



Vegetarisch
& Wein



Willkommen
in besten Lagen.

deutscheweine.de

Vegetarisch & Wein

Mit der Vielfalt der vegetarischen Küche können deutsche Weine mühelos mithalten. Die frisch-fruchtigen Weißweine der deutschen Winzer passen wie ihre gehaltvollen Rotweine hervorragend zu vitaminreichen Speisen.

Bei der Weinauswahl kommt es auf die Zubereitungsweise der Garten- und Feldfrüchte an.

Ein junger Grauburgunder oder auch ein frischer, leicht gekühlter Portugieser Weißherbst sind zu sommerlichem Salat- oder Gemüse-Genuss geradezu ideal. Trockene Weißburgunder harmonieren ebenfalls schön mit frischen, knackigen Blattsalaten mit feiner Vinaigrette oder auch gehaltvolleren Dressings.

Kommt das Gemüse dagegen gemeinsam mit Nudeln oder in einem Risotto auf den Tisch, ist meist auch geriebener Käse im Spiel. Dennoch richtet sich hier die Weinauswahl nach dem Gemüse, sofern die Soße nicht zu dominant ist: Zucchini, Zuckerschoten oder ähnliches Frühsommern Gemüse im Risotto oder zu Pasta, finden in dezentem Weißburgunder oder Silvaner ideale Partner. Brokkoli, Mangold und Co. werden dagegen lieber von einem gehaltvolleren Grauburgunder oder einem kräftigen Riesling beispielsweise von der Nahe begleitet.

Bei Gemüseaufläufen begeistert das Aromenspiel aus frischen Gemüsenoten und dem herzhaften Röstgeschmack des Käses, mit dem überbacken wird. Dazu empfiehlt sich ein fruchtbetonter, trockener Rotwein, wie beispielsweise ein Spätburgunder oder ein Lemberger.

Bietet das Gericht nussige Aromen z.B. bei Getreide und Hülsenfrüchten, passt ein Wein mit Fülle und Charakter. Gehaltvolle Grauburgunder, ein gereifter Riesling mit feiner Restsüße, aber auch geschmeidiger Rotwein aus Spätburgunder-Trauben oder ein ausdrucksvoller, fruchtiger Dornfelder können sich hier gut behaupten.

Auch herzhaftes Linsen- oder Bohnengerichte harmonieren gut mit kräftigem Dornfelder oder Lemberger Rotweinen, die zur geschmacklichen Bereicherung gerne eine leichte Barriquenote mitbringen dürfen. Die Rotweine können durchaus zwei bis drei Jahre gereift sein, dann sind die Gerbstoffe gut eingebunden.

Auf den Punkt gegartes Gemüse bringt Biss und Aromen mit, die mit dezent-aromatischen Weinen eine harmonische Verbindung eingehen. Silvaner, Gutedel oder Rivaner sind beispielsweise zu Möhren, Mangold, Zucchini oder Chicorée willkommen. Sobald eine feine Sahnesauce mit im Spiel ist, darf der Wein etwas gehaltvoller sein, wobei jedoch weiterhin eher milde Säure bevorzugt wird, wie z.B. im Weißburgunder oder Grauburgunder.

Pfannengemüse, leicht geröstet, entwickelt einen kräftigeren Geschmack, der gerne auch mit kräftigen Gewürzen unterstrichen wird. Hier dient ein

leichter Rotwein gut als geschmacklicher Partner: Portugieser oder auch Trollinger, die man je nach Jahreszeit auch leicht gekühlt servieren darf, sind ideal.

Spargelgerichte aller Art können mit Silvaner, Weißburgunder, Grauburgunder und Rivaner, oder auch einen Gutedel kombiniert werden: Diese Sorten haben eine milde Säure und sich elegant einfügende dezente Aromen.

Zu **Pilzen** darf der Wein durchaus eine gewisse Reife mitbringen, denn die delikaten Pilzaromen verhelfen ihm zu jugendlicher Frische.

Pilze solo zubereitet, evtl. mit üppiger Sahnesauce, vertragen einen feinfruchtigen, frischen Riesling, der es mit seiner Lebendigkeit mit der feinen Opulenz des Gerichts aufnimmt.

