

# Spätburgunder

Klassiker in Rot



Willkommen  
in besten Lagen.

[deutscheweine.de](http://deutscheweine.de)

# Spätburgunder

ELEGANZ HAT EINEN NAMEN

---



Der Spätburgunder ist die Diva unter Deutschlands Rotweinsorten: Er stellt Ansprüche, reift spät und ist nicht leicht zu vinifizieren. Die Mühe des Winzers lohnt er mit Gewächsen von unnachahmlicher Eleganz – ein Rotwein mit Seele! Deutschland besitzt mit rund 12.000 Hektar die drittgrößte Spätburgunder-Fläche der Welt. Die größten Anbauflächen liegen in Baden, in der Pfalz, in Rheinhessen und in Württemberg.

Fruchtige Aromen von reifen Schwarzkirschen, Erdbeeren oder Brombeeren, eine lebendige Säure und feinste Tannine kennzeichnen diesen ungemein vielseitigen Speisebegleiter. Wild gehört zu seinen Favoriten, aber auch andere Fleisch- und sogar Fischgerichte.

Als finessenreicher Rosé oder Weißherbst macht er ebenfalls eine gute Figur. Er hat die Eleganz des Spätburgunders und die Frische eines Weißweins. Keltert man Spätburgundertrauben wie Weißweitrauben (indem der farblose Most sofort von der Maische getrennt wird), erhält man einen hellfarbenen, säurefrischen Wein, häufig als Blanc de Noir bezeichnet.





Spätburgunder gehört zu den Weinen mit Lagerpotenzial. Er kann im Premiumsegment den Höhepunkt seiner Entwicklung nach sechs bis zehn und mehr Jahren erreichen. Der Ausbau im Barrique macht hochwertige Spätburgunder noch strukturierter und finessenreicher.

Serviertemperatur: 15 bis 18 °C

7 bis 9 °C als Rosé und Blanc de Noir

# Karotten-Süppchen mit Milchschaum

---

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

---

400 g Karotten, 0,1 l Roséwein, 0,75 l Gemüsebrühe, 0,25 l Milch,  
1 EL Akazienhonig, 1 EL Olivenöl, 1 Messerspitze Zimt, Salz, Pfeffer

---

## ZUBEREITUNG

---

1. Die Karotten und den Ingwer schälen, klein schneiden und im Olivenöl anschwitzen. Den Zimt zugeben, etwas salzen und mit dem Wein ablöschen. Einreduzieren lassen, anschließend mit der Gemüsebrühe auffüllen und die Suppe weiter köcheln lassen, bis die Karotten weich sind.
2. Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren und den Akazienhonig zufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Milch erwärmen und mit einem Stabmixer aufschäumen.
4. Die Suppe in Teller oder Latte-Macchiato-Gläser füllen, mit dem Milchschaum dekorieren und heiß servieren.

Weinempfehlung:  
ein leichter  
Spätburgunder  
Weißherbst  
Qualitätswein  
halbtrocken







# Schinkenpâté

---

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

---

250 g gekochter Schinken, 1 Rolle Party-Pumpernickel, 15 schwarze Oliven ohne Stein, 150 g Mascarpone, Salz, Pfeffer

---

## ZUBEREITUNG

---

1. Den Schinken vom Fettrand befreien und in winzige Würfelchen schneiden. 10 der Oliven sehr klein hacken. Die restlichen Oliven in dünne Scheiben schneiden und für die Dekoration beiseite stellen.
2. Schinken, Oliven und Mascarpone miteinander verrühren und die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Die Pumpernickelscheiben auf Tellern anrichten, die Pâté darauf geben und mit den Olivenscheiben dekorieren.

Weinempfehlung:  
ein leichter,  
fruchtiger  
Spätburgunder  
trocken



# Rinderfilet mit Kräuterkruste und Schupfnudeln

---

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

---

**Für das Rinderfilet:** 4 Scheiben Rinderfilet à 180 g, 0,25 l Rotwein, 0,125 l Sahne, 1 EL Olivenöl, 1 EL Butter

**Für die Kräuterkruste:** je 30 g Basilikum, Kerbel, Schnittlauch und glatte Petersilie, 30 g Parmesan, 2 Knoblauchzehen, 30 g geröstete Pinienkerne, 3 EL Olivenöl

**Für die Schupfnudeln:** 250 g gekochte und geschälte Kartoffeln, 2 Eier, 150 g Mehl, Salz, Muskat, 1 EL Butterschmalz

---


## ZUBEREITUNG

---

1. Für die Schupfnudeln die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken, mit dem Mehl, den Eiern, etwas Salz und Muskat vermischen und zu einem Teig verarbeiten. Auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche den Teig zu Stangen rollen, dann ca. 5 cm lange Stücke abschneiden und die Enden spitz formen.
2. In kochendes Salzwasser geben und wallen lassen, bis die Schupfnudeln oben schwimmen. Mit einer Schöpfkelle herausnehmen und warm stellen.
3. Für den Kräuterbelag alle Zutaten in einen Mixer geben und das Olivenöl langsam einfließen lassen, bis die Masse eine sämige Konsistenz hat.
4. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Filetstücke in einer Mischung aus Olivenöl und Butter von jeder Seite ca. 3 Minuten braten. Parallel in einer Pfanne die Schupfnudeln in Butterschmalz goldbraun braten.
5. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, die Kräutermasse darauf geben und auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben. Im Backofen ca. 3 – 4 Minuten auf der oberen Einschubleiste überbacken.
6. Den Bratenfond mit Rotwein ablöschen und einreduzieren lassen. Mit der Sahne aufgießen, mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Einen Löffel Sauce als Spiegel auf jeden Teller geben, das Fleisch darauf setzen und mit den Schupfnudeln servieren.







Weinempfehlung:  
eine gehaltvolle  
Spätburgunder  
Spätlese trocken



Weinempfehlung:  
eine fruchtbetonte  
Spätburgunder  
Spätlese trocken

# Mousse von dunkler Schokolade auf Beerenspiegel

---

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

---

1 Ei, 1 Eigelb, 70 g Zucker, 1 Tafel dunkle Schokolade (Kakaoanteil über 70%), ½ Tafel Vollmilchschokolade, 0,2 l Sahne, 0,1 l Rotwein, 300 g Beeren (TK), 4 Stängel Minze, 4 TL Puderzucker

---

## ZUBEREITUNG

---

1. Ei und Eigelb zusammen mit dem Zucker ca. 5 Minuten mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen.
2. Die Schokolade in kleine Stücke brechen und über einem Wasserbad schmelzen. Die Sahne halbfest schlagen. In den Ei-Zucker-Schaum zunächst die Schokolade, danach die Sahne ganz vorsichtig unterheben. Die Mousse für mindestens 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
3. In der Zwischenzeit die Beeren auftauen lassen, drei Viertel davon durch ein Sieb streichen und kalt stellen. Die restlichen Beeren zur Dekoration bei Seite stellen.
4. Ist die Mousse fest, den Rand von 4 Tellern mit Puderzucker bestäuben. In die Mitte des Tellers jeweils einen Spiegel von Beerenpüree geben. Mit einem Esslöffel Nocken aus der Mousse stechen und darauf setzen. Mit frischer Minze und den restlichen Beeren garnieren.





**WINE**<sub>in</sub>**MODERATION**

WEIN | BEWUSST | GENIESSEN

---

**HERAUSGEBER:**

Deutsches Weininstitut GmbH

Platz des Weines 2

55294 Bodenheim

[info@deutscheweine.de](mailto:info@deutscheweine.de)

[www.deutscheweine.de](http://www.deutscheweine.de)