



UNSERE WEINE FÜR DEINEN SOMMER.

Weine aus deutschen Regionen

Qualität, die man schmeckt.

Mit leckeren
Grillrezepten –
für Fleisch, Fisch,
Vegetarisches,
Veganes und
Desserts.



LEICHTE WEINE FÜR DEN SOMMER.

Perfekt für den Sommer sind leichte, fruchtige Weine, die weniger Alkohol enthalten und frisch schmecken. Das ist typisch für Weine aus deutschen Anbaugebieten, denn die Trauben haben wegen des relativ kühlen Klimas viel Zeit zu reifen und Aromen zu bilden. So entsteht, wie etwa beim Riesling oder Grauburgunder, ein angenehmes Wechselspiel von frischer Fruchtsäure und sortentypischem Geschmack.

Gerade im Sommer bevorzugen Weinfans Weißweine. Aber auch Rosé- oder leichte Rotweine bieten sich an.

Tipp: Da sich Wein im Glas schnell um 2–3 Grad erwärmt, sollten Weißweine mit etwa 8 Grad eingeschenkt werden. Beim Rosé dürfen es 10 Grad, beim Rotwein 12 Grad sein.



Quelle: Nielsen Homescan, Wein (kundenindividuelle Kategorie), MAT Oktober 2019, Absatz Pack, LEH+DM im ALDI SÜD-Vertriebsgebiet Deutschland

„Wir sind Deutschlands Wein-Händler Nr. 1 und haben eine große Auswahl an Weinen dauerhaft in unserem Sortiment.“

MIT snoopstar KANN UNSERE WEINBROSCHÜRE NOCH MEHR!

Mit unserer Partner-App snoopstar ist unsere Weinwelt in völlig neuer Dimension erlebbar!



1. Diesen QR-Code scannen.



2. snoopstar-App kostenlos laden & öffnen.



3. Broschürenseite mit diesem Hinweis entdecken & scannen. WICHTIG: Die Kamera muss die ganze Seite erfassen. Viel Spaß!

GEGRILLTES UND DEUTSCHE WEINE.

Bei der Weinauswahl zu Gegrilltem solltest du beachten, dass der Geschmack von Fleisch oder Fisch durch die Röst- und Raucharomen intensiviert wird. Deshalb kannst du auch einen Rotwein zum Fisch oder hellen Fleisch anbieten, z. B. einen Spätburgunder oder einen fruchtigen Trollinger.

Sind die Röstaromen besonders markant, greift man besser zu einem Dornfelder oder zu einer kräftigen Cuvée. Wenn du es vegetarisch oder vegan liebst, dann sind Riesling oder ein Grauburgunder perfekte Begleiter.

Zartes Geflügelfleisch vom Grill harmoniert sehr gut mit einem trockenen Rosé.

Falls du es am Grill asiatisch magst, lässt sich ein halbtrockener Riesling prima kombinieren. Ein lieblicher Riesling dagegen mildert zu starke Schärfe im Essen. Deshalb ist er die perfekte Empfehlung zu scharfem Grillgut.

Entdecke jetzt tolle Grillrezepte und passende Weine. Einfach weiterblättern und inspirieren lassen!

HIERZU PASST DEIN WEIN AM BESTEN:



Rind



Kalb



Schwein



Lamm



Geflügel



Fisch



Meeresfrüchte



Asia-Gerichte



Pasta



Fingerfood



Brot



Spargel



Käse



Obst



Dessert



Kuchen



Salat



FLEISCHSPIESSE

MIT HONIG-HEIDELBEER-SAUCE.



Die perfekten Begleiter für ein gelungenes Barbecue: Diese saftigen Fleischspieße sind schnell gemacht. Die Honig-Heidelbeer-Sauce gibt dem kräftigen Gericht eine fruchtige Note.

Zubereitung

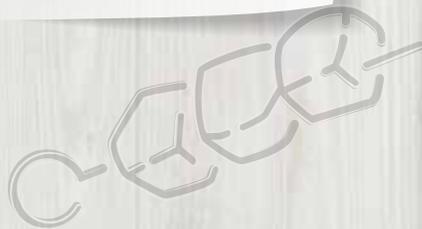
- 1 Das Fleisch in ca. 3 cm große Stücke schneiden, mit dem Olivenöl einreiben und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
- 2 Zwiebeln schälen, halbieren und die Zwiebelschichten voneinander lösen. Den Speck in dicke Streifen schneiden.
- 3 Heidelbeeren mit Ketchup und Honig in einen Topf geben und unter Rühren ca. 5 Minuten köcheln lassen. Den Soßenbinder einrühren und erneut etwa 2 Minuten unter Rühren köcheln lassen. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen.
- 4 Fleischstücke, Zwiebeln und Speck abwechselnd auf die Holzspieße stecken und auf dem Grill von allen Seiten kräftig anbraten. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 100 °C Ober- und Unterhitze ca. 15–20 Minuten garen.
- 5 Die Fleischspieße mit der Honig-Heidelbeer-Sauce servieren.

Schwierigkeitsgrad: Leicht

4 Portionen

Zutaten

- 400 g Schweinefilet
- 400 g Rinderfilet
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 4 große Zwiebeln
- 150 g Bauchspeck
- 300 g Heidelbeeren
- 100 ml Tomatenketchup
- 1–2 EL Honig
- 2 EL Soßenbinder (hell)



Dornfelder QbA aus Rheinhessen oder Pfalz

Lieblich: Mit seinem fruchtig-lieblichen Geschmack ist dieser Dornfelder ein idealer Speisenbegleiter, aber auch solo ein Genuss.



Spätburgunder QbA aus Baden

Trocken: Mit seinen zarten Aromen von reifen Kirschen und dunklen Waldbeeren passt dieser vollmundige, fruchtbetonte Rotwein perfekt zu kräftigen Fleischgerichten.

