



FEINE WEINE

ZUR KALTEN JAHRESZEIT.

*Endlich wieder
Weihnachten.*

MIT ALLEM, WAS DAZUGEHÖRT.



**Weine aus
deutschen
Regionen**

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

Qualität, die man schmeckt.



FESTLICHER WEINGENUSS.

Inhalt:

- Fleisch & Wein 4
- Fisch & Wein 8
- Vegetarisches & Wein 12
- Veganes & Wein 16
- Dessert & Wein 20
- Gebäck & Wein 22
- Die geschützten Herkunftsbezeichnungen .. 24
- Die kleine Weinschule 27



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

Alle Jahre wieder schneit die Frage zur Tür herein, welches Festessen es zu Weihnachten geben soll. Raclette, Braten, Fondue oder doch lieber Kartoffelsalat? Ist diese Aufgabe gemeistert, steht bereits die nächste wichtige und für manche alles entscheidende Frage an: Welchen Wein soll ich zum Weihnachtsessen servieren? Denn nicht jeder Wein passt zu jedem Menü und nicht jeder Gast hat dieselben Vorlieben. Deshalb ist es ratsam, rechtzeitig mit der Planung zu beginnen und die Alternativen für Rind, Schwein, Wild, Geflügel und Fisch zu kennen. Soll es fleischlos sein, gibt es ebenfalls leckere Weine, die mit Käse- oder Gemüsegerichten bestens kombiniert werden können. Grundsätzlich aber gilt: Richtig ist, was richtig schmeckt.



PERFEKTE KOMBINATION.



Kombiniere, was dir gefällt. Das gilt nicht nur in der Mode, sondern auch beim Wein. Probiere einfach aus, was dir am besten schmeckt. Für alle, die es klassisch mögen, haben wir ein paar Grundregeln zusammengestellt:

- **Wein und Fleisch**
Zu rotem Fleisch und Braten eher Rotwein, zu hellem Fleisch wie Geflügel eher Weißwein. Je würziger das Fleisch, desto würziger und kräftiger sollte auch der Wein sein.
- **Wein und Fisch**
Hierzu harmoniert ein Weißburgunder oder ein leichter Riesling mit einer dezenten Zitrusnote.

- **Wein und Geschmortes**
Der richtige Wein zu Geschmortem braucht Struktur, um den kräftigen Röstaromen von stark mariniertem Fleisch standhalten zu können, ein Spätburgunder passt hier z. B. sehr gut. Zu mildem Grillgemüse empfiehlt sich dagegen ein fruchtiger Trollinger.
- **Wein und asiatisches Essen**
Die Schärfe von Chili und Ingwer wird durch einen fruchtigen Riesling gemildert. Zu weniger scharfen Gerichten passt ein leichter Weißwein.
- **Wein und veganes Essen**
Veganes Essen ist oft unglaublich fein, wie Blattspinat mit jungen Kartoffeln und Öl. Hier sind frische Weine, beispielsweise ein Rosé, die passende Wahl.

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



HIERZU PASST DEIN WEIN AM BESTEN:

- | | | | | | | |
|---------------|-------|---------|-------|----------|---------|---------------|
| | | | | | | |
| Rind | Kalb | Schwein | Lamm | Geflügel | Fisch | Meeresfrüchte |
| | | | | | | |
| Asia-Gerichte | Pasta | Spargel | Salat | Käse | Dessert | Kuchen |





RINDERFILET MIT GLÜHWEINSAUCE



Zart gegartes Rinderfilet angerichtet auf einem Spiegel Glühweinsauce mit frischem Feldsalat. Ein Festtagsessen mit Geling-Garantie.