In der gebratenen Variante vermählt sich das typische Pilzaroma hervorragend mit den feinen Röststoffen. Dazu ist ein geschmeidiger Riesling mit gemäßiger Fruchtsäure willkommen. Er gibt der Würznote der Pilze den Vortritt. Beim Rotwein sind eher fruchtbetonte Spätburgunder oder Portugieser gefragt.

Das feine, oft nussige, manchmal auch an junge Rüben erinnernde **Kürbisaroma** ist mild und eignet sich für unterschiedliche Gerichte: Als delikate Suppe, herzhaft gewürzt als feines Gemüse, außergewöhnlich auch als gerösteter Salat, mit Zitronenschale und Balsamessig. Kürbis allein lässt sich am besten mit einem feinfruchtigen Weißburgunder oder auch einem leicht reifen Silvaner genießen. Die Aromen der beiden kulinarischen Partner ergänzen sich gegenseitig.

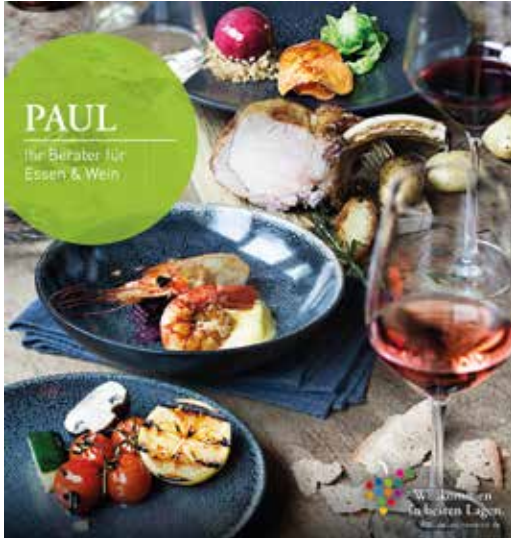
Zu mild gewürztem Kürbisgemüse sind vor allem zarte Aromen gefragt, wie sie Silvaner, Rivaner oder Gutedel hervorbringen.

Der geschmackvolle Hokkaido passt zu leichten Rotweinen. Portugieser oder auch ein frischer Trollinger sind gute Spielgefährten für die feinen Fruchtaromen des Kürbis, gehen aber auch mit kräftigeren Gerichten eine köstliche Allianz ein.

Geröstet entwickeln Kürbisse ausgeprägte Aromen, die leicht an Maronen erinnern. Dann vertragen sie sich gut mit einem ausdrucksvollen Rotwein wie Dornfelder oder Lemberger.

Die Aromen des zartgelben Butternut-Kürbis dagegen baden auch gerne in delikatem Grauburgunder, dessen nussig-buttrige Aromen besonders gut harmonieren.

Nie mehr ratlos bei der Weinauswahl ...



... dank PAUL – Ihrem Berater für Essen und Wein!

Zu bestellen im DWI-Genießer-Shop unter
www.shop.deutscheweine.de

Auch verfügbar als **App (Android / iOS)** und unter
www.deutscheweine.de/icc/PAUL/





Rote Bete-Tarte mit Babyspinat

ZUTATEN

FÜR EINE TARTEFORM 28 CM, 8 STÜCKE

Für den Teigboden:

100 g feiner Maisgrieß (Polenta)
150 g Vollkornmehl
etwas Mehl zum Ausrollen und für
die Form
Salz
125 g kalte Butter, gewürfelt und
etwas Butter für die Form
1 Ei
Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Für die Füllung:

200 g Karotten
300 g Rote Bete
2 Knoblauchzehen
150 g Ziegenfrischkäse
200 ml Milch
1 TL Thymianblättchen
4 Eier
Schwarzer Pfeffer
1 Handvoll Babyspinat
1 EL Zitronensaft
2 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG

Für den Teig Grieß mit Mehl, 1 Prise Salz, Butter, 1 Ei und 1 EL kaltem Wasser zügig zu einem glatten Teig kneten. In Folie gewickelt 1 Stunde kalt stellen.

Backofen auf 200 Grad (Umluft 180) vorheizen. Boden einer Tarteform mit Butter fetten und mit etwas Mehl ausstäuben.

Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem Kreis (ca. 35 cm) ausrollen. In die Form geben. Die Ränder leicht andrücken und überstehenden Teig begradigen. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mit Backpapier belegen und Hülsenfrüchte darauf schütten. Auf mittlerer Schiene 15 Minuten backen. Backpapier mit Hülsenfrüchten entfernen und weitere 10 Minuten backen.