**MEHR
ERFAHREN!**



GANZE SEITE
SCANNEN UND
MEHR ÜBER DEN
WEIN ERFAHREN.
ANLEITUNG
AUF S. 2

*Regional verfügbar



Collection Württemberg Trollinger mit Lemberger aus Württemberg

Halbtrocken: Wer es feinfruchtig, elegant und kraftvoll mag, wird diesen Wein lieben.



Bacchus Kabinett* aus Franken

Halbtrocken: Ein fränkischer Weißwein, der mit seinem besonders aromatischen, fruchtigen Geschmack jeden Weinfan begeistert.



RINDERSTEAK

MIT GRILLGEMÜSE UND KRÄUTERBUTTER.

Ein Muss auf dem Grill: Ob Medium, rare oder well done – ein deftiges Rindersteak darf auf keiner Grillparty fehlen.

Zubereitung

- Für die Kräuterbutter:** Butter ca. 1 Std. vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen – schaumig aufschlagen.
- Knoblauch fein reiben. 1 Messerspitze Ingwer fein reiben. Zitrone oder Orange heiß abspülen und die Schale fein abreiben (1 Messerspitze). Alles zusammen mit Petersilie und Parmesan in die Butter rühren und mit Pfeffer und Chilisalz würzen. Mithilfe eines Blatts Backpapier zu einer Rolle formen und im Kühlschrank 1 Stunde durchkühlen lassen.
- Für das Grillgemüse:** Paprika waschen, längs vierteln und putzen. Fenchel putzen, waschen und halbieren. Fenchelhälften längs in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Zucchini und Aubergine waschen, putzen und schräg in 4 bis 5 mm dicke Scheiben schneiden.
- Das Gemüse in eine Grillschale legen, mit etwas Olivenöl beträufeln und auf beiden Seiten für je 5 Minuten grillen. Mit Chilisalz würzen und 1 bis 2 TL Kräuterbutter unterrühren.
- Für die Steaks:** Grillrost mit etwas Öl bestreichen. Das Fleisch auf beiden Seiten jeweils 2 bis 3 Minuten grillen, bis an den Oberflächen Fleischsaftperlen austreten. Steaks vom Grill nehmen und noch 1 Minute ziehen lassen. Mit Chilisalz würzen.
- Steaks auf warme Teller legen. Butter in Scheiben schneiden, auf das Fleisch legen und mit Gemüse anrichten.

 Schwierigkeitsgrad: Leicht  4 Portionen



Zutaten

Für die Kräuterbutter:

- 100 g Butter
- Knoblauchzehe weiß/violett, 1 kleines Stück Ingwer, ½ Zitrone oder ½ Bio-Orange
- 1 EL Petersilie (TK)
- 1 EL italienischer Reibekäse
- Chilisalz und schwarzer Pfeffer

Für das Grillgemüse:

- 1 rote und 1 gelbe Paprika, 2 Fenchel, 1 kleine Zucchini, ½ Aubergine
- 2 TL Natives Olivenöl extra
- Chilisalz

Für das Fleisch:

- 4 Rindersteaks, z.B. Rumpsteak
- 1 TL Pflanzenöl
- Chilisalz



Martin Fischer Blaufränkisch QbA* aus Württemberg

Halbtrocken: Die traditionelle Rebsorte modern interpretiert. Vollmundiger, fruchtig-würziger Rotwein, der mit seinen Röstaromen überzeugt. Öffnen und mit Freude genießen.

MEHR ERFAHREN!

 GANZE SEITE
SCANNEN UND
MEHR ÜBER DEN
WEIN ERFAHREN.
ANLEITUNG
AUF S. 2



Bio-Cuvée rot QbA aus Rheinhessen oder Pfalz

Trocken: Diese rote Cuvée ist unglaublich schön fruchtig, leicht und lecker. Ein spitzer Begleiter zu gegrilltem Fleisch und herzhaften Aromen.



Riesling QbA** vom Mittelrhein

Feinherb: Dieser Riesling ist geprägt von der Region, typisch mineralisch und feinfruchtig. Die perfekte rheinische Weinkultur für zu Hause!





Riesling Classic QbA* aus Rheinhessen oder Pfalz

Classic: Die Qualitätsbezeichnung „Classic“ wird ausschließlich bei Weinen aus gebietstypischen, klassischen Rebsorten von gehobener Qualität verwendet. Dieser charaktervolle Riesling erfüllt in vollem Umfang diesen Qualitätsanspruch.



Craft Wine – Grauburgunder** aus Rheinhessen

Trocken: Craft Wine ist pure Leidenschaft – abgefüllt in Flaschen. Mit jedem Schluck schmeckt man die Handschrift von Kellermeister Thomas Loosen. Rhein Hessische Handwerkskunst in Reinkultur.



Kitzer „3 Brüder“ Silvaner Sauvignon Blanc** aus Rheinhessen

Trocken: Ein bodenständiger, ausdrucksstarker Silvaner Sauvignon Blanc, von Björn Kitzer kreiert.



GRILL-LACHS

MIT ORANGEN-AHORNSIRUP-GLASUR.



LUST
AUF LACHS?



GANZE SEITE
SCANNEN UND
REZEPTEVIDEO
ANSCHAUEN.
ANLEITUNG
AUF S.2

Dieser Grill-Lachs bekommt durch seine fruchtig-süße Glasur ein ganz besonderes Aroma. Probiere es aus!

