

## Partnerwahl – welcher Wein passt zu...

Dorli Muhr leitet die Kommunikationsagentur Wine+Partners und macht selbst Wein am Spitzerberg in Carnuntum. Ihre Leidenschaft ist es, Gerichte und Getränke perfekt abzustimmen.



*Weinexperin Dorli Muhr. © Anna Stoecher*

**Der Wein fu?r alle.** Spätestens zu Weihnachten kommt ein guter Rotwein auf den Tisch. Zur gebratenen Gans oder zur Rehkeule, zur gefu?llten Kalbsschulter oder zur rosa gebratenen Hochrippe vom Rind. Meistens sind es große Stu?cke, die man zu Weihnachten zubereitet –, weil sich nämlich viele Menschen um den Tisch scharen. Ganze Generationen reisen an, um gemeinsam das Familienfest zu feiern. Großtanten und Cousins zweiten Grades. Alle Onkel, die man sonst das ganze Jahr u?ber nicht sieht. Aber auch alleinstehende Nachbarn, Erbtanten und die langjährigen Junggesellen im Freundeskreis. Das Kochen ist aufwendig und kompliziert fu?r so ein buntes Menschengemenge. Die einen mögen nichts Gru?nes, die anderen leben vegan, manche können nicht mehr gut beißen und nicht wenige halten

sich an religiöse oder gesundheitliche Einschränkungen beim Essen. Zu Weihnachten muss man nicht nur viel, sondern auch integrativ kochen. Nicht minder herausfordernd ist die Wahl des Weines. Er soll jenen schmecken, die das ganze Jahr über keine Flasche öffnen, man will sich aber auch gegenüber den Weinkennern keine Blöße geben. Alle Gäste sollen mit dem Wein abgeholt werden und allen soll er Freude bereiten.

**Der junge Michael Auer in Carnuntum liefert die Antwort** auf die schwierige Frage. Sein Rubin Carnuntum – ein reinsortiger Zweigelt – schmeckt Einsteigern wie Fortgeschrittenen. Michael versteht es, die fröhliche Frucht der Sorte Zweigelt gekonnt zu einem vollmundigen, würzigen Wein zu vinifizieren, der ideal zu winterlichen Gerichten passt, aber niemals schwer und ermüdend wirkt. Und der Preis ist auch so schonend, dass man ohne schlechtes Gewissen, mehrere Flaschen öffnet. Überhaupt geht man bei Auers Weinen stets auf Nummer sicher, denn auch im höherpreisigen Segment bereiten sie immer großes Trinkvergnügen. Ein Klassiker zu Klassikern. Der Rubin Carnuntum, ein reinsortiger Zweigelt, vom dynamischen, jungen Michael Auer aus Carnuntum passt ganz wunderbar zu winterlichen Gerichten wie Geschmortem oder einem Schweinsbraten.

**Ein Klassiker zu Klassikern.** Der Rubin Carnuntum, ein reinsortiger Zweigelt, vom dynamischen, jungen Michael Auer aus Carnuntum passt ganz wunderbar zu winterlichen Gerichten wie Geschmortem oder einem Schweinsbraten.

**Rubin Carnuntum, € 8,98 (Handelspreis)**

Weingut Michael Auer, Hoher Weg, 2465 Höflein,

Tel: 0699 11 60 82 81, [office@weingut-auer.com](mailto:office@weingut-auer.com);

[www.weingut-auer.com](http://www.weingut-auer.com)

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**