



# Rezept-Empfehlung zur Radio-Weinprobe

## **2022 Blanc Brut Sekt**

Der Sekt ist aufgrund seiner Frische perfekt für einen Aperitif, vielleicht begleitet von wenig gesalzenen grünen Oliven und feinen Häppchen. Seine Frische und Lebendigkeit, die durch seinen Perlage verstärkt wird, passt perfekt zu Fischgerichten, rohen Meeresfrüchten wie Austern oder japanischem Sushi. Zum Beispiel Tranchen vom geräucherten Ikarimi-Lachs mit Zitronengel und Fenchelsalat, oder Sushi Maki Tekka Inside Out Power Roll.

## **2021 Andreas Riesling Ortenberger Andreasberg 1. Gewächs trocken**

Ein Riesling, welcher den Stil der Ortenauer Rieslinge perfekt widerspiegelt. Der Granitboden bringt fruchtige Noten wie Aprikose, Apfel und Zitrone hervor. Ein perfekter Wein zu kräftigen Vorspeisen wie Garnelen und Fisch. Wie zum Beispiel gebratene Riesengarnelen mit Avocado und sommerlichem Salat, oder gebratenes Zanderfilet mit Lauch und Reis und dazu ein Riesling Sauce.

## **2022 Granit Grauburgunder trocken**

Ein Wein, der problemlos mit einem Gericht mit Fisch oder Fleisch harmonieren kann, ohne zu leicht oder zu intensiv zu sein. Ich empfehle Kalbsfilet in Rahmsauce mit Champignons und frischen Nudeln. Er wird aber auch Gerichte mit einfachem Charakter wie einen herzhaften Vesperteller, geräucherter Forelle und Kartoffeln oder eine Quiche mit Speck begleiten.

## **2022 Yeah Rosé feinfruchtig**

Ein Wein mit viel Trinkfluss, der durch die Süße des Weins und die Noten von Waldfrüchten und Beeren begeistert. Ideal für entspannte Momente, aber auch passend zu süß/sauren Gerichten oder solchen, die herzhaft gewürzt sind. Dank des Restzuckers wird die Schärfe ein wenig gemildert. Meine Speiseempfehlungen wären Tapas oder Chili Con Carne, Knusprige Ente süßsauer mit Langkornreis und Gemüse. Der Weine passt aber auch zu leichten Desserts mit roten Früchten wie Rote Grütze, Erdbeerkuchen oder Himbeere

## **2020 St Andreas Spätburgunder trocken**

Geschmeidige Tannine und eine schöne Textur mit einer gewissen Frische ermöglichen es diesem Wein eine ganze Mahlzeit mit Fisch, hellem Fleisch oder Wild zu begleiten. Passend wären Fischgerichte mit Rotweinsauce, Hirschfilet mit Rotweinbirne, Preiselbeeren und Spätzle, ein Pfifferling-Risotto oder Hähnchenfleisch mit Morchelrahmsöße.

## **2022 Gutswein Gewürtztraminer feinfruchtig**

Gewürtztraminer ist ein Wein mit intensiven Aromen, der ein Gleichgewicht zwischen Zucker und Säure aufweist. Dank seiner aromatischen Intensität und reichen Textur wird er in der Lage sein, sich einer reichhaltigen und würzigen exotischen Küche zu stellen, asiatisch und indisch! Gambas mit Curry, Hühnchen mit Ingwer oder Hartkäse wie Comté oder intensiv wie Münsterkäse. Exotische Desserts aus Mango und Passionsfrucht passen auch hervorragend.