



” Für das perfekte Ofenglück sollten die begleitenden Weine aromareich und charaktervoll sein. “

Sommelière
Christina Hilker

DIE TOP TEN ZU GRATINS, PIES & CO.

Vielversprechend strömen köstliche Duftnoten aus der Küche: Gratinierte, gebackene und geschmorte Gerichte schaffen heimelige Wohlfühlmomente. Besonders dann, wenn man sie mit diesen köstlichen Tropfen kombiniert, die unsere Expertin für dieses Heft ausgesucht hat



FLEISCH

1 SAFTIG

2022 Pannobile, Weingut Paul Achs, Gols, Österreich

Paul Achs, der Top-Winzer aus Österreich, keltert aus Blaufränkisch und Zweigelt eine Cuvée, die mit saftiger dunkler Frucht, Lebendigkeit, Mineralität und feinkörnigem Gerbstoff zu Fladen mit Auberginen und Pulled Lamb (S. 26) und Cajun Chicken vom Blech (S. 27) betört. Um 29 Euro, z. B. über www.paul-achs.at/shop



2 VOLUMINÖS

2020 Malbec, Achaval Ferrer, Mendoza, Argentinien

Achaval Ferrer gehört zur Spitze der argentinischen Weinproduzenten und arbeitet ausschließlich biodynamisch. Dieser Malbec strahlt Kraft, er beeindruckt neben viel beeriger Frucht und Charme mit Lakritz und orientalischen Gewürzen. Dazu passend: Mit Whiskey mariniertes Rinderbraten (S. 28) und Rinderbäckchen in Ingwer-Dunkelbier-Sauce (S. 29). Um 19 Euro, etwa über www.gute-weine.de



3 FLORAL

2021 Nebbiolo „Bric du Nota“ DOC Langhe, Piemont, Italien

Der rotfruchtige Duft vereint sich mit Rosen, Veilchen und Kräutern – ein italienischer Traum zu Rigatoni al forno (S. 25) oder Rollbraten im Speckmantel mit gerösteten Pastinaken (S. 27). Um 22 Euro, z.B. über www.pinard-de-picard.e

VEGETARISCH

4 DELIKAT

2023 Grauer Burgunder, Schittler & Becker, Zornheim, Rheinhessen

Julia Schittler sprüht vor Energie. Gemeinsam mit ihrem Bruder Dominik betreibt sie mit großem Erfolg dieses beachtlich große Weingut, das Fair and Green zertifiziert ist. Ihr delikater Grauburgunder ist der ideale Partner zu Blumenkohl-Taleggio-Tarte (S. 49) und Tofu Katsu (S. 50). Um 8 Euro, etwa über www.julia-schittler.shop



5 DUFTIG

Cider Kleiber Handlese, Nordappel

Der Kleiber ist eine von über 5.000 Tier- und Pflanzenarten, die auf den Streuobstwiesen von Nordappel heimisch sind. Diese wichtigen Biotope beheimaten aromatische alte Apfelsorten und duftige Quitten – belebend zu Vegan Shepherd's Pie (S. 48) und Sellerie-Galette (S. 50). Um 12 Euro, z. B. über www.nordappel.de/shop



6 BEERIG

2021 Monteabellón 14 meses, D.O. Ribera del Duero, Spanien

Bodegas y Viñedos Monteabellón ist ein Familienweingut in der kleinen Stadt Nava de Roa, im Herzen der Ribera del Duero. Starke Aromen von Brombeere und Vanille schmeicheln Gerichten wie Persischer Kürbis-Nuss-Braten (S. 48) und Vegane Steckrüben-Spinat-Lasagne (S. 51). Um 18,50 Euro, etwa über www.decantalo.de

FISCH

7 REICHHALTIG

2021 Sauvignon Blanc Imperiale, Von Winning, Deidesheim, Pfalz

Stephan Attmann zieht alle Register mit diesem ausdrucksstarken, reichhaltigen und tropischen Sauvignon Blanc. Er liebt kraftvolle Fischgerichte wie Gebackene Dorade mit buntem Asia-Salat und Chili-Pickles (S. 68) und Kokosreis-Lachs-Schiffchen mit Ananas-Chili-Salsa (S. 70). Um 26 Euro, etwa über www.silkes-weinkeller.de



8 SCHMELZIG

2022 Bönningheim Chardonnay VDP. Ortswein, Weingut Dautel, Württemberg

Christian Dautel keltert mit viel Fingerspitzengefühl wundervolle burgundische Weine. Dieser Chardonnay vereint sich mit seinem Schmelz grandios mit Lachs und Wirsing im Blätterteigmantel (S. 68) oder Gelbes Fisch-Curry (S. 69). Um 14,50 Euro, etwa über www.weingut-dautel.de



9 WÜRZIG

2023 Weißburgunder Gutswein, Thörle, Saulheim, Rheinhessen

Dieser Gutswein, gewachsen auf Kalkstein, ist eine wunderbare Visitenkarte für das Winzertalent von Johannes und Christoph Thörle. Mit Würze, Balance und feiner Frucht ein Gedicht zu Miesmuscheln im Tomaten-Weißwein-Sud (S. 70) und Riesengarnelen im Schinkenmantel (S. 71). Um 10,50 Euro, z. B. über www.thoerle-wein.de



DESSERT

10 EXOTISCH

2017 Beerenauslese Uferlos, Weingut Schaller vom See, Burgenland, Österreich

Gerhard und Brigitte Schaller leben und arbeiten am traumhaften Neusiedlersee. Ihre Beerenauslese ist eine köstliche Ergänzung zu Karamellisierte Tropenfrüchte mit Kokoseis (S. 88) und Kokos-Limetten-Gratins (S. 91). Um 13,50 Euro/0,375 l, etwa über shop.weinlade.de

