

WÜRZIG OHNE ZIMT

Keine Lust auf Glühwein? Verstehen wir. Hier kommen sechs spannende Alternativen, die nicht nur im Advent schmecken

**AUSGEWÄHLT VON DIETER BRAATZ
FOTO: GÖTZ WRAGE**

AUCH SOLO EIN GENUSS FRANKREICH – BORDEAUX

*2005 Château Paloumey Cru Bourgeois Haut-Médoc,
Bezug: www.franz-keller.de*

Das Weingut im Haut-Médoc, Cru Bourgeois seit 1932, wurde von der Besitzerin Madame Martine Cazeneuve 1990 revitalisiert. Der etwas gereifte, aber noch jugendliche 2005er – etwa zur Hälfte Cabernet Sauvignon und Merlot mit etwas Cabernet franc – präsentiert sich jetzt kräftig, dicht, mit leichten, passenden Bitternoten und einer schönen Tanninstruktur. Ein guter Begleiter zu gebratenem oder gegrilltem Rindfleisch mit nicht zu intensiven Saucen, er lässt sich aber auch solo genießen.

€ 17

DELIKATE CUVÉE PORTUGAL – ALENTEJO

*2011 Vila Alice Tinto Reserva, Quinta Monte da Capela,
Bezug: www.berts-weinwelten.com*

Im Alentejo, nahe der Grenze zu Spanien, keltert die Quinta Monte da Capela aus den Rebsorten Aragonez, Trincadeira und Alicante Bouschet mit etwas Cabernet Sauvignon diesen feinen, delikaten Roten. Die Cuvée bietet viel frische Frucht und einen komplexen Körper mit präsentem Gerbstoff. Beim Festmenü bietet sich dieser Tinto als Getränk zu Kräuterhühnchen aus dem Ofen an (oder anderem kräftig gewürztem hellem Geflügel) wie auch zu gebratenem Fisch mit pikanten Saucen.

€ 8

SAFTIGE REPARATUR DEUTSCHLAND – MOSEL

*2014 Vom Schiefer Riesling trocken,
Weingut Ansgar Clüsserath,
Bezug: www.ansgar-cluesserath.de*

€ 8,90

Nach einem opulenten Festmenü und den entsprechenden Burgundern dazu lechzt der Gaumen zum Ausklang nach einem „Reparaturwein“. Was passt in diesem Moment besser als ein Riesling von der Mosel? Wie dieser saftig-erfrischende leichte Wein (nur 10,5 Vol.-% Alkohol) aus den schiefrigen Steillagen um Trittenheim mit den Aromen von grünem Apfel und Grapefruit, seiner feinen Mineralität und dem Spiel zwischen Süße und Säure. Eva Clüsserath-Wittmann hat den Most auf der wilden Hefe spontan vergären lassen und in alten Fuderfässern ausgebaut. Moselriesling-Tradition at its best!

UND ZUCKER

NICHT NUR ZUR PASTA ITALIEN – TOSKANA

2011 Il Nero di Casanova IGT, Casanova della Spinetta, Bezug: www.fischer-trezza.de



Auf den Hügeln von Terricciola zwischen Pisa und Volterra erntet Giorgio Rivetti die Trauben für diesen reinen Sangiovese, der als Basiswein des toskanischen Betriebs gilt.

Nach neun Monaten Ausbau im Barrique zeigt der Wein im Duft Noten von Kirschen und roten Beeren, im Geschmack Kräuterwürze, leicht gereifte Tannine und die Sangiovese-Säure. Das prädestiniert ihn zum Begleiter von Pastagerichten oder auch von Perlhuhnbrust mit Steinpilzen und mediterranen Kräutern.

€ 12,50

ELEGANZ VOM MAGIER SPANIEN – BIERZO

2013 Pétalos del Bierzo, Descendientes de Jose Palacios, Bezug: www.steines-weine.com



Der Pétalos ist mehr als ein preisgünstiger Einstiegswein für die Welt des spanischen Rotwein-Magiers Álvaro Palacios. Von den Trauben der fast vergessenen Rebsorte Mencia hat der

Kultwinzer im Bierzo einen großartigen Wein gekeltert: im Duft Brombeeren, Schwarzkirsche und

herbe Schokoladennoten, am Gaumen kraftvoll, komplex, mit perfekt eingebundenem Holz und einem frischen, vitalen Abgang. Ein eleganter Roter, der zu kräftiger gewürzten Fleischgerichten passt, etwa zu Rehrücken mit Früchten und schlotzigem Kartoffelpüree.


€ 14,90

KOMPLEXER BIOWEIN FRANKREICH – LANGUEDOC

2013 Mourvèdre Armand Saint Guilhem le Désert Rouge IGP, Mas des Quernes, Bezug: www.riegel.de

Den würzig-kraftigen Roten aus der Rebsorte Mourvèdre (mit jeweils fünf Prozent Syrah und Merlot) haben der Weinhändler Peter Riegel und der Önologe Jean Natoli gemäß Biorichtlinien produziert. Das Bukett erinnert an dunkle Beeren und eher weihnachtliche Gewürze, am Gaumen überzeugt der Wein

mit jugendlicher Frische, feinen Tanninen und einer komplexen Struktur. Alkoholkräftig (14,5 Vol.-%) behauptet sich der Mourvèdre mit seinen

würzigen Noten zu Hirschragout und Wildschweinbraten, aber auch zu intensiverem Ziegenkäse. 

€ 17,95