Zutaten

- Brauner Rohrzucker
- Salz
- 1 TL Paprikapulver (scharf)
- ½ TL Knoblauchgranulat
- ½ TL Pfeffer
- 100 ml Orangensaft
- 70 ml Ahornsirup
- 4 Lachsfilets
- Natives Olivenöl extra

Zubereitung

- 1 Zucker, ½ TL Salz, Paprikapulver, Knoblauchgranulat und Pfeffer mischen. Orangensaft, Ahornsirup und ½ TL Salz verrühren.
- 2 Die Lachsfilets mit Olivenöl einstreichen und mit den trockenen Gewürzen bestreuen.
- 3 Auf einer Grillplatte bei hoher Hitze ca. 3 Minuten grillen. Mit Marinade einstreichen und einmal wenden.
- 4 Den Deckel schließen und weitere 3 Minuten grillen. Testen, ob der Fisch gar ist, und vom Feuer nehmen. Vor dem Servieren mit Marinade beträufeln.



Schwierigkeitsgrad: Leicht



4 Portionen

GEGRILLTE GARNELEN-BURGER MIT LIMETTENMAYO.



Burger mal anders: Die Garnelen werden als Patties zubereitet. Der Salat bringt die Frische, der Bacon sorgt für das pikante Fleischaroma.

Zutaten

- 4 Burgerbrötchen
- 500 g Garnelen (TK)
- 4 Scheiben Bacon
- 1 Ei
- 3 Frühlingszwiebeln, 1 Limette, 1 Romana-Salatherz, ½ Gurke
- 6 EL Paniermehl
- Salz und Pfeffer
- 1 Messerspitze Paprika, scharf
- 1 EL Senf, mittelscharf
- 3 EL Mayonnaise
- 1 TL Tafel- Meerrettich
- Sonnenblumenöl

Zubereitung

- 1 Garnelen nach Packungsangabe auftauen, auf Küchenpapier legen und überschüssige Feuchtigkeit ausdrücken. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Garnelen grob zerkleinern.
- 2 Limette auspressen und die Schale abreiben. Den Saft für die Mayo beiseitestellen. Frühlingszwiebeln und Garnelen mit Ei, Senf und Limettenabrieb vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
- 3 Mit angefeuchteten Händen aus der Masse 4 gleich große, etwa 2 cm dicke Patties formen. Die Patties abdecken und für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
- 4 Für die Limettenmayo Mayonnaise, Meerrettich und Limettensaft verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.



Schwierigkeitsgrad: Mittel



4 Portionen



Günther Jauch Weißburgunder Chardonnay Cuvée* aus Rheinhessen

Trocken: Aromen von Pfirsich, Birne und grünem Apfel treffen in dieser Cuvée auf leicht florale Noten. Eine Kombination, die jeden Weinfan überzeugt.



- 5 Baconscheiben auf dem Grill (Grillschale oder Platte) knusprig braun grillen und warm stellen.
- 6 Die Garnelenpatties mit etwas Sonnenblumenöl bestreichen und in der Grillschale (oder auf einer Grillplatte) bei mittlerer Hitze von jeder Seite 4–5 Minuten grillen.
- 7 Salat und Gurke waschen und putzen. Gurke in Scheiben schneiden. Burgerbrötchen auf dem Grill kurz anrösten, die Unterseite mit dem Salat und den Gurkenscheiben belegen. 1–2 TL Limettenmayo darauf geben.
- 8 Die fertig gegrillten Garnelenpatties und jeweils 1 Scheibe knusprigen Bacon auflegen. Mit der anderen Burgerhälfte zuklappen.
- 9 Garnelenburger mit der restlichen Limettenmayo servieren. Dazu passen leckere Pommes frites.



Dornfelder Rosé QbA aus Rheinhessen oder Pfalz

Halbtrocken: Der fruchtige Roséwein bietet mit seiner typisch intensiven, leuchtenden Farbe und seinem wenig säurebetonten Charakter fruchtigen Trinkgenuss.



Ökonomierat Hans Beth Riesling QbA** Mosel

Feinherb: Mit seinem Aroma verleiht dieser Riesling pikanten Nudelgerichten und gegrilltem Fisch das gewisse Etwas. Probieren lohnt sich!





Wachtenburg Winzer Riesling QbA* aus der Pfalz

Trocken: Dieser klassische Riesling passt hervorragend zu Grillgerichten und Salat.



Weißer Burgunder QbA aus Baden

Trocken: Mit seinen feinen Fruchtaromen macht dieser Weißburgunder seinem Ruf als edelster Vertreter der Burgunderfamilie alle Ehre.



Kalkbrenner Espenschied Bassline Cuvée aus Rheinhessen**

Trocken: Was Musik für unsere Ohren ist, ist Wein für unseren Gaumen. Musikproduzent Fritz Kalkbrenner und Weinmacher Nico Espenschied vereinen zwei Künste in ihrer fruchtig-aromatischen Komposition „Bassline“.



MEHR ERFAHREN!

GANZE SEITE SCANNEN UND MEHR ÜBER DEN WEIN ERFAHREN. ANLEITUNG AUF S. 2

VEGGIE-PANINI

MIT MOZZARELLA UND PESTO ROSSO.

Snacken wie in Italien: Das Veggie-Panini mit geschmolzenem Mozzarella verwöhnt den Gaumen mit pikantem Pesto und knackigem Salat.

Zubereitung

- 1 Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Zucchini waschen und längs in dünne Scheiben schneiden. Mozzarella halbieren.
- 2 Zwiebel und Zucchini in eine Grillschale legen, mit Olivenöl beträufeln und unter Wenden auf dem Grill ca. 5 Minuten grillen.
- 3 Panini auf den Innenseiten mit Pesto bestreichen. Die eine Hälfte mit Zwiebelringen und die andere mit Zucchini-scheiben belegen. ½ Mozzarella auflegen und mit Pinienkernen bestreuen. Panini mit der anderen Brothälfte zuklappen und auf dem Grill 2–3 Minuten auf jeder Seite grillen, bis der Käse geschmolzen ist.