Inzwischen die Karotten und Rote Bete schälen und in möglichst dünne Scheiben hobeln. Knoblauch schälen und feinhacken. Mit dem Frischkäse, Milch, Thymian und 4 Eiern kräftig verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Gemüse gleichmäßig auf dem Tarteboden verteilen. Mit der Eiermilch übergießen. Im Backofen auf der 2. Schiene von unten in 30–35 Minuten fertig backen. Vor dem Servieren auf Esstemperatur abkühlen lassen.

Spinat putzen. Mit Zitronensaft und Öl mischen. Mit etwas Salz würzen. Auf die Tarte geben und gleich servieren.

Zubereitungszeit ca. 30 Min.
+ 1 Std. Kühlzeit + 30 Min. Backzeit

Weinempfehlung

Grauburgunder
trocken



Gebratener Spargel mit Bärlauch und Bandnudeln

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 kg weißer Spargel
1 kg grüner Spargel
200 g Butter
1 TL Zucker
2-4 EL Walnussöl
600 g Tagliatelle
Salz, Pfeffer
200 ml Schlagsahne
1 Spritzer Zitronensaft
8 Bärlauchblätter

ZUBEREITUNG

Spargel schälen (grünen Spargel nur im unteren Drittel), Enden abschneiden. Stangen jeweils der Länge nach halbieren und die Hälften in 3 – 5 cm lange Stücke schneiden.

Butter in einer großen Pfanne erhitzen, Zucker zufügen. Kurz karamellisieren lassen. Öl und Spargel zugeben und bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. bissfest garen, dabei ab und zu durchschwenken.

Inzwischen Tagliatelle nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser bissfest garen.

Sahne zum Spargel gießen, cremig einkochen lassen. Spargel mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Nudeln abgießen, abtropfen lassen und mit dem Spargel mischen. Bärlauch in Streifen schneiden und unterheben.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

Weinempfehlung

Silvaner Spätlese
trocken



Zucchini-Pfifferling-Salat

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Salat:

- 2 Zucchini (ca. 400 g)
- 3 EL Rapsöl
- Salz
- Pfeffer
- 1 Schalotte
- 300 g Pfifferlinge
- 1 Msp. gemahlener Piment
- 2 Bund Rucola

Dressing:

- je ½ Bund Kerbel und glatte Petersilie
- je 3 EL Walnuss- und Rapsöl
- 2 EL Weißweinessig
- 1 Prise Zucker

Außerdem:

- 4 Ziegenfrischkäse-Taler

ZUBEREITUNG

Salat:

Zucchini waschen, längs in dünne Scheiben hobeln. In eine Schüssel geben und mit dem Öl mischen.

Eine Grillpfanne erhitzen, Zucchini darin portionsweise goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, in eine Schüssel geben.

Schalotte schälen, fein würfeln. Pfifferlinge putzen, falls nötig waschen und trocken tupfen. Je nach Größe eventuell halbieren.

Schalotte in einer Pfanne glasig dünsten. Pfifferlinge zugeben, unter Rühren 3 Minuten kräftig anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Piment würzen. Zu den Zucchini geben. Rucola waschen und trocken schleudern.

Dressing:

Kräuter waschen, trocken schütteln. Blätter abzupfen, mit beiden Ölsorten und Essig im Mixer oder mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Über den Zucchini-Pfifferling-Mix geben, mit Rucola locker mischen. Auf Tellern verteilen, Ziegenkäse darüberbröseln.

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten

Weinempfehlung

Weißburgunder
trocken



Blumenkohlsuppe

ZUTATEN FÜR 4 - 6 PORTIONEN

3 Schalotten
500 g Blumenkohl
20 g Butter
1 TL Fenchelsaat
50 ml Weißwein
800 ml Gemüsebrühe
100 ml Schlagsahne
1 Prise Zucker
Salz
Olivenöl

ZUBEREITUNG

Schalotten schälen und in Scheiben schneiden.

Blumenkohl putzen und zerkleinern.

Butter in einem Topf schmelzen, Schalotten mit Fenchelsaat darin bei mittlerer Hitze 3 Minuten farblos dünsten.

