

# DIESE WEINE LIEBEN ASIEN

Intensive Gewürze, hochwertige Produkte – die Kochwelten zwischen Vietnam und Japan überzeugen mit köstlicher Perfektion und viel Umami. Weine mit Aromatik, Mineralität und dezenter Restsüße sind dazu genau die richtige Kombination. Hier finden Sie die 10 Besten, ausgesucht von unserer Weinexpertin



” Die fernöstliche Küche -  
ein perfektes Spielfeld  
für feine Weine! “

Sommelière  
Christina Hilker





## SCHWEIN

### 1 FLORAL 2023 Markelsheimer Tauberberg Müller-Thurgau Kabinett trocken, Weingärtner Markelsheim, Württemberg

Der dezente und zugleich duftige Rivaner zeigt sich spritzig und belebend zu Cha Gio – Vietnamesische Frühlingsrollen (S. 10) und Udon-Nudelsuppe mit Schweinebraten (S. 11). Um 5 Euro, etwa über [www.markelsheimer-wein.de](http://www.markelsheimer-wein.de)



### 2 EXOTISCH 2023 Muscaris Feingeist, Weingut Wohlgemuth-Schnürr, Gundersheim, Rheinhessen

Andreas Schnürr und Alexandra Damm haben die Zeichen der Zeit erkannt, setzen auf pilzresistente Rebsorten. Ihr Muscaris überzeugt mit exotischen und verspielten Noten zu Schweinefleisch süßsauer aus dem Wok (S. 12) und Bánh Mi – Vietnamesisches Sandwich (S. 16). Um 8 Euro, etwa über [www.wohlgemuth-schnuerr.de](http://www.wohlgemuth-schnuerr.de)



## RIND

### 3 BELEBEND 2023 Zanasi Antica Natura Lambrusco – Bio Grasperossa di Castelvetro DOP, Emilia Romagna, Italien

Qualitativ hochwertiger Lambrusco ist eine wahre Freude und voll im Trend, dunkle Beeren, Kräuter und erfrischende Kohlensäure wirken äußerst belebend in Verbindung mit Kurzgebratenes Sirloin Steak mit Reis und Dips (S. 25) oder Rindfleisch Teriyaki mit Pilzen (S. 28) Um 10 Euro, etwa über [www.ludwig-von-kapff.de](http://www.ludwig-von-kapff.de)



## SUSHI

### 4 HERZHAFT 2022 Hatsumago Kimoto Tradition

Gebraut nach der traditionellen Kimoto-Methode und vielfach ausgezeichnet. Dank mildem Umami-Geschmack und feiner Säure passt dieser feinerbe Sake perfekt zu kräftigem Sushi mit Fleisch wie Inside-Out-Rolls mit Schweinebraten (S. 44) und Entenröllchen im Reisblatt (S. 45). Um 23 Euro, etwa über [www.japan-gourmet.com](http://www.japan-gourmet.com)



### 5 ROTBEERIG 2022 Pét-Nat Rosé, Cava, Spanien

Ein Cava der Extraklasse, der mit roten Beeren, floralen Noten und Mineralität Sushi toppt, etwa Matjes-Uramaki (S. 38) und Whiskey gebeizter Gebeizte Thunfisch-Nigiri (S. 41). Um 17 Euro, z. B. über [www.unserweinladen.de](http://www.unserweinladen.de)



## GEFLÜGEL

### 6 FILIGRAN 2020 Kékfrankos „Balf“, Weninger, Horitschon, Burgenland

Dieser filigrane, von Kirsche, Heidelbeere und erdigen Noten geprägte Blaufränkisch schmeichelt gekühlt Gerichten wie im Wok gebratene Peking-Ente (S. 57) und Miso-Ramen mit knuspriger Ente (S. 60). Um 11,50 Euro, z. B. über [www.pinard-de-picard.de](http://www.pinard-de-picard.de)



### 7 SAFTIG 2023 Bruno Riesling Kabinett Feinherb, Kartäuserhof, Mosel

Ein Riesling, der wunderschön seine Herkunft zeigt, und mit seinem saftigen Süße- und Säurespiel geradezu prädestiniert ist zu Kreationen wie Hähnchen-Saté mit cremiger Erdnuss-Sauce (S. 58) oder Hähnchencurry mit allerlei Gemüse (S. 59). Um 10 Euro, z. B. über [www.lebendigeweine.de](http://www.lebendigeweine.de)

## FISCH



### 8 SÜFFIG 2023 Poggio Lauro Sir Passo Toscana Bianco, Italien

Tropische Früchte und Jasminblüte vereint mit feiner Restsüße – dieser süffige Tropfen harmoniert mit Fischgerichten mit pikanten Noten, wie Kung Pao Shrimp (S. 70) und Som Tam – Papayasalat (S. 72) ganz hervorragend. Um 7 Euro, etwa über [www.silkes-weinkeller.de](http://www.silkes-weinkeller.de)



### 9 INTENSIV 2023 Te Pa Reserve Seaside Sauvignon Blanc, Wairau Bar, Neuseeland

Neuseeland at its best: Reife und intensive exotische Aromen von Grapefruit, Limette, Guave und Passionsfrucht erfrischen zu Chirashi Bowl (S. 68) und Grünes Fischcurry mit Röstkartoffeln (S. 73). Um 20 Euro, z. B. über [www.neuseeland-weinboutique.de](http://www.neuseeland-weinboutique.de)

## SÜSS



### 10 PRICKELND 2023 Ponte Prosecco Spumante Rosé DOC Brut Viticoltori Ponte, Venetien, Italien

Dieser erfrischende Prosecco belebt mit seinem fruchtigen Aroma, das an Pfirsich und rote Früchte erinnert, die süßen Verführungen aus Japan wie Gefüllte Dango-Spieße (S. 88) und Mousse aus Sushi-Reis mit Früchten und Matcha (S. 89) vortrefflich. Um 12 Euro, etwa über [www.hawesko.de](http://www.hawesko.de)