsklasse, und auch bei der alkoholfreien Linie bildet die Basis hochwertiges Obst, wie Rhabarber und Traube. Mit grandioser Frische, zarter Herbe und perfekt balanciertem Süße Säurespiel, wie gemacht für Pflaumen-Auberginen-Mus auf Bruschetta (S. 68) und Laab Gai – Salatschiffchen mit scharfem Hähnchenhack (S. 70). Um 11 Euro, etwa über [www.gute-weine.de](http://www.gute-weine.de)



## 9 Weingut Loimer

**2023 Traubensaft prickelnd, Weingut Loimer,  
Kamptal, Österreich**

Fred Loimer ist ein herausstechender Winzer aus österreichischen Landen. Seit Beginn des Jahrhunderts ist er ein Star und das nicht nur im Kamptal. Seit 2006 arbeitet er ausschließlich nach biodynamischen Maßstäben. Auch beim prickelnden Traubensaft kennt Loimer keine Kompromisse. Expressive Frucht trifft auf zitrische Frische und feine Würze, das regt zum Genuss an – am schönsten in Kombination mit Kürbis-Spitzkohl-Fritters mit Salzzitronen-Dip (S. 66) und Cremiges Kartoffel-Grünkohl-Gratin (S. 69). Um 11,50 Euro, z. B. über [www.unserweinladen.de](http://www.unserweinladen.de)

### SWEETS

## 10 Weinbau Velich

**2017 SW Beeren-  
auslese Chardonnay,  
Velich, Neusiedlersee**

Heinz Velich ist ein großartiger Winzer, der äußerst bescheiden auftritt. Er ist tiefverwurzelt in seine Heimat, im Seewinkel. Alle seine Weine sind tiefgründig und inspirierend. Mit dieser Beerenauslese läuft flüssiges Gold ins Glas, wunderschöne Aromen von getrockneten Früchten, Honig, Orangenesten und intensiven Gewürzen paaren sich mit spektakulärer Süße und lebendiger Säure. Ein süßer Traum zu Weiße Vanille-Safran-Pralinen (S. 82) und Haselnuss-Röllchen mit Orangensirup (S. 83). Um 22,00 Euro/375 ml, z. B. über [www.lebendigeweine.de](http://www.lebendigeweine.de)