Blumenkohl zugeben, 2 Minuten mitdünsten, mit Salz und Zucker würzen.

Mit Weißwein ablöschen, aufkochen und mit Gemüsebrühe und Schlagsahne auffüllen. Bei milder Hitze 20 Minuten köcheln.

Mit dem Pürierstab pürieren, gegebenenfalls mit Brühe auf die gewünschte Konsistenz verlängern.

Mit einigen Tropfen Olivenöl beträufelt servieren.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

Weinempfehlung

Silvaner trocken



Pasta mit Kürbis-Weißweinsauce

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

750 g Butternut-Kürbis(se)
3 kleine Zwiebeln
2 Zehen Knoblauch
1 Becher Crème fraîche
250 ml trockener Weißwein
500 ml Gemüsebrühe
25 g Parmesan oder
ähnlicher Hartkäse
400 g (Vollkorn-)Spaghetti oder
andere Nudeln
Salz
Pfeffer
Zucker
Thymian
Muskat
4 EL Kürbiskerne, evtl. gehackt

ZUBEREITUNG

Knoblauch und Zwiebeln glasig dünsten. Butternut-Kürbis würfeln und zugeben, mit Pfeffer und Zucker würzen. Wenn die Würfel noch fest sind, den Weißwein und die Gemüsebrühe angießen. Weiter köcheln, bis der Kürbis bissfest ist.

In der Zwischenzeit die Nudeln kochen und abgießen.

Zum köchelnden Kürbis Thymian, Muskat, Salz und Crème fraîche zugeben, aufkochen und binden. Parmesan unterrühren, abschmecken. Man kann auch einige Kürbiswürfel zerdrücken, so wird die Sauce sämiger.

Pasta auf Tellern anrichten und Kürbissauce darübergeben. Mit Kürbiskernen bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Weinempfehlung

Scheurebe trocken



Süßkartoffel-Zwiebel-Schnitten mit Chili

ZUBEREITUNG

ZUTATEN FÜR 4 STÜCK

Füllung:

- 2 mittelgroße Süßkartoffeln (geschält etwa 300 g)
- 2 rote Zwiebeln, in Spalten geschnitten
- 1 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 1/2 rote Chilischote, fein gehackt ohne Stielansatz, Samen und Scheidewände
- 1 TL fein gehackter Thymian

Teig:

- 375 g Fertig-Blätterteig (oder selbstgemachter Blätterteig)
- Mehl
- 1 Eigelb, verquirlt

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Für die Füllung die Süßkartoffeln in Scheiben schneiden und mit den Zwiebeln in einer großen Schüssel im Olivenöl wenden. Dann großzügig salzen und pfeffern. Auf einem Backblech verteilen und 30 Minuten backen, bis sie weich und an den Rändern goldbraun sind.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (30 x 40 cm) ausrollen, dann vierteln. Die Rechtecke auf ein oder zwei Backbleche legen und mit verquirltem Eigelb bestreichen.

Gehackte Chilischote und gehackten Thymian unter das gegarte Gemüse mischen. Die Mischung auf die Teigrechtecke verteilen, dabei einen 1 cm breiten Rand freilassen.

Die Schnitten 20 Minuten backen, bis der Teig aufgegangen und an den Rändern goldbraun ist. Die Böden sollten sich fest anfühlen und goldgelb sein. Die Schnitten 5 Minuten abkühlen lassen, dann nach Belieben mit grünem Blattsalat servieren.

Gegart können sie bis zu zwei Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Vor dem Servieren wieder erhitzen.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten
Garzeit: 50 Minuten

Weinempfehlung

Riesling
halbtrocken



Kohl-Bulgur-Eintopf

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

200 g Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
800 g Spitzkohl
200 g Möhren
400 g festkochende Kartoffeln
1 EL Kümmelsaat
1,5 L Gemüsefond
5 EL Olivenöl
2 EL Tomatenmark
2 EL edelsüßes Paprikapulver
3 TL Honig
Salz
Pfeffer
120 g grober Bulgur
1 Bund Petersilie
4 Stiele Minze
1 Bio-Zitrone
2 Äpfel
3 EL Obstessig

ZUBEREITUNG

Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln. Kohl putzen, waschen, vierteln, den Strunk entfernen, Kohlviertel grob schneiden. Möhren schälen, längs halbieren und in ca. 2 cm breite Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und in ca. 2,5 cm große Stücke schneiden. Kümmel in einer Pfanne ohne Fett anrösten und beiseite stellen.

