

Harmonie von Speise &amp; Wein

## Traumhochzeiten

Im Herbst und Winter, besonders zu den Familientagen zu Weihnachten, trifft man sich am Tisch zu gutem Essen und Wein. Körper und Seele wollen gewärmt sein. Zu leidenschaftlich Gekochtem gehört ein ausgezeichnetes Glas Wein. Glück und Genuss sind dann perfekt, wenn Speise und Wein zueinander passen. Guter Wein und gute Speise schmecken allein, aufeinander abgestimmt, munden sie aber noch besser. Dann ist es eine Liaison, eine Hochzeit des Genusses.

### PROVENCE

Die Provence ist untrennbar mit Urlaub und Sonne verknüpft. Holen wir uns den Süden den Starten wir mit Salat und gratiniertem

Ziegenkäse oder einer Fisch-, auch Geflügelterrine.

Dazu einen Klassiker der Provence, der mit Frische und Körper die Cremigkeit und den Gehalt von Käse oder Terrine wunderbar begleit-

tet: **2012 Côtes de Provence Rosé "Grand Réserve", Château Moutète (€ 8,90).**

Dem folgt der beste Rotwein der Provence, ein moderner Bandol: Heutzutage ist das Tannin des dominanten Mourvèdre verfeinert und verschmilzt zu einem kraftvollen Spitzenwein mit Finesse. **2009 Bandol rouge „l'Oratoire“, Domaine de l'Hermitage (€ 16,90).** Dazu empfiehlt sich: In Rotwein geschmortes Rindfleisch mit reduziertem Schmortud und schwarzen Oliven. Auch mit Käse kross Überbackenes ist eine gute Wahl. Die Speise sollte sehr würzig sein: Kräuter, schwarze Oliven, auch kräftig angebratenes Gehacktes passen gut.

### LOIRE

Die französischen Könige liebten das Schloss-

leben an der Loire: mildes Klima, reichlich Gemüse, Wild und Wildgeflügel. Heute hat die Region auch besondere Weine zu bieten, wir helfen beim Entdecken: Zunächst eine bekannte Sauvignon-Spielart: **2012 Touraine Sauvignon, Domaine des Corbillières (€ 8,40).** Ein Touraine-Sauvignon ist immer sehr fruchtbetont und frisch, macht Lust auf mehr! Der Wein eignet sich als Aperitif, zum einfach so trinken oder als Essensbegleiter, beispielsweise zu einem raffinierten Linsensalat (mit Garnelen und Zitronenvinaigrette) oder Graved Lachs mit Limetten-Dip.

Wir fahren fort mit einem Chenin blanc, auf Kreidefels gewachsen: **2012 Saumur blanc "Cuvée Vent du Nord", Domaine des Guyons (€ 8,90).** Er ist weniger fruchtig, dafür umso cremiger, ein wunderbarer Essensbegleiter, z.B. zu Zander in Butter-Schalottensauce oder zu einem Kalbsragout / Ragout fin.

Großartige Rotweine sind an der Loire selten, häufig aber in Brissac. Auf steinigem Grund werden hier in guten Jahren Cabernet Franc und an der Loire rarer Cabernet Sauvignon gut reif. Die notwendige Flaschenreife haben wir gegeben. **2005 Anjou-Villages Brissac (rouge), Domaine de Haute-Perche (€ 11,90).** Gut gewählte Speise: Kaninchen mit Speck, Kräutern und gebackenen weißen Bohnen oder alternativ: Lammkeule, gegrilltes Rindfleisch oder nur gute Würste mit Fenchel oder grobem Pfeffer.

### PIEMONTE

Das piemontesische Paradies reizt mit Pasta, Brasato, Würsten, Alba-Trüffel und berühmten

Nebbiolo-Wein: Barolo. Deutlich preiswerterer Nachbar ist ein **2010 Roero rosso "SRÜ", Az.Agr. Monchiero-Carbone (€ 16,90):** Nebbiolo-typisch, mit wunderbarem Duft, Aromen von Frucht (Kirsche), Leder und Rauch. Das typische Tannin verfliegt quasi mit ausreichend Sauerstoff, unser mustergültiger Roero präsentiert sich dann sehr angenehm, gar trinkfreudig. Dazu mundet wunderbar der Klassiker, der Rinderschmorbraten (Brasato).

Vorab könnte es einen in Butter und Fenchel gedünsteten Fisch geben, raffiniert mit Anis/Pastis oder Fenchelsamen gewürzt. Dazu passt nämlich allerbesten Arneis, rar, uralt und beinahe ausgestorben: säurearm, aber frisch, strukturiert und charmant, ausgewogen, mit feinen Aromen von Birnen, Mirabellen/Reineclauden, Mandeln, Gewürzen. **2012 Roero Arneis „RECIT“, Az.Agr. Monchiero-Carbone (€ 10,90).**

Unser Piemont-Menü ließe sich mit einem Dessert abschließen, mit einer Zabaione al Moscato, vielleicht zu Birnen aus einer Reduktion von Moscato d'Asti.