Zubereitung

- Das Rinderfilet mit Salz und Pfeffer einreiben, mit Küchengarn in Form binden und in 2 EL Olivenöl von allen Seiten 2–3 Minuten anbraten. Das Fleisch in eine ofenfeste Pfanne geben und ein Braten-thermometer in das Fleisch stecken. Im vorgeheizten Ofen bei 160 °C Ober- und Unterhitze 25–35 Minuten garen, bis eine Kerntemperatur von 50–55 °C (medium) erreicht ist.
- Während das Fleisch im Ofen gart, die Sauce zubereiten. Butter in Würfel schneiden und 20 Minuten ins Gefrierfach stellen. Die Kirschen über ein Sieb abtropfen lassen.
- Glühwein und Brühe in einen Topf geben, aufkochen und auf die Hälfte reduzieren lassen. Die Kirschen hinzugeben, nochmals aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen. Butterwürfel aus dem Gefrierfach nehmen und in die Sauce einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Den Feldsalat waschen und putzen. Den Granatapfel halbieren. Eine Hälfte auspressen, aus der anderen Hälfte die Kerne herauslösen.
- Essig, Granatapfelsaft, Puderzucker und 5 EL Olivenöl in eine Schüssel geben und zu einer Vinaigrette verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Feldsalat in die Vinaigrette geben und schwenken.
- Rinderfilet aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Das Küchengarn entfernen und das Fleisch in Scheiben schneiden.
- Das Fleisch mit Salat und Glühweinsauce anrichten. Die Granatapfelkerne über den Salat streuen. Dazu passen Kroketteen oder Rösti-Ecken.

Zutaten

- 800 g Rinderfilet
- Salz und schwarzer Pfeffer
- 7 EL Natives Olivenöl extra
- 50 g Butter
- ½ Glas Sauerkirschen (ATG 125 g)
- 150 ml Winzerglühwein
- 150 ml klare Rinder-Brühe
- 150 g Feldsalat-Mix
- 1 Granatapfel
- 2 TL Italienischer Essig
- 3 TL Puderzucker



Schwierigkeitsgrad: Mittel



4 Portionen



Kaiserstühler Spätburgunder QbA* aus Baden

Feinherb: Dieser kräftige Spätburgunder aus dem Kaiserstuhl in Baden macht solo, aber auch zu herbstlichen Gerichten, eine gute Figur im Glas.



Prinz Hohenlohe Oehringen Rotwein* aus Württemberg

Trocken: Diese Rotweincuvée wird durch den renommierten Produzenten Fürst von Hohenlohe Oehringen zusammengestellt. Unbedingt probieren!



Dornfelder Barrique QbA aus der Pfalz oder aus Rheinhessen

Trocken: Im Barrique gereift, im Glas ein Highlight. Mehr muss man nicht wissen. Einfach selbst probieren und genießen.



GÜNTHER JAUCH Spätburgunder Cabernet Sauvignon QbA** aus der Pfalz

Trocken: Komponenten von Paprika, Pfeffer und dunklen Kirschen, feine Noten von Vanille, Tabak und Röstkaffee – all das kommt in diesem würzig-fruchtigen Rotwein auf hervorragende Weise zusammen.



COLLECTION WÜRTTEMBERG Schwarzriesling QbA* aus Württemberg

Fruchtig: Mit Noten von Kirsche, Himbeere und Kräutern überzeugt er in der Nase. Am Gaumen präsentiert sich dieser Schwarzriesling saftig mit einer feinen Süße.



Domina QbA* aus Franken

Trocken: Mit seiner intensiv kirschroten Farbe und den Aromen von Sauerkirsche und Waldfrüchten ist dieser Wein der perfekte Begleiter für einen gemütlichen Abend mit Freunden.



Dornfelder QbA aus der Pfalz oder aus Rheinhessen

Trocken: Mit klaren Noten von Kirsche und Brombeere bringt dieser Wein fruchtige Aromen in kalte Herbsttage.



Dornfelder Spätburgunder QbA aus der Pfalz oder aus Rheinhessen

Halbtrocken: Der kräftige Charakter der Dornfelder-Traube findet in der Spätburgunder-Traube sein ideales Pendant. Ein echtes Genusserelebnis.



BARBARIE ENTENBRUST MIT SERVIETTENKNÖDELN.

Ein deftiges Gericht mit fruchtiger Note. Ein festlicher Genuss.

