



„ Knackig frische und blumige Weine zu aromatischer Küche “

Sommelière  
Christina Hilker

Traditionelle Gerichte, typische Zubereitungsarten – und spannende neue Interpretationen. Dafür lieben wir die marokkanische Küche. Ob Couscous, Mezze, Tajine oder Streetfood – diese Weine beleben und befeuern die aromatischen und gewürzintensiven Gerichte Marokkos mit viel Frucht und Säure perfekt.

STARKE WEINE,  
DIE AROMEN  
TRAGEN





## MEZZE

### 1 TROPISCH

**2023 Sauvignon Blanc trocken**  
**„Cellarius“ Weinkonvent Dürrenzimmern eG, Württemberg**

Neben Zitronengras finden wir fruchtige Aromen von Pfirsich, Holunder und Maracuja – unkomplizierter Genuss zu Püree aus weißen Bohnen mit Salzzitronen-Tahini (S. 16) oder Frittierte Calamari mit Gurken-Minz-Dip (S. 21). Um 7,50 Euro, z. B. über [www.weinkonvent-duerrenzimmern.de](http://www.weinkonvent-duerrenzimmern.de)



### 2 RAUCHIG

**2023 The Smoking Flamingo,**  
**Eva Vollmer Weine, Mainz, Rheinhessen**

Ein besonderer Rosé, genau wie die Winzerin, die ihn schuf. Kraftvoll vereinen sich rauchige Aromen mit Wildkirsche und Pfeffer – eine Wucht zu Grillpaprika und Tomaten im Rote-Bete-Dressing (S. 13) und Auberginen-Tomaten-Mus mit gerösteten Kernen (S. 20). Um 14,50 Euro, etwa über [www.evavollmer-wein.de](http://www.evavollmer-wein.de)



## TAGINES

### 3 FRISCH

**Blauer Wildbacher Rosé Lyserød, Wein und Sektmanufaktur Strohmeier, Steiermark, Österreich**

Dieser biodynamische Rosé überzeugt mit knackiger Frische, roten Johannisbeeren und Rhabarber zu Gemüse-Tajine mit Walnuss-Falafeln (S. 33) und Seafood-Tajine mit Granatapfel-Topping (S. 35). Um 25 Euro, z. B. über [www.weingood.de](http://www.weingood.de)



### 4 EXOTISCH

**2023 Les Vignes du Precheur, Domaine Weinbach, Elsass, Frankreich**

Die Reben des Pastors sind ein alter Mischsatz, wie früher üblich im Elsass. Mit exotischer Fülle und Dichte eine Wonne zu Hähnchen-Tajine mit gefülltem Pita-Brot (S. 34) oder Enten-Tajine mit Feigen, Datteln, Mandeln und Zimt (S. 37). Um 27,50 Euro, etwa über [www.gute-weine.de](http://www.gute-weine.de)



## BROTE

### 5 WÜRZIG

**2022 Domaine de Sahari Gris Du Maroc, Guerrouane AOG**

Eindrucksvoller Rosé aus Marokko, mit weißen Blüten und ein Hauch Gewürze, ein duftiger Genuss zu Krichlat mit Granatapfel-Bete-Relish (S. 49) oder Harcha mit Walnuss-Pesto (S. 46). Um 9 Euro, etwa über [www.hawesko.de](http://www.hawesko.de)



## STREETFOOD

### 6 KOMPLEX

**Smiley Chenin Blanc WO, Silwervis, Swartland, Südafrika**

Die Weine von Silwervis sind außergewöhnlich und extrem. Dieses puristische Feuerwerk aus maischevergorenem Chenin Blanc ist ein Muss zu Bissara (S. 60) oder Palmfruchtsuppe mit Rauchaubergine (S. 65). Um 17,50 Euro, etwa über [www.nobis-weine.de](http://www.nobis-weine.de)



### 7 BEERIG

**2022 Neusiedlersee DAC Zweigelt pure, Artisan Wines, Halbtorn, Österreich**

Die artisanale Produktion vom dynamischen Franz Schneider steht für traditionell-handwerkliche und umweltbewusste Arbeit in den Weingärten und im Keller. Der fruchtig-würzige Zweigelt erfrischt zu Würzige Kartoffelküchlein mit homemade Harissa (S. 59) und Rindfleisch-Pies (S. 63). Um 9,50 Euro, z. B. über <https://shop.weinlade.de/>



## COUSCOUS

### 8 MINERALISCH

**2020 FIO Wines Rätzelhaft Riesling Mosel**

Hier trifft die Mosel mit Philipp Ketteren auf Portugal mit der Familie Niepoort. Und hier paaren sich intensiv mineralisch die salzigen Zitrusnoten elegant und belebend mit Cremiger Zimt-Kürbis-Couscous mit Grapefruit (S. 73) und Chermoula-Couscous mit Brathähnchen (S. 74). Um 12 Euro, etwa über [www.importweine.de](http://www.importweine.de)



### 9 SEIDIG

**2019 Dao, Alvaro Castro, Portugal**

Die Intensität der autochthonen Rebsorten ist betörend. Cassis, Zedernholz und Pfeffer verbinden sich mit seidig-eleganter Struktur, wunderbar zu Möhren-Pinienkern Couscous mit hausgemachten Rindfleischwürsten (S. 73) oder Mandel-Couscous zu Rindfleischtopf (S. 75). Um 12,50 Euro, etwa über [www.gute-weine.de](http://www.gute-weine.de)



## SWEET

### 10 REICHHALTIG

**Blandy Bual 5 year medium rich Madeira**

Dieser Madeira ist mit Trockenfrüchten, Toffee, Honig und Nuss ist ein süßer Traum zu Sesam-Walnuss-Kuchen (S. 82) und Dattel-Küchlein mit Ziegenjoghurt-Eis (S. 89). Um 21,50 Euro, etwa über [www.ovinho.de](http://www.ovinho.de)