Zutaten

- ½ rote Zwiebel
- 1 Zucchini
- 2 Mozzarella
- 1 EL Natives Olivenöl extra
- 4 Soft Panini (320 g Packung)
- 1 Glas Pesto Rosso
- 1 Handvoll Pinienkerne

Schwierigkeitsgrad: Leicht 4 Portionen





GEGRILLTE AUBERGINE MIT ROTEN LINSEN.



LUST AUF AUBERGINE?

GANZE SEITE
SCANNEN UND
REZEPT ENTDECKEN.
ANLEITUNG
AUF S. 2

snoopstar

Zutaten

- 1 rote Zwiebel, 2 Möhren, 1 Fenchel, 4 Knoblauchzehen, Ingwer (ca. 3 cm), 2 Auberginen, 1 Bund Petersilie
- 200 g rote Linsen
- Natives Olivenöl extra
- 60 ml Orangensaft
- 1 EL italienischer Essig
- 1 TL Honig
- 1 TL Senf
- 1 TL Curry
- 1 TL Baharat (Gewürzspezialität)
- Salz, Pfeffer und Chilisalz
- 1 EL Zitronensaft
- Joghurt

Gegrillt bekommt die Aubergine ein ganz besonderes Aroma. Ein pikant gewürzter Linsensalat ist die perfekte Ergänzung.

Zubereitung

- 1 Zwiebel, Möhren und Fenchel fein würfeln. 2 Knoblauchzehen und den Ingwer sehr fein hacken.
- 2 Die Linsen in Salzwasser ca. 8 Minuten bissfest garen. Abgießen und abkühlen lassen.
- 3 Die Zwiebel-, Möhren- und Fenchelwürfel in Olivenöl ca. 5 Minuten andünsten. Knoblauch und Ingwer untermischen und kurz mitrösten.
- 4 Orangensaft, Essig, Honig, Senf, Curry, Baharat und ½ TL Chilisalz zu einem Dressing verrühren. Linsen, Gemüse und Dressing mischen. Abschmecken und mit gehackter Petersilie bestreuen.
- 5 Die Auberginen waschen, halbieren und das Fruchtfleisch rautenförmig einschneiden. Mit Chilisalz und Pfeffer würzen. Mit Zitronensaft beträufeln. 2 Knoblauchzehen pressen, mit 6 EL Olivenöl vermischen. Auberginen damit einstreichen – ca. 1 Stunde marinieren.
- 6 Auf einer Grillplatte im geschlossenen Grill bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten garen.
- 7 Die gegrillte Aubergine mit den Linsen und etwas Joghurt anrichten.



Schwierigkeitsgrad: Leicht

✂ 4 Portionen



Riesling QbA* Nahe

Feinherb: Ein ausdrucksstarker Riesling von der Nahe. Auf den Schieferböden findet die anspruchsvolle Rieslingtraube perfekte Bedingungen vor, um ihre Potenziale hinsichtlich Mineralität und Fruchtaromatik zu entfalten.



David Spies Weißburgunder** „Rebenleben“ aus Rheinhessen

Trocken: Ein fruchtig-frischer Weißburgunder mit leichtem Schmelz.

MEHR ERFAHREN!

GANZE SEITE
SCANNEN UND
MEHR ÜBER DEN
WEIN ERFAHREN.
ANLEITUNG
AUF S. 2

snoopstar



Müller-Thurgau QbA aus Baden

Halbtrocken: Am Gaumen fruchtbetont und saftig präsentiert sich dieser köstliche Wein.





TAUSEDFARBEN
Julia Lergenmüller
Grauer Burgunder QbA
aus der Pfalz

Trocken: Dieser Weißwein aus der Pfalz erstrahlt im wahrsten Sinne in Tausendfarben. Einfach köstlich!



MEHR ERFAHREN!

GANZE SEITE SCANNEN UND MEHR ÜBER DEN WEIN ERFAHREN. ANLEITUNG AUF S. 2

snoopstar



LEITZ
Pinot Noir Rosé QbA*
aus Rheinhessen

Trocken: Bei diesem Roséwein schaffen Aromen von frischer Erdbeere, Himbeere und Johannisbeere, ergänzt durch eine dezente Säure und eine angenehme Kohlensäure, ein unvergessliches Geschmackserlebnis.



Collection
Württemberg
Riesling QbA**
aus Württemberg

Halbtrocken: Mmmh, der schmeckt! Echten Genuss im Glas verspricht dieser Württemberger Riesling.



**GEGRILLTE BLUMENKOHL-STEAKS
MIT KRÄUTERSAUCE.**



**LUST AUF
BLUMENKOHL?**

GANZE SEITE SCANNEN UND REZEPTVIDEO ANSCHAUEN. ANLEITUNG AUF S. 2

snoopstar

Zutaten

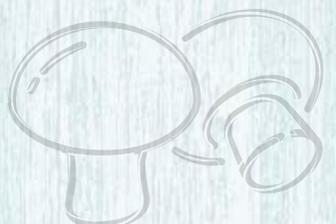
- 2 Bund Petersilie
- 1 rote Zwiebel, 2 Knoblauchzehen weiß/violett, ½ Zitrone
- 1 Peperoni aus dem Glas
- 80 ml Natives Olivenöl extra
- Salz und Pfeffer
- 2 kg Blumenkohl
- 2 EL Granatapfelkerne

Auch für den veganen Genuss haben wir was Leckeres vom Grill: Unsere Blumenkohl-Steaks werden mit einer pikanten Kräutersauce mariniert und anschließend gegrillt.

