

DIE TOP-WEINE ZUM HEFT

Lust auf Genuss
WINE
selection



EXKLUSIV VON SOMMELIÈRE CHRISTINA HILKER AUSGESUCHT:
DIE BESTEN TROPFEN, PASSEND ZU UNSERER FEINEN SCHNITZELKÜCHE

Erinnern Sie sich an den ewigen Dienstmann aus Wien? „Ich muss im früh'ren Leben a Reblaus g'wesen sein, sonst wär die Sehnsucht nicht so groß nach einem Wein...“, so besingt der legendäre Komödiant Hans Moser den Wein seiner Heimat. Das Thema dieser Ausgabe führt mich zwangsläufig dorthin, schließlich ist nicht nur der Walzer, sondern auch das Schnitzel untrennbar mit der Metropole an der Donau verbunden. Das Wiener Schnitzel genießt in ganz Österreich den Status eines nationalen Symbols und wird in

den berühmtesten Wiener Traditionsgasthäusern wie „Zum Schwarzen Kameel“, „Lugeck“, „Pöschl“ oder „Huth“ liebevoll zubereitet. Das perfekte Getränk zum Original ist schnell gefunden: Ein Grüner Veltliner oder Gemischter Satz aus den ca. 700 Hektar Weingärten innerhalb der Wiener Stadtgrenzen sind geschmacklich die besten Begleiter. Bestimmt gelingt es Ihnen zu Hause, mit einem unserer Schnitzelgerichte plus einem feinen österreichischen Wein eine gemütliche Wiener Atmosphäre im Geist von Hans Moser zu zaubern...



2014 GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL KOLLMÜTZ, ERICH MACHHERNDL, WACHAU

Gewachsen auf Löss, Schiefer und Verwitterungsgestein, betört dieser Wein des jungen Winzers Machherndl mit Aromen von Quitte, Holzbirne, gelber Pflaume, einem cremigen Gaumen und frischer Säure. Toll z.B. zum Kalbsschnitzel mit Gurken-Granatapfel-Salat.
Flasche: ca. 9,50 Euro, zu beziehen über www.gute-weine.de, Tel. 04 21/70 56 66



2012 KEKFRANKOS BALG, WENINGER, NEUSIEDLERSEE

Kekfrankos heißt die Rebsorte Blaufränkisch in Ungarn. Dieser ökologische Wein passt mit seiner satten Frucht, die an Schlehe und Maulbeere erinnert, und seinem erdig anmutenden pikanten Gaumen perfekt z.B. zu den Kalbsschnitzeln mit schwarzem Trüffel.
Flasche: ca. 10 Euro, zu beziehen über www.gute-weine.de, Tel. 04 21/70 56 66



2013 VOM SAND, SATTLERHOF, SÜDSTEIERNMARK

Gourmetrestaurant, Wirtshaus und Genießerhotel laden auf dem „Sattlerhof“ zum Verweilen ein. Hinter dem Namen „Vom Sand“ verbirgt sich glasklarer Sauvignon blanc: frische Aromen von Stachelbeere und Melone. Anregend, zart im Alkohol, findet er z.B. im Tofuschnitzel, in Pankobröseln paniert, den idealen Partner.
Flasche: ca. 9 Euro, zu beziehen über www.nicolay-schartner.de, Tel. 07 11/24 89 37 30



2014 GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL RIED KREUTLES, WEINGUT EMMERICH KNOLL, WACHAU

Die antik anmutenden Weinetiketten genießen Kuitstatus. Das liegt an der außergewöhnlichen Weinqualität: Mit seinem Duft (Zitronenblüte, Orangenschale, weißer Pfeffer) passt der Wein super z.B. zum Schnitzel mit Appenzeller-Birnenfüllung und Pilzen.
Flasche: ca. 18 Euro, zu beziehen über www.weinhausshroeder.de, Tel. 0 30/35 13 10 13



2014 GEMISCHTER SATZ, INGRID GROISS, WEINVIERTEL

Die talentierte junge Winzerin sollten Sie sich merken. Sie macht aus den Weingärten ihrer Oma spannende Weine. Die uralten, fast vergessenen Reben ergeben nur geringe Erträge. Mit floralem Duft und frischen Zitrusnoten am Gaumen ein Renner z.B. zum Kaninchenschnitzel im Limetten-Walnuss-Mantel.
Flasche: ca. 11,50 Euro, zu beziehen über www.broeding.de, Tel. 0 89/16 42 38



2012 BLAUFRÄNKISCH, UWE SCHIEFER, BURGENLAND

Uwe Schiefer, gelernter Sommelier, ist umgestiegen und produziert jetzt als Winzer Blaufränkisch-Weine „unplugged“: klar, kühl und ungeschminkt. Mit seinem Duft nach Weichselkirsche, Wiesenkräutern und Piment passt dieser Tropfen wunderbar z.B. zu Hirsch mit Rotweinschalotten und Klößen.
Flasche: ca. 10 Euro, zu beziehen über www.broeding.de, Tel. 0 89/16 42 38