Zubereitung

- 1 Brötchen würfeln und in eine Schüssel geben. Petersilie waschen und hacken. 1 Zwiebel schälen, würfeln und mit 1 EL Butter in der Pfanne anschwitzen. Milch zugeben, aufkochen und darübergeben.
- 2 2 Eier aufschlagen, über die Brötchenmasse geben und mit der Petersilie unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen und ½ Stunde ziehen lassen.
- 3 Knödelmasse auf die Frischhaltefolie geben, zu einer Rolle formen, in die Folie wickeln und in Alufolie einschlagen. Rolle 30 Minuten in siedendem Wasser ziehen lassen, unter kaltem Wasser abschrecken und beide Folien entfernen. Rolle in Scheiben schneiden und beiseitestellen.
- 4 Haut der Entenbrust rautenförmig einschneiden, Fleischseite kräftig salzen und pfeffern. Entenbrust mit der Haut nach unten in eine kalte ofenfeste Pfanne legen, langsam erhitzen und 5 Minuten bei mittlerer Hitze hellbraun anbraten. Bratenfett in eine Schüssel abgießen, beiseitestellen. Entenbrust wenden und auf der Fleischseite 1 Minute anbraten.
- 5 Entenbrust mit Rotwein ablöschen, mit Pfanne in den vorgeheizten Ofen stellen und bei 160 °C Ober- und Unterhitze 7–10 Minuten fertig garen.
- 6 Restliche Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Äpfel waschen, entkernen und in Spalten schneiden. 2 EL Bratfett in der Pfanne erhitzen, Zwiebel- und Apfelspalten darin anbraten, mit der Brühe ablöschen und 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 7 Rotkohl erwärmen. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zimt abschmecken. Knödelscheiben in einer heißen Pfanne mit Butter goldbraun anbraten.
- 8 Entenbrust aus dem Ofen holen, in Scheiben schneiden und mit den Beilagen anrichten.

Zutaten

- 5 Brötchen vom Vortag
- ½ Topf Petersilie
- 2 Zwiebeln
- 3 TL Butter
- 200 ml Milch
- 2 Eier
- Salz und schwarzer Pfeffer
- 1,6 kg Barbarie Entenbrust
- 75 ml Rotwein
- 2 Äpfel
- 75 ml klare Hühner-Brühe
- 400 g Rotkohl
- Zimt



Schwierigkeitsgrad: Mittel

4 Portionen



REGENBOGENFORELLE IM SPECKMANTEL.

Durch das Einwickeln in den Speck gewinnt die Regenbogenforelle einen besonders köstlichen Geschmack. Serviert mit scharfen Kartoffelchen und Schmand-Zitronen-Sauce wird die Forelle zu einem Hochgenuss.

Zubereitung

- 1 Forellen über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen, vorsichtig mit kaltem Wasser abwaschen und trockentupfen.
 - 2 Ofen auf 175 °C Umluft (195 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen.
 - 3 Kartoffeln waschen, halbieren, mit Olivenöl und Paprikapulver würzen und für 35 Minuten in den Ofen schieben.
 - 4 In die Bauchhöhlen der Forellen jeweils einen Petersilienzweig stecken. Speckscheiben leicht überlappend auf die Arbeitsfläche legen, die Forellen darauflegen und den Speck um die Forellen wickeln. In einer Pfanne mit heißer Butter die Forellen bei mittlerer Hitze von beiden Seiten jeweils ca. 4-5 Minuten goldbraun braten.
 - 5 Den Schmand mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken, die restliche Petersilie abzupfen und hacken. Alles zusammen anrichten. Die Forellen mit gehackter Petersilie und die Kartoffeln mit Salz bestreuen.
- Tipp: Der Speck ist sehr würzig – die Forelle also nicht von außen würzen.



Schwierigkeitsgrad: Mittel

4 Portionen



Zutaten

- 4 Regenbogenforellen (ganz)
- 600 g kleine Kartoffeln, festkochend
- 2 TL Olivenöl
- 1 TL Paprika, edelsüß
- ½ Bund Petersilie
- 300 g Bacon
- 2 TL Butter
- 200 g Schmand
- 1 Zitrone
- Salz und Pfeffer



Stumpf-Martin Frankenjungs Silvaner QbA* aus Franken

Trocken: Zwei Winemaker, ein Wein. So muss Silvaner aus Franken schmecken. Hochwertiger Genuss.



LEITZ Riesling VDP aus dem Rheingau

Trocken: Mit seinen Trauben aus gutseigenen Lagen bringt dieser Wein echte Qualität ins Glas.



Müller-Thurgau QbA* aus Franken

Trocken: Wer feinfruchtigen, unkomplizierten Weingenuss sucht, ist bei diesem fränkischen Tropfen genau an der richtigen Adresse.