Zubereitung

- 1 Petersilie abbrausen und hacken. Zwiebel abziehen, Peperoni abtropfen und beides ebenfalls hacken. Knoblauch abziehen und pressen. Zitrone auspressen. Alle Zutaten vermengen und mit Olivenöl in einem Mörser zerstoßen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 - 2 Blumenkohl waschen. Den Strunk kürzen, sodass die Köpfe gut stehen. Aus der Mitte durch den Strunk hindurch 3–4 dicke Scheiben (ca. 3 cm) pro Blumenkohl heraus schneiden. Die Scheiben auf einer Seite mit der Kräutersauce einstreichen.
 - 3 Blumenkohl mit der eingestrichenen Seite nach unten auf eine Grillplatte oder in eine Grillpfanne legen. Bei geschlossenem Grill und mittlerer Hitze (ca. 160 °C) 4 Minuten garen.
 - 4 Die Blumenkohl-Steaks vom Grill nehmen. Mit der übrigen Kräutersauce und den Granatapfelkernen garniert servieren.
- Tipp:** Die Abschnitte vom Blumenkohl einfach für einen leckeren Salat weiterverwenden.

Schwierigkeitsgrad: Leicht 4 Portionen



Riesling QbA aus Rheinhessen oder Pfalz

Feinherb: Riesling – „die Königin des Weißweins“ – trifft in den deutschen Weinanbaugebieten auf ideale Bedingungen zur Entfaltung ihres facettenreichen Potenzials. Das bestätigt einmal mehr dieser edle Tropfen.



PFIRSICHSPIESSE VOM GRILL.

Klasse Alternative zu Fleisch: Die Süße vom Pfirsich kombiniert mit saftigem Tofu, gewürzt mit einer vollmundigen Marinade – das bringt Abwechslung auf den Grillteller.

Zubereitung

- 1 Essig, Orangensaft, Curry und Zucker zu einer Marinade anrühren. Tofu gut abtropfen lassen, abtupfen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Würfel in die Marinade geben, vermengen und abgedeckt im Kühlschrank 2–3 Stunden ziehen lassen.
- 2 Pfirsiche und Tomaten abspülen und gut abtropfen lassen. Pfirsiche vierteln und Kern entfernen. Tomaten halbieren. Champignons putzen und die Stiele herausdrehen.
- 3 Tofuwürfel in der Marinade durchziehen lassen und danach abwechselnd mit Pfirsichstücken, Tomaten und Champignons auf 4 Grillspieße stecken.
- 4 Spieße auf dem gefetteten Grillrost bei mittlerer Hitze rundherum ca. 8–10 Minuten grillen. Spieße dabei hin und wieder mit der verbliebenen Marinade bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dazu passt knuspriges Ciabatta oder Fladenbrot.

Zutaten

- 3 EL italienischer Essig
- 4 EL Orangensaft
- 2 TL Curry
- 1 TL Zucker
- 300 g Tofu
- 2 Pfirsiche
- 12 Kirschtomaten
- 12 Champignons
- etwas Sonnenblumenöl zum Bestreichen des Grillrosts
- Salz und Pfeffer

Schwierigkeitsgrad: Leicht 4 Portionen



PFIRSICH VOM GRILL?

GANZE SEITE SCANNEN UND WEITERES REZEPT ENTDECKEN. ANLEITUNG AUF S. 2



Raimund Prüm Riesling QbA von der Mosel

Trocken: Beeindruckend vielfältig präsentiert sich dieser Riesling von Top-Winemaker Raimund Prüm. Ein edler Tropfen von der Mosel.



Riesling & Chardonnay QbA aus Rheinhessen oder Pfalz

Feinherb: In diesem Tropfen vereint sich die Lebendigkeit des Rieslings mit der harmonischen Struktur des Chardonnays.



Rotling QbA* aus Franken

Halbtrocken: Ein leckerer Wein aus weißen und roten Trauben, der ein saftig-fruchtiges Trinkvergnügen verspricht.



Silvaner Kabinett* aus Franken

Trocken: Mit einem besonders feinfruchtigen Charakter kommt dieser trockene Weißwein aus Franken daher. Ein perfekter Begleiter für den Sommer.



Bio-Cuvée weiß QbA aus Rheinhessen oder Pfalz

Trocken: Diese Weißweincuvée überzeugt mit ihrem fruchtbetonten Geschmack und ausdrucksstarken Körper. Eine sehr gelungene Weißwein-Komposition!

**MEHR
ERFAHREN!**



GANZE SEITE
SCANNEN UND
MEHR ÜBER DEN
WEIN ERFAHREN.
ANLEITUNG
AUF S. 2



Müller-Thurgau QbA aus Rheinhessen oder Pfalz

Trocken: Perfekt, um den Sommer zu genießen – der leichte Müller-Thurgau aus Rheinland-Pfalz mit seiner feinen Fruchtnote.

SOMMERSALAT MIT PFIRSICH.

Ob als Beilage zum Grillgericht oder einfach als leichte Mahlzeit für zwischendurch – der Sommersalat mit Pfirsich, Mandeln und Ziegenkäse ist schnell gemacht und perfekt für heiße Tage.

Zubereitung

- 1 Salat waschen, schleudern und grob schneiden. Pfirsiche waschen, halbieren, entkernen und fein schneiden.
- 2 Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Mandeln ohne Zugabe von Fett rösten.
- 3 Senf, Honig, Balsamico, Olivenöl, gepresste Knoblauchzehe sowie eine Prise Salz und Pfeffer verquirlen.
- 4 Salat, Pfirsiche und Zwiebeln mit der Vinaigrette mixen. Mit Mandeln und zerkrümeltem Ziegenfrischkäse garniert servieren.

 Schwierigkeitsgrad: Leicht  4 Portionen

Zutaten

- 1 Kopfsalat, 2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe
- 3 Pfirsiche
- 100 g Ziegenfrischkäse, natur
- 50 g Mandeln, gehackt
- 2 TL Senf, mittelscharf
- 2 TL Honig, flüssig
- 80 ml italienischer Essig
- 125 ml Olivenöl
- Salz und Pfeffer





GEGRILLTE ERDBEEREN MIT VANILLEEIS.