Gemüsefond in einem kleinen Topf erhitzen. 3 EL Öl in einem großen Topf erhitzen, Kohl darin 10-15 Minuten bei starker Hitze dunkelbraun anbraten und aus dem Topf nehmen.

Restliches Öl in den Topf geben. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Kartoffeln und Möhren zugeben und 3-4 Minuten unter Rühren anbraten. Tomatenmark und Paprikapulver zugeben und unter Rühren andünsten. Kohl, Honig und Kümmel zugeben, mit heißem Gemüsefond auffüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Aufkochen und 45 Minuten zugedeckt garen. 20 Minuten vor Ende der Garzeit Bulgur zugeben.

Äpfel vierteln, entkernen, in ca. 1 cm große Würfel schneiden, 10 Minuten vor Ende der Garzeit zugeben.

Kräuterblätter abzupfen, mittelfein hacken. Zitrone waschen, abtrocknen, Schale fein abreiben, mit den Kräutern mischen. Eintopf mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken, mit den Kräutern bestreut servieren.

Tipp: Der Spitzkohl muss wirklich richtig stark und dunkel angebraten werden, damit die Röstaromen gut herauskommen.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten
Garzeit: 60 Minuten

Weinempfehlung

Trollinger trocken
oder
Spätburgunder
trocken



Karotten-Gratin

mit frischen Kräutern

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

70 g Cashewkerne
125 ml Wasser
1 kg Karotten (möglichst große)
10 g Ingwer
2 EL Agavendicksaft
1 EL Thymianblätter
0,5 TL Muskatnuss gemahlen
Salz, Pfeffer
2 EL Kokosraspeln
etwas Rapsöl für die Auflaufform
1 Handvoll frische Kräuter z. B.
Petersilie, Minze

ZUBEREITUNG

Die Cashewkerne über Nacht in Wasser einweichen. Mit klarem Wasser abspülen und mit 125 ml Wasser pürieren. Eventuell etwas Wasser nachgießen, bis die Konsistenz der Cashew-Sahne dickflüssig ist.

Die Karotten schälen und schräg in hauchdünne Scheiben schneiden. Den Ingwer schälen, fein hacken und mit dem Agavendicksaft verrühren. Die Cashew-Sahne mit Thymian und Muskatnuss verrühren, salzen und pfeffern. Die Kokosraspeln untermengen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Auflaufform mit dem Öl austreichen und die Karottenscheiben dachziegelartig darin auslegen. Mit dem Agaven-Ingwer-Sirup beträufeln.

Die Karotten mit der Kokos-Cashew-Sahne übergießen und das Gratin etwa 30 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Die Oberfläche sollte leicht gebräunt sein.

Die frischen Kräuter hacken. Das fertige Gratin mit den gehackten Kräutern bestreuen und sofort servieren.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Weinempfehlung

Weißburgunder
trocken

Weißer Rebsorten



RIESLING

Der Riesling ist eine langsam reifende Rebsorte, deren prägendes Element die fruchtige Säure ist. Deshalb ist er prädestiniert für die nördlichen Anbauggebiete, wo er in der späten Herbstsonne seine Reife vollendet. Je nach Standort (Bodenart und Mikroklima) bringt er sehr unterschiedlich nuancierte Weine.

Er gilt als das Aushängeschild des deutschen Weinbaus, wie keine andere Rebsorte bestimmt der Riesling das weltweite Image der 13 deutschen Anbauregionen. Deutschland gilt als Heimat des Rieslings, denn immerhin stehen mit über 23.400 Hektar rund 50 Prozent aller Rieslinge der Welt in deutschen Weinbergen.

Junge leichte Rieslingweine, je nach Gusto trocken bis fruchtig süß, sind ideale Sommerweine. Als Speisebegleiter sind gereifte Rieslinge besser geeignet. Fruchtig süße Spätlesen oder edelsüße Auslesen sind vorzügliche Begleiter zu fruchtigen Desserts. Altersgereifte edelsüße Auslesen und Beerenauslesen sind die optimalen Aperitifs zu festlichen Menüs.

