

## 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*

**Vor Kurzem wurde Osso Buco** zum neuesten Favoriten in der Familie gekürt. Die dicken Schnitten von der Kalbsstelze brate ich zuerst scharf an. Dann kommt viel Gemüse, vor allem auch Lauch! - in den großen Topf, alles wird mit Rotwein und einem Schuss Portwein bedeckt und stundenlang im Rohr geschmort, bis das Fleisch vom Knochen fällt. Am liebsten serviere ich Polenta dazu, die sich mit der wunderbaren dicken Sauce gut vermischen lässt. So ein intensives Gericht braucht einen soliden Wein, der dagegenhalten kann. Alkoholbomber mit Marmeladegeschmack mag ich aber gar nicht. Viel lieber suche ich da einen Rotwein, der Struktur aufweisen kann, ohne schwer

zu sein.

**Der ideale Partner zum Osso Buco ist der Blaufränkisch „Heide“** von Birgit Braunstein in Purbach. Ihr Rotwein hat Stil und Finesse, überzeugt mit Lebendigkeit und feinen Beerennoten und gleichzeitig hat er pfeffrige Rasse und Intensität. Ein wunderbarer Begleiter zu Gerichten, die kräftig und dennoch vielschichtig sind.

**Mein Wein-Tipp.** Was ich bei der Sorte Blaufränkisch besonders wichtig finde, ist die Reife. Hüten Sie sich vor zu jungem Blaufränkisch! Das ist, als würde man ein Gulasch essen, wenn man grad erst das Fleisch zur Zwiebel in den Topf getan hat. Blaufränkisch hat eine lebendige Säure, die ihn zum perfekten Speisenbegleiter macht – und genau deswegen braucht er mehrere Jahre der Reife in der Flasche. Legen Sie ihn ruhig in den Keller und vergessen Sie ihn eine Zeitlang. Es wird ihm guttun.

**Von Birgit Braunstein**, die übrigens seit mehr als 20 Jahren biodynamisch arbeitet und als Demeter-zertifizierte Winzerin weltweit bekannt ist, wähle ich den 2019er zum Osso Buco. Ich kühle den Blaufränkisch ein, nehme ihn zwei Stunden vor dem Servieren aus dem Kühlschrank und öffne die Flasche, damit er sich entwickeln kann. Dann serviere ich ihn in weiten Burgundergläsern und freu' mich dazu auf das zarte Mark mit ein paar Kristallen Fleur de Sel!



© Beigestellt

**Blaufränkisch Heide, Demeter 2019**

€ 7,90 bei Weingut Birgit Braunstein

7063 Purbach, Hauptg. 16, Tel: 02683 5913 [www.weingut-braunstein.at](http://www.weingut-braunstein.at)

***Ist es gelungen? Hat er geschmeckt? Schreiben Sie mir an***

***d.muhr@wine-partners.at***

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