

# KÜHLE ELEGANZ IM GLAS

Die Grundidee der nordischen Küche besteht aus ehrlichen Lebensmitteln: Vollkorngetreide, Wurzelgemüse, Beeren, herzhaftem Fisch und heimischem Fleisch. Diese Ernährungsweise ähnelt der Mittelmeerkost und so finden sich in der Top Ten die besten mediterranen Weine wieder, die mit kräutrigen, erdigen und herzhaften Facetten begeistern

„Mediterrane Weine sind Trumpf zur gesunden nordischen Küche“

Sommelière  
Christina Hilker



## MUSCHELN & KRUSTENTIERE

### 1 GELBFRUCHTIG

**2022 Silvaner Orange, deutscher Landwein, Brüder Dr. Becker, Ludwigshöhe, Rheinhessen**  
Lotte Pfeffer-Müller und Hans Müller, die Pioniere des ökologischen Weinbaus und der Biodynamik, haben eine faszinierende Linie geschaffen: Der gelbfruchtige Silvaner ist ein Traum auf Hummer auf Butter-Reis und Krustentierschaum (S. 15) und Flusskrebbsfleisch auf Bauernbrot (S. 16). Um 18,50 Euro, etwa über <https://brueder-dr-becker.de/shop/>

### 2 MINERALISCH

**2024 Albariño Do Ferreiro, Bodegas Gerardo Mendez, Rias Baixas, Spanien**  
Die Weinberge der Bodegas Gerardo Mendez, auf denen die über 60 Jahre alten Reben stehen, liegen am Meer, wurzeln tief und bringen eine salzige Mineralität ins Glas, die einzigartig schön mit Miesmuscheln und Dicke Bohnen im Fenchelsud (S. 13) und Gratinierte Austern mit Apfel-Sabayon (S. 14) harmonisiert. Um 19 Euro, z. B. über [www.vinatero.de](http://www.vinatero.de)

## FLEISCH

### 3 ELEGANT

**2022 Le Bois Du Cerf Rouge, Domaine Vico, Korsika, Frankreich**  
Diese elegante Rotweincuvée ist ein Geheimtipp aus Korsika, mit Waldhimbeeren und Lakritz am besten leicht gekühlt zu Karree vom Salzwiesenlamm mit Kräuterkruste (S. 36) und Köttbullar mit grünen Bohnen und Kartoffelbrei (S. 35). Um 20 Euro, etwa über [www.vinello.de](http://www.vinello.de)

### 5 LEBENDIG

**2022 Revelette PUR Rouge VdF, Provence, Südfrankreich**  
Mit diesem Wein von Peter Fischer träumt man von Lavendel und Rosmarinfeldern. Puristisch strömen dunkle Kirschen und Kräuter aus dem Glas entgegen – ein lebendiger Grenache, wie gemacht für Jungschweinekasseler mit Mehlbeutel und Kirschen (S. 29) und Rosa Frischlingsrücken mit Hagebutten (S. 31). Um 18,50, z. B. über [www.unserweinladen.de](http://www.unserweinladen.de)

### 6 EXOTISCH

**2024 Cardal Branco, Vinho Regional Tejo, Quinta da Alorna, Portugal**  
Das Weingut Quinta da Alorna kann auf über 300 Jahre Weinbautradition zurückblicken. Die weiße Cuvée aus Fernão Pires und Moscatel Graúdo betört mit exotischen Früchten und gutem Trinkfluss zu Schweineragout mit Lauch und Aprikosen (S. 30) oder Tunnbrödsrulle – Hotdog Wraps aus Schweden (S. 34). Um 7 Euro, etwa über [www.hawesko.de](http://www.hawesko.de)

## FISCH

### 6 ERFRISCHEND

**2023 Chardonnay Mediterranée, Cellier de Marrenon, Vaucluse**  
Dieser Frische und dezente Südfranzose ist ein lupenreiner Tropfen, der mit Grapefruit und Apfel zu deftigen Fischgerichten wie Backfisch im Bierteig mit Remoulade und hausgemachten Fritten (S. 48) und Fischfrikadellen mit Kartoffel-Queller-Salat (S. 49) erfrischt. Um 9 Euro, z. B. über [www.weingood.de](http://www.weingood.de)

### 7 CHARMANT

**2024 „Limizzani“ Vermentino di Gallura DOCG, Vigne Surrau, Sardinien**  
Ein leichter Verführer – frisch, spritzig und mit charmanter Mandelnote passt dieser Südtaliener perfekt zu Kabeljau-Wirsing-Bällchen mit Püree und karamellisierter Bete (S. 50) und Gebratene Scholle mit Apfel-Speck (S. 51). Um 10,50 Euro, etwa über [www.superiore.de](http://www.superiore.de)

## KARTOFFELN

### 8 ROTBEERIG

**2022 Toscano Rosato di Ampeleia IGT, Ampeleia, Toskana, Italien**  
Unter Elisabetta Foradori entstand dieses Projekt, das auf dem Zusammenwirken zwischen Mensch, Natur und Terroir beruht. Der saftige, rotbeerige Rosato ist ein Gedicht zu Himmel, Erde und Meer (S. 63) und Kalte Rote-Bete-Suppe (S. 69). Um 16 Euro, z. B. über [www.weinkombinat.com](http://www.weinkombinat.com)

### 9 WÜRZIG

**2023 Retsina The cricket and the ant, Markogianni Winery, Peloponnes, Griechenland**  
Eine klassische und moderne Interpretation von Retsina, mit Aromen von Zitrone, Bergamotte und Kiefer. Passt dank viel Kraft und Würze ganz wunderbar zu Buttermilch-Kartoffeln mit Schinkenspeck (S. 62) und Norwegischer Kartoffelsalat mit geräucherter Makrele (S. 68). Um 11 Euro, z. B. über <https://the-winehouse.de/>

## FRÜCHTE

### 10 BELEBEND

**2023 Purist Pétillant Naturel Rosé Extra Brut, Fritsch, Wagram, Österreich**  
Mit dynamischem Prickeln und beerigen Noten belebt dieser echte Spaßmacher zu Hausgemachte Dickmilch mit Apfel Brombeer-Kompott (S. 78) und Buttermilch-Waffeln mit Kirschen. Um 17,50 Euro, etwa über [www.lebendigeweine.de](http://www.lebendigeweine.de)