*** Unser Tipp: Wein mit Eis frappieren! ***

Im Sommer sollten die Weine 2–3 °C kühler serviert werden, da sie sich im Glas sehr schnell erwärmen. Auch Rotweine lassen sich im Sommer leicht gekühlt gut genießen, wenn sie nicht allzu komplex und gerbstoffbetont sind.

Wenn es mal schnell gehen muss, stellt man die Weinflasche in einen Sektkühler oder eine große Schale mit Eis, das mit einer Hand voll Salz bestreut wird. Dadurch taut das Eis noch schneller und es entsteht mehr kühlende Verdunstungskälte. Leichtes Bewegen der Flasche im Eis verstärkt den Kühleffekt. Diese Art der Kühlung nennt man frappieren.



Sonneneck Cuvée QbA aus Rheinhessen oder Pfalz

Lieblich: Mit ihrem lieblichen Geschmack ist diese Cuvée zum Dessert genau die richtige Wahl.



Fruchtig und süß: Gegrillte Erdbeeren vom Rost sind der krönende Abschluss eines lauen fröhlichen Abends. Genau das Richtige nach einem deftigen Essen vom Grill.

Zutaten

- 500 g Erdbeeren
- 50 g Butter (weich)
- 3 EL Zucker
- 4 cl Orangenlikör
- 2 EL italienischer Essig
- 4 Kugeln Bourbon Vanille-Eiskrem

Zubereitung

- 1 Erdbeeren waschen, das Grün abschneiden und anschließend in eine Schüssel geben. Mit Zucker, Orangenlikör und italienischem Essig marinieren.
- 2 Erdbeeren mit der Spitze nach oben in eine feuerfeste Schale stellen und Butter darüber verteilen.
- 3 Die Form auf den Grill stellen und 7–8 Minuten bei geschlossenem Grilldeckel (falls vorhanden) grillen. Die heißen Erdbeeren mit einer kalten Kugel Eis servieren.

👤👤👤 Schwierigkeitsgrad: Leicht ✂️ 4 Portionen

DIE GESCHÜTZTEN HERKUNFTSBEZEICHNUNGEN.

Lebensmittel und insbesondere Weine können geschmacklich in einem eindeutigen Zusammenhang mit ihrer Herkunft stehen. Sie sind für ihre Region typisch und wiedererkennbar. Die Europäische Union hat zum Schutz dieser Produkte EU-Zeichen eingeführt. Sie gewährleisten, dass die Verbraucher sicher sein können, ein Produkt zu kaufen, das nachprüfbar aus der angegebenen Herkunft stammt. Die Zeichen schützen die Produkte innerhalb Europas vor Missbrauch und Nachahmung und zeigen den Verbrauchern, dass es sich um Produkte handelt, die besonderen Anforderungen unterliegen.

Die Anerkennung als geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) oder geschützte geografische Angabe (g.g.A.) erfolgt im Rahmen eines mehrstufigen Verfahrens zunächst auf Ebene der jeweiligen Mitgliedsstaaten und anschließend auf EU-Ebene. Die genaue Spezifikation der jeweiligen Produkte wie Besonderheiten, Herstellungsart und -ort spielt eine zentrale Rolle. Die Anerkennung durch die EU endet mit der Aufnahme des Namens in ein öffentlich einsehbares EU-Register (eAmbrosia), in dem auch die Produktspezifikationen hinterlegt werden.



Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.).

Bei der geschützten Ursprungsbezeichnung (g.U.) muss der Zusammenhang zwischen den Produkteigenschaften und dem Ursprung besonders eng sein. Die Anforderungen an die Erzeugnisse sind hier hoch. So müssen nicht nur die Eigenschaften der Produkte ausschließlich oder überwiegend durch die geografische Herkunft sowie die natürlichen und handwerklichen Einflüsse in der Region bedingt sein, das Produkt muss auch in dem betreffenden Gebiet erzeugt, verarbeitet und hergestellt worden sein.



Geschützte geografische Angabe (g.g.A.).

Neben den Qualitätsweinanbaugebieten verfügt Deutschland auch über 26 sogenannte Landweingebiete, deren Namen von der Europäischen Union als geschützte geografische Angaben (g.g.A.) anerkannt sind. Das bedeutet, dass in Deutschland alle Weine, auf denen ein Landweingebiet angegeben ist, Weine mit einer geschützten geografischen Angabe (g.g.A.) sind. Deutsche Landweine sind typisch für die jeweilige Region und müssen zu mindestens 85 % von Weintrauben stammen, die in dem definierten Gebiet geerntet worden sind.



DIE RICHTIGE LAGERUNG UND TRINKTEMPERATUR.

Weine richtig lagern!

Wenn du lange etwas von deinem Wein haben willst, kommst du um die optimale Lagerung nicht herum. Ideal ist die liegende Lagerung in einem vor Licht, Erschütterungen und Gerüchen geschützten Raum mit möglichst gleichbleibender Temperatur um die 12°C. Weine ohne Naturkorken dürfen stehen, da hier nicht die Gefahr besteht, dass der Korken austrocknet oder luftdurchlässig wird.

Tipp: Je mehr Alkohol, Säure, Süße oder Tannin ein Wein enthält, desto größer ist seine Lagerfähigkeit, denn diese vier Bestandteile wirken konservierend.

Die richtige Genusstemperatur.

Da man im Alltag nicht immer die Zeit hat, die Temperatur des Weines zu messen, halte dich einfach an folgende Faustregeln:

- Weiß- und Roséweine mindestens zwei Stunden vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen.
- Bei Rotweinen ist „Zimmertemperatur“ angesagt, allerdings lieber etwas kühler einschenken, denn im Glas und bei Zimmertemperatur erwärmen sich Weine sehr schnell.



