

Partnerwahl – welcher Wein passt zu...

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

Leichtigkeit, wie ich sie mag! Beim Weintrinken gibt es Moden wie überall sonst auch. In den 90er- und 00er Jahren etwa liebten die Konsumenten Mächtigkeit. Die höchstbewerteten Weine wurden mit Beschreibungen wie unglaubliche Power, überwältigender Körper, bullige Kraft gelobt. Heute hingegen werden solche Zuschreibungen geradezu als Beleidigung empfunden. Die Weinwelt sucht neuerdings nach Eleganz, nach Frische, nach Leichtigkeit. Nach Bekömmlichkeit.

Wer könnte besser wissen, was uns guttut, wenn nicht ein

Mediziner? Gerald Wunderer, im Hauptberuf Gemeindearzt in Straning, hat ein Weingut in seinem Dorf übernommen und sich zum Ziel gesetzt, besonders feine Weine aus dieser kühlen Ecke Niederösterreichs zu vinifizieren. Straning liegt nämlich hart an der Grenze zwischen dem Weinviertel und dem Waldviertel. Hier sagen einander Fuchs und Hase nicht nur Gute Nacht, sondern sie schlafen auch besonders gut. Die Nächte sind kuhl, die Luft ist wurzig und es bläst ein kühler Wind vom Böhmerwald herab. All das führt dazu, dass die Veltliner von Doktor Wunderer wunderbar aromatisch und von einer eleganten Frische am Gaumen getragen sind. Trotz ihres dichten Geschmacks sind sie leichtfüßig wie nur was.

Das schönste Beispiel dafür ist der Animus. Ein wunderbar leichter Zeitgefährte, der von betörender Frische und inspirierender Vitalität getragen ist. Mit nur 11,5 % Alkohol entspricht er nicht nur dem Wunsch nach Mäßigung in der Fastenzeit, sondern auch den Bedürfnissen einer ganzen Generation. Denn die heutige Jugend, so sagt uns die Statistik, trinkt weniger Alkohol als ihre Eltern. Sie sucht nach Weinen mit viel Frische, aber wenig Alkohol. Na bitte, da kommt der Animus gerade richtig! Er ist nicht nur ein wunderbarer Aperitif, sondern passt auch ganz hervorragend zu Geflügelgerichten und zu zartem Kalb. Für eines meiner Lieblingsrezepte – Huhn in Salzkruste, mit einer Fülle von Fenchel und Apfel – ist der Animus der perfekte Partner. Und hübsch anzusehen ist er! Das ist ja auch kein Nachteil, wenn man Gäste erwartet.



Animus, Gruner Veltliner, 2022, 5,97
Doktor Wunderer, Straning 62, 3722 Straning,
Tel.: +43/(0)2984/49 901
<https://doktorwunderer.at/shop/animus/>

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at