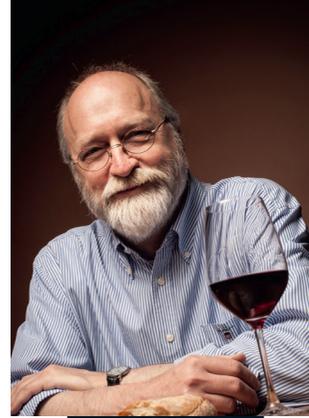


# WEISSE RIESEN IM WINTER



**DIETER BRAATZ**  
ist Weinkenner und  
FEINSCHMECKER-Autor

Statt der klassischen Roten sind kräftige Weißweine mit Substanz manchmal die bessere Wahl zu würzigen Fleischgerichten, Wild und Pilzen. Probieren Sie mal unsere Beispiele aus sechs Weinländern!

## 1. DER VERDEJO VOM MACHER

2019 *The Maker Verdejo D.O. Rueda, Bodega Pedro Escudero, Kastilien-León/Spanien, Bezug: [www.vinello.de](http://www.vinello.de), Tel. 0351-46 92 56 55*

„The Maker“ nennt sich der Weinmacher Pedro Escudero, der in Kastilien-León formidable Weine kreiert – wie diesen reinen Verdejo. Die Trauben wurden mit ihren natürlichen Hefen vergoren und blieben dann drei Monate auf der Feinhefe. Im Glas präsentiert sich der Wein mit leuchtendgelber Farbe und grünlichen Reflexen, dazu im Bukett Aromen von Limetten, Ananas, Paprika mit der Frische und lebendigen Saftigkeit des Verdejo. Zu Pappardelle mit Salsiccia und Pfifferlingen oder Frühlingsrollen mit Hackfleisch.

## 4. EINE KREATION DES KELLERMEISTERS

2018 *Stoan Bianco DOC, Cantina Tramin, Südtirol/Italien, Bezug: [www.superiore.de](http://www.superiore.de), Tel. 03523-53 36 80*

Den Namen „Stoan“ (Stein) hat Willi Stürz, Kellermeister der Cantina, der Cuvée gegeben, weil die Rebsorten auf steinigen Böden gewachsen sind. Der Mix aus Chardonnay (65 %), Sauvignon Blanc (20 %), Weißburgunder (10 %) und Gewürztraminer (5 %) wurde acht Monate im großen Holzfass ausgebaut. In der Nase dominieren Fruchtaromen von Aprikose, Lychee, Ananas, im Geschmack zeigt sich „Stoan“ balanciert, vollmundig und angenehm cremig. Zu Antipasti, Pasta mit Gorgonzola und pikantem Schweinefleisch.

## 2. CHENIN BLANC VOM WESTERN CAPE

2018 *Spider Pig Chenin Blanc, Spider Pig Wines, Western Cape/Südafrika, Bezug: [www.weinbaule.de](http://www.weinbaule.de), Tel. 069-90 75 56 18*

Spider Pig (benannt nach einer Szene im Film mit Homer Simpson) ist eine Weinserie der Geschäftsleute David Nel und David Wibberley, die mit diversen Winzern Südafrikas zusammenarbeiten. Dazu zählt ein hochklassiger Chenin Blanc in kleiner Auflage. Im Bukett dominieren Melone und Grapefruit sowie grüne Wiese und etwas Birne, im Geschmack fruchtig, konzentriert und mineralisch. Er passt hervorragend zu Kartoffelgulasch mit gebratenem Lamm und Paprika, zu Caesar Salad, Saltimbocca und Seezunge mit Zitronenbutter.

## 5. DIE CUVÉE DIREKT AUS DEM WEINBERG

2018 *Wiener Gemischter Satz Bisamberg DAC, Weingut Fritz Wieninger, Österreich, Bezug: [steines-weine.com](http://steines-weine.com), Tel. 08122-182 00*

Die Wiener Traditions-cuvée ist eine Spezialität von Fritz Wieninger: Der Weingarten am Bisamberg ist etwa 40 Jahre alt und besteht aus Weißburgunder (40 %), Grauburgunder (40 %) und Chardonnay (20 %), die gemeinsam mit Spontanhefe vergoren werden. Der Wein gefällt im Bukett mit frischer Birne, Apfel und Mango, hinzu kommt eine lebendige Säure und finessenreiche Struktur und Frucht. Schön zu Wiener Schnitzel, Tafelspitz, gebackenem Kalbskopf, aber auch zu Fisch oder Meeresfrüchten sowie Curryhuhn.

## 3. FEINER CHARDONNAY AUS BURGUND

2018 *Mâcon Villages Blanc AOC, Les Héritiers du Comte Lafon, Frankreich, Bezug: [www.bremer-weinkolleg.de](http://www.bremer-weinkolleg.de), Tel. 0421-33 06 22 20*

Im Jahr 1999 kaufte Mersault-Winzer Dominique Lafon eine kleine Domaine im Mâconnais, deren Weinberge mit ihren ton- und kalkhaltigen Böden zu 100 Prozent mit Chardonnay bestockt sind. Er stellte das Weingut auf biodynamische Erzeugung um, reduzierte die Erträge und baut den Jungwein sechs Monate in großen Eichen fässern aus. Das Ergebnis: Ein Chardonnay mit intensiven Aromen von Zitrusfrüchten, Pfirsich, reifen Äpfeln und Gewürzen: elegant, frisch und mineralisch. Passt zu hellem Fleisch, weißen Fischen, Risotto mit Pilzen.

## 6. GRAUBURGUNDER MIT TOLLER MINERALITÄT

2019 *Grauer Burgunder SL trocken, Weingut Alexander Laible, Baden, Bezug: [www.weingut-alexanderlaible.de](http://www.weingut-alexanderlaible.de), Tel. 0781-28 42 380*

Den feinen Selektionswein vom Grauburgunder hat der Durbacher Winzer Alexander Laible in Edelstahl temperaturkontrolliert vergoren, in Edelstahl ausgebaut und dabei Frische und Frucht des Jahrgangs bewahrt. Im Duft stehen Boskoopapfel und Mirabellen im Vordergrund, dazu ein leichtes Birnenaroma und feine Kräuternoten. Auf der Zunge viel Schmelz, Saft und Mineralität. Er empfiehlt sich als Begleiter zu Pastagerichten, Wildgeflügel und Kalbsbraten, schmeckt aber auch zu einer kräftig-deftigen Bratwurst mit Sauerkraut.

1  
€ 13,16



2  
€ 17,99

3  
€ 21,90



4  
€ 23,30



5  
€ 15,90



6  
€ 12,50

TOP  
Tipp  
FEBRUAR