

„ Kräftige und aromatische
Weine sind Trumpf
zur Festtagsküche mit
Fleisch und Fisch “

Sommelière
Christina Hilker



DIE TOP TEN-WEINE ZU FILETS, STEAKS UND SAUCEN

Wenn die Temperaturen kühler werden und wir uns nach einer kräftigen, aromareichen Küche mit konzentrierten Saucen sehnen, ist die Zeit für füllige und komplexe Weine, weiß wie rot, gekommen. Die besten Tropfen zu den edlen Gerichten in dieser Ausgabe hat unsere Weinexpertin extra für Sie perfekt abgestimmt!



KLASSISCH

1 NUSSIG

2021 „Le Vif“ IGP Périgord,
Tour des Gendres, Bergerac, Frankreich

Dieser Savagnin zeigt Birnenschalen und nussige Cremigkeit, ein Wein, traumhaft schön wie die Landschaft des Périgord. Grandios zu Lachsfilet auf Bohnen Lauch-Gemüse (S. 15) und Pies à la Filet Wellington (S. 21). Um 30 Euro, z. B. über www.pinard-de-picard.de

2 WÜRZIG

2022 Les Jamelles Sélection
Spéciale Grenache-Syrah-Mourvèdre,
Pays' DOC, Frankreich

Diese Cuvée aus Südfrankreich duftet nach Himbeeren und Orangenschale, sie bringt frische Würze ins Spiel. Die Winzerin Catherine Delaunay liebt die Kombination mit Lammfilet im Kartoffelmantel mit Rosmarin-Jus (S. 14) oder Rehrücken mit Quetschkartoffeln und Kohlsalat (S. 17). Um 16 Euro, etwa über www.bremer-weinkolleg.de

3 CHARMANT

2023 Valpolicella Classico DOC,
Cà La Bionda, Venetien, Italien

Das Weingut begann auf einem Bauernhof und gelangte mit Leidenschaft zu großem Erfolg. Der charmante Valpolicella überzeugt zu Entenbrust, Rotweinsauce und Kartoffelklöße (S. 12) oder Lendchen und Radicchio in Mandel-Dattel-Sauce (S. 20). Um 13,50 Euro, z. B. über www.lebendigeweine.de

SCHNELL

4 MINERALISCH

2022 „Hundertgulden“ Riesling,
Weingut Gres, Rheinhessen

Klaus Gres begeistert mit seinen Weinen, der Riesling Hundertgulden, von bis zu 50 Jahre alten Reben, gewachsen auf versteinerten Korallen zeigt Exotik und viel Mineralität, grandios zu Tatar Surf & Turf mit Avocado-creme (S. 38) und Steak Benedict auf Brioche-Bun (S. 40). Um 16 Euro, etwa über www.weingut-gres.de

5 DUFTIG

2022 Cannstatter Zuckerle Trollinger,
Weinfactum, Württemberg

Wer besondere Weine sucht, wird hier fündig. Für mich muss es aus der Top-Lage Zuckerle ein Trollinger sein, dieser passt mit seiner duftigen Art wunderbar zu Hähnchensteaks mit persischem Reis (S. 44) oder Kräuterkoteletts in Senfsahnesauce (S. 47). Um 7,50 Euro, etwa über <https://shop.weinfactum.de/>

6 BALSAMISCH

2021 Conde de Siruela - Crianza DO,
Bodegas Santa Eulalia, Ribera del Duero

Auf mehr als 700 Metern über dem Meeresspiegel liegen die Weinberge der Bodega Santa Eulalia inmitten des Ribera del Duero. Das kontinentale, warme Klima wird positiv vom nahen Atlantik beeinflusst. Mit balsamischen Noten und vielen roten Früchten eine Wonne zu Minutensteaks mit Zimt-Polenta (S. 42) oder Rinderfilet mit Kastaniensauce (S. 45). Um 17 Euro, etwa über www.weinkontor-bastert.de

MODERN

7 BELEBEND

2021 Chenin by Majas IGP (bio),
Roussillon, Frankreich

Dieser Wein steckt voller Energie und betonter Mineralität, er erfrischt mit Zitrus, grüner Birne und zarter Nussigkeit zu Surf & Turf Ceviche auf Süßkartoffelcreme (S. 62) und Tournedos mit geflammten Adlerfisch-Schuppen (S. 64). Um 14 Euro, etwa über www.unserweinladen.de

8 CREMIG

2023 Montes Chardonnay Reserva,
Montes Wines, Valle Cehtral, Chile

Was Aurelio Montes anfasst, wird zu Gold, und bei dieser Reserva trifft das sogar auf die Farbe des Weines zu! Mit seinem exotischen Duft und den buttrig-cremigen Noten ist er ein perfekter Begleiter zu Stielkoteletts mit Carbonara-Kartoffelgratin (S. 60) und Vietnamesische Fischkoteletts mit Papayasala (S. 65). Um 8 Euro, z. B. über www.hawesko.de

9 SAFTIG

2022 Cuvée Classic Rot,
Seewinkelhof Salzl, Burgenland

Ein Parade-Weingut voller Esprit, alle Weine überzeugen mit fantastischem Trinkfluss. Classic Rot wirkt saftig und geschmeidig, die leichte Kräuterwürze mit Cassis-Aroma ergänzt saftig Tofusteaks zu Cashew Grünkohl und Duftreis (S. 67) und Vegetarisches Wellington Filet auf Quitten-Rotkohl (S. 69). Um 10 Euro, etwa über www.weinfurore.de

DESSERTS

10 EDEL

2021 Beerenauslese „Chardonnay“, An-
gerhof-Tschida, Illmitz, Neusiedlersee

Bei Hans und Lisa Tschida werden Süßweine in Perfektion erzeugt. Edel, reif und würzig zeigt sich diese hocharomatische Beerenauslese zu Waffel-Cannoli mit Ricotta und Pistazien (S. 79) und Stollen-Blondies (S. 80) in ihrer ganzen Pracht. Um 19 Euro/0,375 l, z. B. über www.weinhalle.de