GEBRATENES KABELJAUFILET IN SENFSAUCE.



Die beste Alternative zum Fest: Statt deftigem Braten kommt heute ein zarter Kabeljau in Zitronen-Senfsauce auf den Tisch.

Zubereitung

- 1 Zwiebel schälen und fein würfeln. Zitrone waschen und halbieren. Eine Hälfte in Spalten oder Scheiben schneiden. Die andere Hälfte auspressen.
- 2 Zwiebel in einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Fischfond, Sahne, Crème fraîche und Senf hineingeben und glattrühren. Mit Salz, Pfeffer und 1 EL Zitronensaft (frisch gepresst) abschmecken.
- 3 Den Kabeljau unter kaltem Wasser abspülen und mit einem Küchenpapier trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl auf einen Teller geben und den Fisch im Mehl wenden. Anschließend in einer Pfanne mit heißem Öl von jeder Seite 3–5 Minuten anbraten.
- 4 Sauce vom Herd nehmen und mit einem Stabmixer aufschäumen.
- 5 Das Kabeljaufilet mit der Senfsauce anrichten und mit Zitronenspalten garnieren. Dazu passt ein frischer Gurkensalat.

Zutaten

- 1 Zwiebel, 1 Zitrone
- 40 g Butter
- 100 ml Weißwein
- 400 ml Fischfond oder Gemüsefond
- 150 ml Schlagsahne
- 150 ml Crème fraîche
- 3 TL Delikatess-Senf
- Salz und Pfeffer
- 600 g Kabeljau Rückenfilet
- 2 EL Weizenmehl Type 405
- 3 EL Natives Olivenöl extra



Schwierigkeitsgrad: Leicht

✂ 4 Portionen



Reichsgraf von
Kesselstatt
Riesling VDP**
von der Mosel

Trocken: Wenn der feine Duft von Pfirsichen und reifen Aprikosen am Gaumen auf zarte Noten von frischer Weinhefe trifft, hat dieser edle Tropfen seine volle Wirkung entfaltet.



NAHEWEIN
REBELLEN
Riesling QbA**
von der Nahe

Trocken: In diesem Tropfen haben junge Winemaker ihr Können unter Beweis gestellt. Dezent Säure, fruchtbetonter Körper in Kombination mit floralen, fruchtigen Noten und Nuancen von Holunder und Stachelbeere – das ist das überzeugende Ergebnis.



HIRSCH STABEL
Riesling QbA **
aus Rheinhessen

Trocken: Dieser trockene, dennoch wunderbar fruchtige Riesling besticht nicht nur durch seine schöne Farbe. Mit seiner zarten Süße und einem leichten Hauch von Zitrus ist er ein echter Genussgarant.





SPINAT-KNÖDEL MIT SALBEIBUTTER.



Nicht nur in Tirol liebt man sie: Spinatknödel! Hier werden sie wunderbar verfeinert mit Walnüssen und pikanten Salbeiaromen.

Zutaten

- 200 g Weißbrot
- 200 ml H-Milch 1,5 %
- 250 g Blattspinat
- 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
- 100 g Butter
- 2 Eier
- 5 TL Weizenmehl Type 405
- Salz und Pfeffer
- 1 Prise Muskatnuss, gemahlen
- 100 g Walnuskerne
- 4 Stängel Salbei

Zubereitung

- 1 Brot in kleine Würfel schneiden, mit der lauwarmen Milch übergießen und ca. 30 Minuten quellen lassen. Spinat in etwas kochendes Wasser geben und kurz zusammenfallen lassen. Zum Abkühlen in ein Sieb geben.
- 2 Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und in 1 EL Butter andünsten. Anschließend abkühlen lassen.
- 3 Spinat gut ausdrücken, grob hacken und mit der Zwiebelmischung, den Eiern und eingeweichten Brotwürfeln verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Sollte die Masse zu klebrig sein, noch etwas Mehl unterkneten. Aus der Masse 8 Knödel formen und diese in kochendem Salzwasser 10–12 Minuten garen.
- 4 Derweil die Walnüsse grob hacken. 4 EL Butter in der Pfanne erhitzen, die Salbeiblätter abzupfen und in der Butter leicht anbraten. Salbeiblätter herausnehmen und die Walnüsse in der Butter schwenken.
- 5 Die Spinatknödel mit der Schaumkelle aus dem Wasser nehmen, anrichten und mit der heißen Walnussbutter begießen. Mit den knusprigen Salbeiblättern garnieren.



