

DIE TOPWEINE DER SOMMERKÜCHE

Der Sommer ist da und wir freuen uns, in geselliger Runde auf leichte und aromatische Begleiter zu Tapas, Mezze und Pinchos. Denn nicht nur beim Essen verdoppelt sich der Genuss, sondern auch beim Wein. Unsere Expertin hat dafür die 10 besten Tropfen ausgewählt



„Aromatische Weine aus Südeuropa mit mediterranen und orientalischen Speisen in bester Gesellschaft“

Sommelière
Christina Hilker



MIT FLEISCH

1 BEERIG 2020 Altano „Altano Organic“, DOC Douro, Portugal

Top Bio-Qualität aus dem Douro-Tal. Intensiver, herrlich verführerischer Duft nach reifen, sonnenbeschienenen Brombeeren, denen man ein hübsches Quantum an Rosmarin hat angedeihen lassen – man könnte sich darin verlieren. Grandios zu Chorizo al vino tinto (S. 14) oder Manakish (S. 18). Um 10,50 Euro, z. B. über www.pinard-de-picard.de

2 FEINGLIEDRIG 2019 Artuke, Rioja, Spanien

Ein wunderschöner, präziser Hochlagen-Tempranillo voller Frucht und Finesse, die kühlen Nächte hier oben sorgen für Frische. Veilchen und Blaubeeren lieben die Verbindung mit Hackfleisch-Pastilla (S. 16) und Geröstete Auberginen mit Merguez-Harissa-Füllung (S. 17). Um 10 Euro, etwa über www.gute-weine.de

3 WÜRZIG 2022 Haras de Pirque Chardonnay, Casablanca Valley, Chile

Das Weingut Haras de Pirque ist ein chilenischer Ableger des italienischen Traditionshauses Antinori. Mit viel Frucht und feiner Holzwürze ist dieser Wein ideal zu Pinchos morunos (S. 12) und Tataki vom Iberico-Filet mit Chimichurri (S. 15). Um 11 Euro, z. B. über www.hawesko.de

MIT FISCH

4 EXOTISCH 2022 Sauvignon Blanc Kalkstein trocken, Manz, Rheinhessen

Eric Manz, der Macher, bekommt tatkräftige Unterstützung von der ganzen Familie. Die exotischen Früchte von Maracuja und Limette im Wein in Kombination mit der Kalksteinnote – einfach perfekt zu: Paniertes grüner Spargel mit Forellenkaviar (S. 45) oder Tortillitas de camarones (S. 48). Um 12 Euro, u. a. über www.silkes-weinkeller.de

5 PRICKELND Cuvée Pinot Sekt b.A. extra brut Edition „R“, Remstalkellerei, Württemberg

Vollmundiger Spitzensekt aus Burgundersorten: feine Gelbfrucht in Kombination mit hefiger Note – das belebt zu Kabeljau-Kroketten mit Harissa-Limetten-Dip (S. 43) und Tarama und Kräutersalat auf geröstetem Ciabatta (S. 47). Um 12 Euro, etwa über www.remstalkellerei.de

6 AROMATISCH 2021 Torrontés Andeluna 1300, Adeluna Cellars, Mendoza, Argentinien

Torrontés, die wichtigste argentinische Weißweinsorte, bringt aromatische, blumige Weißweine hervor: Tropische Früchte und Jasmin passen wunderschön zu Branzino crudo mit Zitronen-Kapern-Dressing (S. 44) oder Vongole im Sherry-Chili-Sud (S. 46). Um 11 Euro, z. B. über www.bremer-weinkolleg.de

MIT GEMÜSE

7 FLORAL 2022 Blütenduft, Q.b.A. trocken, Bioweingut Mohr-Gutting, Pfalz

Das Weingut ist Mitglied bei ECOVIN und im Netzwerk Zukunftswinzer. Die traumhaft duftige Cuvée riecht nach Blüten und ist mit viel Schmelz genau der richtige Wein zu Salat aus Fenchel und Baby-Artischocken (S. 69) oder Blumenkohl-Salat mit Sherry-Dressing (S. 77). Um 7 Euro, etwa über www.mohr-gutting.de

8 ROTFRUCHTIG 2021 Pinot Noir Rosé, Weingut Leitz, Rheingau

Johannes (Josy) Leitz steht für Spitzenweine aus Deutschland. Mit diesem saftigen Rosé zaubert er gekonnt den Sommer ins Glas: Aromen von Himbeeren und Erdbeeren sind top zu Dolmades (S. 68) und Würzige Patatas bravas mit Tomaten-Marinade (S. 70). Um 7 Euro, gibt es bei **Aldi**

9 SÜFFIG 2022 Gewürztraminer halbtrocken, Weingut Krebs, Markgräflerland

Aus sonnigen Südwestlagen im Markgräflerland keltert die Familie Krebs diesen aromatischen Tropfen. Die Süße in Kombination mit Aromen von Aprikosen und Melone harmoniert vortrefflich mit Süß-sauer eingelegten Wachteiler (S. 72) und Geröstete Möhren mit Zhoug und Labneh (S. 76). Um 10 Euro, etwa über www.weinkrebs.de

DESSERT

10 KONZENTRIERT 2019 Maury Vendage, Domaine Poudroux, AOC Maury, Frankreich

Die süße, konzentrierte dunkle Frucht wird von Würze und Frische begleitet, klasse zu Schokoladen-Torrone mit Feigenkompott (S. 88) und Honig-Zimt-Hummus mit roten Früchten. Um 15 Euro (0,5 l), z. B. über www.wein-kreis.de

Fotos: Bettina Meister, PR (10); StockFood/Bauer Syndication