WEINE AUS DEUTSCHEN REGIONEN.

Die 13 Anbaugebiete für Qualitätsweine liegen hauptsächlich im Südwesten Deutschlands – mit Ausnahme der beiden Regionen Sachsen und Saale-Unstrut. Verschiedene Bodenarten, klimatische Unterschiede und gebietspezifische Rebsorten prägen die Vielfalt der deutschen Weine. Die Namen dieser 13 Weinanbaugebiete sind von der Europäischen Union als geschützte Ursprungsbezeichnungen (g.U.) anerkannt. Das heißt, dass Weine, die den Namen einer Region tragen, nicht nur zu 100 Prozent aus der Region stammen, sondern auch bestimmte Qualitätskriterien erfüllen müssen.

Wer also sicher sein möchte, einen deutschen Wein mit geschützter Herkunftsangabe zu kaufen, achtet darauf, dass die Region auf der Flasche steht.



KORKEN UND CO. – (K)EINE GESCHMACKSFRAGE.

Merke – es gibt kein Gut oder Schlecht, kein Richtig oder Falsch. Für den Genuss sind Herkunft, Rebsorte und Qualität des Weines weit wichtiger.

Naturkorken – der Klassiker:

Kork hat den Vorteil, dass er eine dosierte Sauerstoffzufuhr ermöglicht, die sich – bei hochwertigen Rotweinen – positiv auf die Reife des Weines auswirkt.



Synthetikorken – die künstliche Alternative:

Für einfache Trinkweine geeignet, die nicht lang gelagert werden sollen. Diese Weine reifen schneller und sind nicht dauerhaft vor Oxidation geschützt.



Vino-Lok – der Glasstopfen:

Dieser Verschluss hat eine hohe Wertanmutung und lässt sich ohne Hilfsmittel öffnen. Er wird durch eine Aluminiumkappe und eine Kunststoffdichtung gesichert.



Stainless-Cap – ein Kronkorken für die Weinflasche:

Die Weine können durch diesen Verschluss über längere Zeit gelagert werden ohne zu altern.



Schraubverschluss – international gefragt:

Für trinkfertige Weine eingesetzt, findet er inzwischen auch im gehobenen Segment der Spitzenweine als „Long Cap“ Verwendung.



DAS WEINGLAS – EIN „DUFT-KAMIN“ FÜR WEINAROMEN.

Aromen im Wein sind mitunter eine scheue Spezies. Ohne das richtige Glas bleibt ein wichtiger Teil der Aromenfülle unentdeckt oder geht zwischen Glas und Gaumen verloren. Das Glas soll die Aromen im Wein in die „richtigen Bahnen lenken“, sodass sich das volle Bukett entwickeln kann.

Grundsätzlich sollte ein Weinglas 4 Anforderungen erfüllen:

- 1 **Glasklar** – nur ein klares durchsichtiges Weinglas vermag die Klarheit und Brillanz eines Weines zu spiegeln – ohne Verzerrungen oder Gravuren.
- 2 **Hauchdünn** – Weinexperten sehen im dünnen Glas einen besseren Genuss, da hier der Kontakt zum Wein unmittelbar erfolgt. Auch die Temperatur des Weines wird von einem dünnen Glas weniger beeinflusst.
- 3 **Langstielig** – der Stiel sollte so lang sein, dass du das Glas problemlos mit Zeige-, Mittelfinger und Daumen halten kannst. So wird vermieden, dass deine Hand den Wein erwärmt.
- 4 **Sauber** – Spülmittelreste, Chlor, ein Rest Schrankgeruch – diese Gerüche verbinden sich schnell mit den Weinaromen und sind daher zu vermeiden. Im Zweifel spülst du das Glas mit einem Schluck Wein aus der Flasche aus. Das neutralisiert alle unerwünschten Noten.



DAS RICHTIGE GLAS ZU JEDEM WEIN.



Weingenuß beginnt mit der Nase. Damit sich die Aromen entfalten können, solltest du dein Glas vorsichtig schwenken. So werden die Aromen befreit und sammeln sich im Glas. Dort kannst du sie riechen und bekommst einen ersten Eindruck des Weins. Dabei gilt: Je voller die Aromen, umso größer muss die Wölbung sein, um genügend Raum für die Fülle und Vielfalt zu bieten.

Schwere und volle Rotweine:

Spätburgunder oder Dornfelder beispielsweise entfalten sich in dickbauchigen leicht voluminösen Gläsern am leichtesten.

Tipp: In einem bauchigen Glas entfalten auch schwere Weißweine ihre Aromen noch besser.

Leichte, filigrane Weißweine:

Hier kommt stets ein kleinerer Kelch zum Zuge. Das liegt an den filigranen und feinen Aromen, die sich in einem großen Kelch leicht verlieren. Außerdem erwärmt sich der Weißwein in kleinen Gläsern nicht so schnell.

Newcomern unter den Weinfans mag die Gläservielfalt zu „undurchsichtig“ erscheinen. Auch erprobte Weinfans greifen im Alltag gerne auf „eines für alle“ zurück. Da empfehlen wir ein Glas mit „Eiform“, unten bauchig und nach oben verjüngt.

Tipp: Das Glas maximal bis zur weitesten Stelle der bauchigen Öffnung füllen. So ist der vollendete Weingenuß mit all seinen Abläufen – Schwenken, Riechen, Schmecken – erst möglich.

WEINSTEIN EDLE KRISTALLE.