Schwierigkeitsgrad: Mittel



EDITION FRITZ KELLER Weißer Burgunder QbA aus Baden

Trocken: Dieser trockenere kräftige Weißwein aus Baden wurde exklusiv von Top-Winemaker Fritz Keller kreiert. Probieren lohnt sich!



HEIMLESE Weißwein Cuvée QbA aus Rheinhessen

Trocken: Dank sorgfältig selektionierter Trauben kommt dieser Tropfen mit frischen Aromen von Honigmelone, Litchi, Mirabelle und Pfirsich daher.



Grauer Burgunder QbA aus der Pfalz oder aus Rheinhessen

Trocken: Dieser trockenere Weißwein aus der Trendrebsorte Grauer Burgunder besticht durch seinen fruchtigen und aromatischen Geschmack.



WILTINGER SCHARZBERG Riesling QbA*, *** von der Saar

Feinherb: Bei diesem Riesling sind feine Aromen von Heidelbeere, Wacholder und Schlehe präsent. Hinzu kommen pikante Fruchtnoten von Grapefruit und Orange, die das Geschmackserlebnis perfekt machen.



Hochheimer Riesling Kabinett*, ** aus dem Rheingau

Feinherb: Ein edler, feinherber Riesling aus dem Rheingau, der Weinfans schon mit dem ersten Schluck in seinen Bann zieht.



CHRISTOPH KERN Riesling & Traminer QbA* aus Württemberg

Trocken: "Keine halben Sachen": Nach diesem Motto hat der Winzer diese erfrischende, wilde Cuvée kreiert. Blumig, fruchtig, aber auch säurebetont ist das Ergebnis. Geschmacklich einfach perfekt ausbalanciert.



MANUEL MÖRNER Stilecht Grauburgunder QbA* aus Baden

Trocken: Dieser junge, leichte und säurebetonte Grauburgunder überrascht mit seinem Duftaroma von Nüssen und Mandeln, das geschmacklich auf fruchtige Aromen von Birnen und Ananas trifft.



CAMEMBERT-ECKEN MIT HONIG-PFEFFER-SAUCE.

Außen schön knusprig – innen cremig weich. Serviert mit einer Honig-Pfeffer-Sauce wird aus den Camembert-Ecken eine herrliche Vorspeise, die immer passt.

Zubereitung

- 1 Camembert in vier „Kuchenstücke“ schneiden und diese in Mehl wälzen. Eier verquirlen und die Käsecken erst im Ei und dann im Paniermehl wenden. Käsecken zweimal panieren.
- 2 Für die Sauce den Honig in einem kleinen Topf karamellisieren lassen. Wenn die Blasen kleiner werden, ½ TL Pfeffer zugeben und mit dem Honig vermischen, danach mit der Gemüsebrühe ablöschen. 2 EL von der Sauce abnehmen und etwas abkühlen lassen.
- 3 Die Sauce weiter köcheln lassen, bis sie etwa auf die Hälfte reduziert ist. Die Stärke mit den 2 erkalteten Esslöffeln der Sauce verrühren. Sahne zur Sauce in den Topf geben, aufkochen und mit der angerührten Stärke abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4 Die Honig-Pfeffer-Sauce wie einen Spiegel auf den Tellern verteilen und mit je 3–4 Camemberts und Pflücksalat anrichten.

Zutaten

- 2–3 Camembert (à 125 g)
- 2 EL Weizenmehl Type 405
- 2 Eier
- 2 EL Paniermehl
- 5 EL Honig
- bunter Pfeffer, gemahlen
- 600 ml klare Gemüsebrühe
- 300 g Schlagsahne
- 1 TL Speisestärke
- Salz
- 125 g Pflücksalat



Schwierigkeitsgrad: Leicht

✂ 4 Portionen





VEGANE PILZBRATLINGE MIT KARTOFFELPÜREE.