Die natürliche Säure bietet ein gutes Potenzial zur Versektung. Edelsüße Beerenauslesen oder Eisweine gehören zu den auch international am höchsten gehandelten deutschen Weinen. Rieslinge sollten frühestens ein Jahr nach der Ernte getrunken werden, viele erreichen ihre optimale Trinkreife erst nach einigen Jahren. Die Lagerfähigkeit von Spitzenweinen ist nahezu unbegrenzt.

Feine Duftnoten nach Apfel, Pfirsich, Mineralien oder ein Hauch Honig bei Edelfäule runden den Riesling ab.

WEISSBURGUNDER (Pinot Blanc)

Leicht, frisch und mit seiner gut eingebundenen Säure ein idealer Essensbegleiter. Duftet und schmeckt nach Zitrusfrüchten, Birnen, Melonen, Äpfeln, Nüssen, Quitten. Eignet sich ebenso gut zur Versenkung wie zum Ausbau im Barrique und erreicht in Spitzenlagen eindrucksvolle Qualitäten. Stammt vom Spätburgunder ab und gedeiht überall dort ausgezeichnet, wo es dem Riesling zu heiß ist.

GRAUBURGUNDER (Pinot Gris)

Ein ausgezeichnete Menüwein, dessen Aromen u. a. an Birnen, Mandeln, Nüsse und Ananas erinnern. Er heißt in der lieblichen Variante Ruländer, wird heute aber meist trocken angebaut. Neben dem trockenem, frischen Grauburgunder, und dem Ruländer-Typ gibt es auch gehaltvolle, im Barrique angebaute und edelsüße Vertreter. Die Dichtbeerigkeit erleichtert den Botrytisbefall zur Erzeugung edelsüßer Weine. Fruchtig-süße Spätlesen oder edelsüße Auslesen passen besonders gut zu fettem Edelpilzkäse und zu Desserts mit Honig, Mandeln oder Marzipan.

SILVANER

Die Rebsorte spiegelt perfekt das Terroir wieder und verbindet die erdigen Töne mit zarten fruchtigen Aromen und bekömmlicher Säure. Charakteristisch für Silvaner-Weine ist ein feiner Duft, der an Kräuter oder auch Stachelbeeren erinnert und

manchmal vom Aroma frischen Heus begleitet wird. Auf schweren Böden kann sich der Silvaner zu einem körperreichen Wein entwickeln, der eine gewisse Opulenz und einen ausgeprägten Duft von reifen Birnen und Artischocken mitbringt und so auch als Begleiter zu gehaltvolleren Speisen willkommen ist.

MÜLLER-THURGAU (Rivaner)

Anfang des 20. Jahrhunderts von Professor Hermann Müller aus dem schweizerischen Thurgau in Geisenheim gezüchtet, galt lange als Kreuzung aus Riesling und Silvaner (daher „Rivaner“). Dies wurde allerdings vor einiger Zeit durch genetische Untersuchungen widerlegt: Die wahren „Eltern“ sind die Sorten Riesling und Madeleine Royale. Der Typus: Unkompliziert, leicht zugänglich, milde Säure, feine Frucht mit typischer „Muskatnote“. Die in Deutschland am zweithäufigsten angebaute, früh reifende Rebsorte liefert frische, sommerliche Tropfen, die zu jeder Gelegenheit schmecken und auch als duftige Perlweine begeistern.

GUTEDEL

Schmeckt jung getrunken am besten, gehobener Qualitäten haben ein gewisses Alterungspotenzial von wenigen Jahren. Allerdings kann die ausgesprochen niedrige Säure nicht so zur Konservierung wie bei anderen Rebsorten beitragen. Gutedel-Weine passen zur leichten Küche oder auch zu zarten Käsesorten. Seine Milde prädestiniert den Gutedel auch für den Weingenuss außerhalb des Essens.

Rote Rebsorten



SPÄTBURGUNDER

Heutzutage ist der Spätburgunder Deutschlands edelste und meistangebaute rote Rebsorte.

