

## 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*

**Sehnsüchtig warten wir** auf die sonnigen Nachmittage, um endlich die großen und kleinen Griller aus dem Winterlager zu holen und die Sommersaison zu eröffnen. Ich bin - ehrlich gesagt - kein großer Fan von Grillfesten. Meistens bleibt nämlich die Getränkemkultur weit hinter der Fleischqualität zurück. Während auf dem Rost feine Fleischteile gegart werden, greifen die Gastgeber beim Wein oft zu irgendeiner Massenware, die schon lange im Keller rumliegt - und noch dazu werden die Weine meistens zu warm eingeschenkt. Dabei kann der richtige Wein bei richtiger Temperatur im Freien genossen ein so wunderschönes Erlebnis sein!

Da man meistens schon was im Glas hat, bevor das Fleisch fertig ist, muss der Wein sowohl mit als auch ohne Gericht performen. Das heißt, er soll die Nase mit verführerischer Aromatik beeindrucken und am Gaumen geschliffen und nicht zu mächtig sein. Dann kommt das Fleisch – meistens dunkles wie Rind oder Lamm – mit ein bisschen Röstaromatik. Nun muss der Wein Tannine zeigen, um dem Fleisch Paroli zu bieten.

**Eine ideale Besetzung für diese sehr anspruchsvolle und versatile Aufgabe** ist der Rubin Carnuntum vom Weingut Oppelmayer in Göttlesbrunn. Er ist aus der Sorte Zweigelt gemacht, deren Vorzüge genau darin bestehen, dass ihre schöne Kirscharomatik verführerisch ist und das Tannin eher weich und nicht zu kantig daherkommt. Der Göttlesbrunner Winzer Franz Oppelmayer ist übrigens auch sehr vielfältig begabt: Er ist nicht nur ein toller Weinmacher, sondern auch Jäger und Maler! Der Rubin Carnuntum 2020 aus seinem Keller trägt einen Fuchs auf dem Etikett, der so neugierig aus dem Bild schaut, dass man am liebsten gleich die Gänse in Sicherheit bringen möchte.

**Mein Tipp.** Ich bin der Meinung, dass auch Rotweine grundsätzlich besser schmecken, wenn man sie ein wenig kühlt. Das ist vielleicht Geschmackssache. Aber an einem warmen Tag, wenn die Sonne auf die Flasche scheint, ist ein Eiskübel ein absolutes Must. Für Weine jeder Farbe!



### **Rubin Carnuntum 2020, Zweigelt**

7,90 Euro bei Weingut Franz Oppelmayer 2464 Göttlesbrunn,  
Kirchenstr. 9,

Tel: 0664 9193361 [www.oppelmayer.shop](http://www.oppelmayer.shop)

***Ist es gelungen? Hat er 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)**