

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

Trinken im Sommer. Was trinkt man wenn das Thermometer die 30 Grad Grenze überschreitet und wir nur noch Lust haben auf kleine Gerichte? „Wasser!“, rufen die einen, „Bier!“, die anderen, „natürlich Weißwein!“, die Dritten. Sie alle haben recht, aber der neue Trend heißt ganz anders: Gekühlte Rotweine sind es nämlich, die diesen Sommer der neueste Schrei sind.

Wenn wir im Hochsommer keine schweren Speisen möchten, sondern lieber eine große Salatschüssel mit Backhenderlstückchen oder ein erfrischendes Beef Tatar zu uns nehmen. Wenn gebratener Ziegenkäse im Speckmantel oder zarte Lammkoteletts vom Grill auf dem Menüplan stehen, dann muss ein schöner Rotwein her, der zwar von Tannin und

Struktur gepreßt ist, der aber auch gekühlt serviert werden kann und auch bei großer Hitze erfrischt. Dafür ist es wichtig, dass der Rotwein schöne Säure zeigt und sich in den Gerbstoffen sanft präsentiert.

Ein genialer Wein für dieses Anforderungsprofil und gleichzeitig ein Überraschungstipp für jedes Sommerfest ist der Blaue Wildbacher Grande Reserve von Stefan Langmann. Blauer Wildbacher wird ja üblicherweise roséfarben angebaut und trägt dann den Namen Schilcher. Für diesen Wein aber haben Stefan Langmann und seine Tochter Verena Trauben aus ihren allerbesten Lagen bei hoher Reife geerntet, sanft als Rotwein vinifiziert und lang im Holz gereift. Spannend ist die köstliche Kombination aus dunkler Beerenfrucht, mildem Körper durch den langen Holzausbau und dem frischen Abgang. Freilich kann man den Wein auch bei 16 Grad servieren, ich aber trink' ihn am liebsten so kalt wie einen Weißwein. Dann zeigt er seine Frische und seine weststeirische, alpine Knackigkeit am besten. Mein absoluter Lieblingswein zum Beef Tatar, und das zu jeder Tageszeit!

Blauer Wildbacher

Grande Reserve, 2018

Weingut Lex Langmann

Langeegg 23, 8511 St. Stefan/Stainz – Tel.: 0 676/517 5 217, –

www.weingut-langmann.at – Gastropr.: € 13,50

Hat es geschmeckt? Schreiben Sie mir an d.muhr@wine-partners.at

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at