### SIZILIEN/UMBRIEN

Großartige Rotweine zum Entdecken

Vieles in Italien durchaus Berühmtes ist bei uns noch ziemlich unbekannt. So etwa ein **2008 Cerasuolo di Vittoria classico, Az.Agr. COS / Sizilien (€ 17,50).**

Der Wein wird aus den Rebsorten Nero d'Avola und Frappato bereitet, hier von einem biodynamisch arbeitenden Weingut, bei dem die Trauben physiologisch früher reif werden als bei konventionell arbeitenden Winzern. Die frühe Traubenreife ermöglicht einen Wein mit weniger Alkohol, der durch Feinheit und eine Note getrockneter Pflaumen besticht. Dazu passt eine Vorspeise wie ein Herbstsalat von Entenfleisch, Wurzelgemüse und Backpflaumen.

Dem folgt nun ein kraftvoller, ewig gelagerter Sagrantino zum Hauptgang. Die Rebsorte ist rar und wird nur um das Umbrien-Örtchen Montefalco herum angebaut. Top-Winzerhände können heute mit dem mächtigen Sagrantino-Tannin umgehen. Lange Flaschenreife lohnt sich dennoch: Kraft in Farbe und Körper, gerundete dunkle Aromen. Wunderbar zu geschmortem Schwanz oder geschmorter Backe vom Weideochsen mit stark reduzierter Rotwein-Schmor-Sauce. **2000 Sagrantino di Montefalco, Az.Agr. Antonelli San Marco / Umbrien (€ 27,-)**

# Julius Heimberg



### RHEINHESSEN / PFALZ

Für die kühlere Jahreszeit sind als Weißweine die weißen Burgundersorten ideal. Unsere besondere Empfehlung: **2012 Grauer Burgunder Spätlese trocken (€ 8,90), Bio-Weingut Theodorus (Südpfalz).**

Der Wein bietet exotische Frucht- und Gewürznoten, ideal für würzige Speisen, die auch ein wenig scharf sein dürfen: Etwa eine Wirsingroulade, gefüllt mit Reis, Lamm, Trockenfrüchten und Raz-el-Hanout als Gewürz oder (an-)gebratener Lachs mit Soja/Ingwer-Sößchen.



Wenn wir zum Grauburgunder eine Vorspeise servieren, muss ein herausragender deutscher Rotwein folgen. Wir empfehlen alternativ

zwei herausragende Weine aus der Pinot-Noir-Familie, einmal einen großartigen, gehaltvollen Spätburgunder und einen ein wenig feineren, aber dennoch traumhaft burgundisch duftenden St. Laurent. Eine passende Speise dazu: Herbstklassisch, geschmorte oder gebackene Ente oder auch ein Fasan.

**2011 Sankt Laurent „Gau-Odernheimer“, Becker Landgraf (Rheinhessen) - (€ 10,90).** **2009 Spätburgunder Spätlese trocken, Muschelkalk, Porzelt (Südpfalz) - (€ 17,90)**

### ÖSTERREICH

Österreich ist bei den Weißweinen berühmt für seine Grünen Veltliner und Rieslinge. Gutes kann jahrelang reifen.

**2007 Riesling „Johannisberg“, Bio-Weingut Geyherhof/ Kremstal (€ 14,90).** Ein, der Reife geschuldeter, sehr nachhaltiger Wein, ein echter Erlebniswein, weil sehr vielfältig und vielschichtig in seinen Aromen. Besonders interessant: die cremige, burgundische Art mit einem Spiel von noch vorhandener Frische und Säure, mit Geschmack gedörrter Marillenfrucht. Die diesem Spitzenwein begleitende Speise sollte ebenbürtig sein, wie eine Fleischterrine oder Geräuchertes, mit beispielsweise einem gelbem Frucht-Chutney.

Dem könnte sich als Hauptgang ein gebratenes Stück Rindfleisch anschließen, puristisch: nur gutes Fleisch, Salz (Fleur de Sel) und frisch gemahlener Pfeffer. Dazu ein: **2008 Blaufränkisch, Weingut Weninger (Mittelburgenland) (€ 9,50).** Auch beim Blaufränkisch (bei uns als Lemberger bekannt) sind die Österreicher Spezialisten, besonders die Burgenländer wie die Weningers. Ehemals knochentrocken und tanninbetont, duftet der Wein heute intensiv, mit Noten von Balsam und Quatre-épices. Im Geschmack präsentiert er sich sehr ruhig

und ausgewogen, trinkfreudig, mit deutlich mildem Tannin, aber weiterhin sehr gradlinig, puristisch (wie die dazu passende Speise).