Spätburgunderweine schmecken vollmundig und samtig und haben ein fruchtiges Aroma und Nuancen von Mandel. Der typische Spätburgunder hat einen leicht süßlichen Duft nach roten Früchten, von Erdbeere über Kirsche und Brombeere bis hin zur schwarzen Johannisbeere. Bei Barriqueweinen kommen Vanille-Zimt-Anklänge hinzu. Man unterscheidet den klassischen und den modernen Typ. Traditionell wurden die besten Spätburgunder aus hochreifen Trauben gewonnen, waren nicht sehr farbintensiv, mild, gerbstoffarm und von rostroter Farbe. Neben diesem klassischen Typ gewinnt der moderne Spätburgunder mit kräftigem Rot, mehr Gerbstoff, weniger Säure und häufig kurzer Lagerung im kleinen Eichenfass immer mehr an Bedeutung.

Die Sorte wird vornehmlich als trockener Rotwein ausgebaut, teilweise auch mit einer gewissen Restsüße. Hin und wieder findet man auch Roséweine vom Spätburgunder und auch Sekt. Werden die Trauben nach der Lese sofort abgepresst, so lässt sich aus dem hellen Saft ein „Blanc de Noirs“, ein Weißwein aus dunklen Trauben herstellen.

DORNFELDER

Die in den 1950er Jahren von August Herold in Weinsberg gezüchtete Sorte liefert heute einen der beliebtesten Rotweine in Deutschland. Der leicht zugängliche, von kirsch- und beerenfruchtigen Aromen wie Johannisbeeren sowie von Wärme, sanften Tanninen und tiefdunkelroter Farbe gekennzeichnete Dornfelder ist im Anbau unkompliziert und schon jung trinkreif. Auch als Cuvéepartner und im Barrique-Ausbau hat Dornfelder seine Stärken.

LEMBERGER

Wahrscheinlich stammt die dort als Blaufränkisch bekannte Sorte aus Österreich und fand im 19. Jahrhundert hierzulande vor allem in Württemberg Verbreitung. Der sanfte, dunkle, beerenfruchtige Lemberger erfreut sich zunehmender Beliebtheit, vom unkomplizierten Trinkwein für jeden Tag bis zum edlen Barriquewein für besondere Gelegenheiten. Die Aromen erinnern an reife schwarze Beeren, Pflaumen und Kirschen, je nach Typ kann er eine deutliche Tanninstruktur aufweisen.

TROLLINGER

Württembergs „Brot-und-Butter-Rotwein“ ist hell in der Farbe, leicht und fruchtig. Die Herkunft der Rebsorte liegt südlich der Alpen, dort heißt sie Vernatsch. Die meisten Weine bauen die Kellermeister zu frischen, kernigen und bodenständigen Tropfen aus.

Eine gewisse Restsüße verleiht den harmonischen Trinkweinen zusätzliche Süffigkeit. Neben einem zarten Muskatton erinnern die duftigen Aromen an Blüten und Sauerkirschen. Schmeckt zur Jause oder Brotzeit ebenso gut wie zu typischen Württemberger Spezialitäten. Leicht gekühlt servieren.

PORTUGIESER

Der unkomplizierte, frische Wein wird auch gern als Weißherbst (Rosé) ausgebaut. Die gerbstoffmilde Sorte ist die am dritthäufigsten angebaute rote Rebe in Deutschland. Typische Aromen: Rote Johannisbeere, Himbeere, Erdbeere. Bei reduzierten Erträgen sind Portugieser-Rotweine erstaunlich dicht und können mühelos im Barrique reifen.

SCHWARZRIESLING (Müllerrebe)

Die alte Kulturrebe hat trotz ihres Namens nichts mit Riesling zu tun, sondern stammt aus der Burgunderfamilie. Der Name Müllerrebe weist auf die feinen weißen Härchen an den Blättern hin, die wie mit Mehl bestäubt aussehen. Macht als fruchtiger Tischwein viel Spaß und erinnert, kräftig ausgebaut, in Aromatik und Komplexität an den Spätburgunder. Er heißt in Frankreich Pinot Meunier und wird dort auch für die Herstellung von Champagner genutzt. Ausgebaut werden trockene, aber auch fruchtsüße Varianten. Das Angebot im Qualitätsweinbereich dominiert, daneben gibt es jedoch auch Kabinettweine und Spätlesen.

Deutsches Weininstitut GmbH
Platz des Weines 2
55294 Bodenheim

Telefon 06135-9323-0
Fax 06135-9323-130
info@deutscheweine.de
www.deutscheweine.de

