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 Getra?nke perfekt abzustimmen.

Weinexperin Dorli Muhr. © Anna Stoecher

Wa̲hrend wir beim Wein gerne verkosten und vergleichen, sind die meisten Biertrinker markentreu und greifen stets zum gleichen Label. Komisch eigentlich, denn die Geschmacksvielfalt ist bei Bieren ebenso faszinierend wie bei Weinsorten oder Fruchtsa̲ften. Vor dem Essen trinke ich gerne ein kleines Pils, also ein recht geradliniges, elegantes und hopfengepra̲gtes Bier, das durch seine ausgepra̲gte Bittere ideal als Aperitif und als Einstieg in ein la̲ngeres Menu ̲ist. Die meisten Bestseller-Biere geho̲ren zur Kategorie der ȝLagerȝ. Das Wiener Lagerbier, eine Abwandlung des traditionsreichen Bierstils, ist unkompliziert und ausgewogen. Es passt zu fast allen Gerichten ҷ, da kann man nichts falsch machen.

Mein persoꝛnlicher Lieblingstil sind Zwicklbiere. Das sind unfiltrierte Biere, die direkt aus dem Lagerkeller kommen und daher meistens ein wenig truꝺ sind. Einer meiner Favoriten ist das Bio Zwickl von der Oberoſterreichischen Freistaꝺter Brauerei, das ich gerne zum Sonntagsschnitzel serviere oder zu einem All-time-Favoriten in unserer Familie: Filet Wellington. Den Lungenbraten packe ich in eine pikante Mischung aus Schalotten, Champignons und Petersilie und binde das Ganze mit ein wenig Creme Fraiçhe, bevor ich alles in Blaꝛterteig einrolle und ins Rohr schiebe. Das Gericht ist kraꝛftig und elegant gleichzeitig, das Fleisch ist idealerweise noch ein bisschen rosa, die Pilzfuꝉle schmeckt cremig mit viel Umami und außen rum knuspert
der Teig. Ein wunderbar vielschichtiges Gericht, das auch nach einem komplexen Getraꝺnk verlangt. Da kommt das Freistaꝺter Bio-Zwickl gerade recht! Es ist faszinierend frisch in der Nase und zeigt eine verfu�herische Hefenote. Weil es unfiltriert gefuꝉlt wird, schmeckt das Zwickl am Gaumen vollmundig, ohne schwer zu sein, und im Abgang hat es eine leicht hopfige Note, die den Abtrunk besonders apart macht. Was ich besonders mag an diesem Bier, ist seine milde Kohlensaꝺure, die es zu einem balancierten Getraꝺnk fuꝛ wirklich anspruchsvolle Gerichte macht.

Bio Zwickl ج Braucommune Freistadt
UVP, Handel: 20 x 0,33 Liter, ژ 22,80

www.freistaedter-bier.at

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

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at