

## 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*

**Bin ich zu einer Grillparty eingeladen,** versuche ich schon vorher den größten Hunger zu stillen. Dem Grillmeister ist zwar schon mächtig heiß, wenn man eintrifft, und man hat Erbarmen mit seiner tiefenden Stirn. Für die perfekte Glut muss man aber noch warten. Wir stehen also in der Mittagssonne, löschen den Durst und beruhigen das Magenknurren mit Baguette und Saucen. Auch bei den ersten Fleischportionen dränge ich mich nicht vor, denn die sind meist zu scharf angebraten, innen noch roh und außen verkohlt. Rund zwei Stunden nach Eintreffen der Gäste wäre der Grill auf Idealtemperatur. Nur sind die meisten Gäste nicht mehr hungrig, weil sie schon zu viel Brot, zu viel

verkohltes Fleisch oder zu viel Alkohol zu sich genommen haben.

**Ich aber krieg' gerade wieder Appetit** und komme nun in den Genuss von Perfektion, weil Glut und Griller nach den anfänglichen Kommunikationsschwierigkeiten zueinander gefunden haben. Sehr dankbar bin ich, wenn ich nun ein kleines Steak bekomme, außen würzig, innen rosa. Oder zarte und noch saftige Lammkoteletts. Manchmal auch einen Spieß, in dem sich Hühnerkeulen mit grünen Paprikastückchen abwechseln.

**Grüner Veltliner von Franz Josef Gritsch.** Der ideale Wein zu diesen puristischen Fleischteilen ist ein mineralischer Weißer. Nicht zu einfach, denn wir essen Fleisch. Aber auch nicht zu mächtig, denn es ist ja Sommer. Er soll frisch sein, also gerne ein aktueller Jahrgang, aber harmonisch und ausgewogen, also keine Säurebombe. All das trifft auf den Grünen Veltliner Kirchpoint von Franz Josef Gritsch zu. Sein Weingut Mauritushof in Spitz war schon im 13. Jahrhundert Lesehof für das bayerische Kloster Niederalteich. Die Weingärten, die über Jahrhunderte für die Kirche bewirtschaftet wurden, fließen in den Kirchpoint ein und ergeben einen wunderbar duftigen, kühl- würzigen Veltliner mit schönem Körper und feinen Rundungen.



### **Grüner Veltliner Kirchpoint 2023**

Weingut FJ Gritsch  
Kirchenplatz 13,  
3620 Spitz  
Tel.: 02713/2450,

**[www.gritsch.at](http://www.gritsch.at)**

**ab hof Preis: € 13,00**

**Hat es geschmeckt?**

**Schreiben Sie mir an [d.muhr@wine-partners.at](mailto:d.muhr@wine-partners.at)**

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