Weinstein ist kein schlechtes Zeichen

Die Kristalle im Wein sind weder schädlich noch sind sie ein Zeichen mangelnder Qualität – ganz im Gegenteil. Die „Edelsteine“ des Weines sind durchaus schon in jungen Weinen zu finden. Sie sind ein Zeichen für einen hohen Gehalt an Mineralien. Am häufigsten jedoch finden sie sich bei älteren, wertvollen Weinen, also bei Auslesen, Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen. Bei ihnen sind die Kristalle am Korkspiegel oder an der Flaschenwand das Kennzeichen langer Lagerung. Der Fachmann spricht hier vom „Altersweinstein“, den man an den größeren Kristallen erkennt. Diese bilden sich erst nach und nach.

Faszinierend: Wenn man in alte Weinfässer leuchtet, glitzern diese Kristalle sogar wie in einer Eishöhle.



WEINSTEIN IN DER FLASCHE – EIN ZEICHEN FÜR VIEL AROMA.

Woher kommt der „Stein“ im Wein?

Je reifer Weintrauben sind, desto größer ist der Anteil an Weinsäure – je länger sie am Rebstock reifen, umso mehr Mineralien nehmen die Weintrauben aus dem Boden auf. Treffen diese Mineralien und die Weinsäure aufeinander, kann sich Weinstein bilden. Die Kristalle setzen sich an der Flaschenwand, am Boden, am Korken oder bereits im Fass ab.

Schon gewusst? Weinstein ist ungefährlich und beeinflusst in keiner Weise den Geschmack, den Glanz oder die Farbe des Weines. Er hat also keinen Einfluss auf die Qualität. Du kannst den Wein bedenkenlos genießen.

Es gibt jedoch einen interessanten Zusammenhang: Eine langsame Gärung bei geringen Temperaturen schont die Duft- und Aromastoffe im Wein und es bildet sich weniger Weinstein im Fass. Also kann Weinstein in der Flasche ein Zeichen für die gute Arbeit des Winzers und die Qualität des Weines sein.



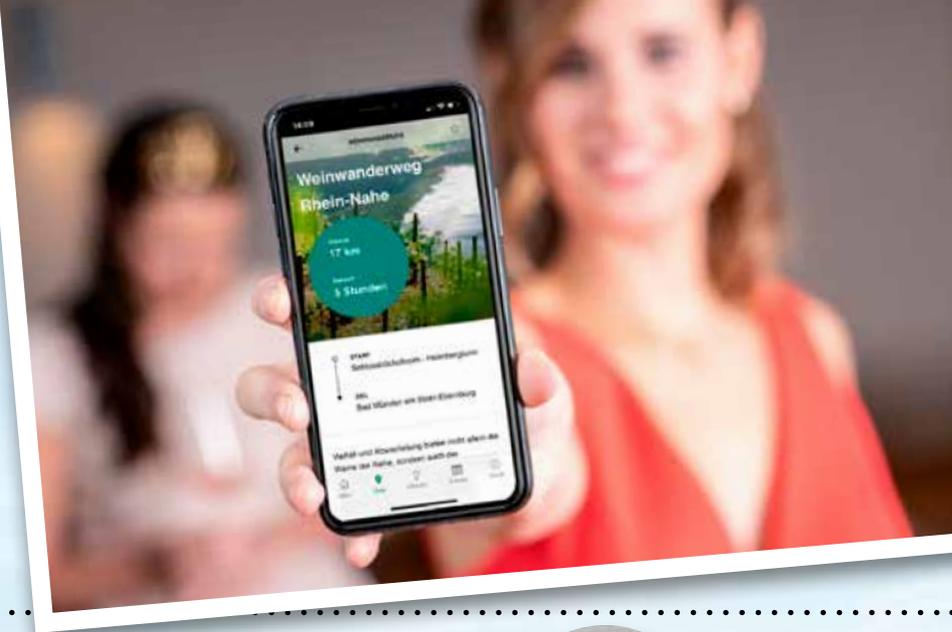
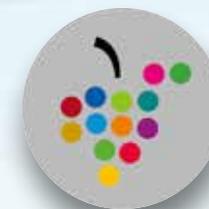
INFORMATIONEN SCHNELL ZUR HAND.

Deutsche Weine – alle Infos in einer App

Die App „Deutsche Weine“ beantwortet alle Verbraucherfragen rund um heimische Weine. Sie ist dynamisch angelegt und orientiert sich an den individuellen Vorlieben der Benutzer, die sich spielerisch auf eine Entdeckungsreise durch die deutsche Weinwelt begeben können. Die App informiert über touristische Highlights in den 13 deutschen Weinregionen – kulinarische Tipps, inspirierende Rezepte mit passenden Weinempfehlungen und spannende Winzergeschichten bieten weiteren interessanten Lesestoff.

Praktisch ist auch, dass man sich in der App nicht nur über die Besonderheiten der zahlreichen Rebsorten in den deutschen Weinbergen informieren kann, sondern auch bei der Suche nach Weinveranstaltungen wie etwa Online-Weinproben, Weinfesten, -seminaren oder weinkulinarischen Events fündig wird.

Die App ist kostenfrei unter „Deutsche Weine“ in den Stores von Apple und Google verfügbar.





SPITZENQUALITÄT AUS DEUTSCHEN REGIONEN.



WINEinMODERATION

WEIN | BEWUSST | GENIESSEN

In Zusammenarbeit mit:
Deutsches Weininstitut GmbH
Platz des Weines 2
55294 Bodenheim

www.deutscheweine.de
www.germanwines.de

Neugierig? Unsere ganze Weinvielfalt* kannst du in unseren Filialen entdecken. Am besten schaust du dich vorher schon mal online um:

aldi-sued.de/wein



*teilweise nur regional und saisonal verfügbar

ALDI SÜD Dienstleistungs-GmbH & Co. oHG, Burgstraße 37, 45476 Mülheim
Firma und Anschrift unserer regional tätigen Unternehmen findest du auf aldi-sued.de/filialen
oder mittels unserer kostenlosen automatisierten Service-Nummer 0 800/8 00 25 34.