Zutaten

Kartoffelpüree:

- 1 kg Kartoffeln
- 250 ml Haferdrink
- Salz und Muskatnuss

Pilzbratlinge:

- 2 Brötchen (vom Vortag)
- 500 g Champignons
- 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
- 4 TL Rapsöl
- 2 TL Speisestärke
- 2 TL warmes Wasser
- 1 Topf Petersilie
- Salz und Pfeffer
- Paniermehl

Bratensauce:

- 2-3 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 TL Rapsöl
- 2 TL Tomatenmark
- 2 TL Mehl
- 1 TL Ahornsirup
- 50 ml veganer Rotwein
- 500 ml Gemüsebrühe
- ½ Zitrone
- 1 EL Senf
- Pfeffer

Veganer Genuss pur und eine tolle Kombination: Pilzbratlinge mit Kartoffelpüree und schmackhafter Bratensauce.

Zubereitung

- 1 Kartoffeln schälen, halbieren und garkochen. Wasser abgießen. Pflanzenmilch erwärmen, mit Salz und Muskatnuss würzen und über die Kartoffeln gießen. Kartoffeln zerstampfen.
- 2 Für die Pilzbratlinge die Brötchen in etwas Wasser einweichen. Champignons putzen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Pilze, Zwiebel und Knoblauch in 2 EL Rapsöl anbraten. Speisestärke mit warmem Wasser glattrühren, Petersilie waschen und klein schneiden. Brötchen ausdrücken und mit den restlichen Zutaten verkneten. Masse salzen, pfeffern und zu Bratlingen formen. In Paniermehl wälzen und in 2 EL Rapsöl von beiden Seiten anbraten.
- 3 Für die Bratensauce Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Rapsöl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln darin andünsten. Tomatenmark und Mehl dazugeben und zehn Minuten gut anbräunen lassen, dabei ständig umrühren. Knoblauch dazugeben, kurz anbraten.
- 4 Mit Ahornsirup beträufeln und dem Rotwein ablöschen. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und 10 Minuten einkochen lassen. Mit 1 EL Zitronensaft und Pfeffer abschmecken. Die Sauce mit einem Pürierstab glatt pürieren.
- 5 Das Püree mit den Bratlingen und der Sauce anrichten und servieren.



Schwierigkeitsgrad: Mittel

4 Portionen



Gewürztraminer QbA* aus der Pfalz

Feinherb: Goldgelb wie der Herbst, nach Rosen duftend und würzig im Geschmack – das ist eine Kombination, die echte Weinfans zu schätzen wissen.



Grauer Burgunder QbA* aus Baden

Trocken: Grauburgunder zählt zu den bekanntesten Rebsorten der Welt. Mit seinen Fruchtaromen lässt dieser Tropfen aus dem sonnenverwöhnten Baden auch im Herbst nochmal Sommerstimmung aufkommen.



Gutedel QbA* aus Baden

Trocken: Im Duft Aromen von Zitrusfrüchten und Apfel. Am Gaumen überzeugend mit typisch nussigen Aromen. So lecker schmeckt der Herbst.



*Regional verfügbar



Spätburgunder Weißherbst QbA aus Baden

Halbtrocken: Dieser Tropfen aus dem sonnenverwöhnten Anbaugebiet Baden steht für unkomplizierten Genuss mit Beerenfruchtaromen.



VEGANE SPÄTZLE MIT GERÖSTETEM GEMÜSE.



Vegane Spätzle mit geröstetem Gemüse und veganem Mandelkäse sind eine tolle, ausgewogene Alternative zu Käsespätzle.

Zutaten

Mandelkäse:

- ½ Bio-Zitrone
- 150 g Mandeln, gemahlen
- 3 TL Natives Olivenöl extra
- 1 EL Salz

Geröstetes Gemüse:

- 2 Zucchini, 2 Möhren
- 500 g Champignons
- 1 rote Zwiebel
- 2 TL Natives Olivenöl extra
- 1 EL Zucker
- Salz und Pfeffer

Spätzle:

- 400 g Weizenmehl
- 4 TL Hartweizengrieß
- 3 TL Speisestärke (Maisstärke)
- 2 EL Salz
- 500 ml Haferdrink
- 1 EL Kurkuma
- Salz

Zubereitung

- 1 Für den Mandelkäse die Zitronenschale abreiben und die Zitrone auspressen. Zitronenabrieb und -saft mit den geriebenen Mandeln, 100 ml kaltem Wasser, Öl und Salz in ein Gefäß geben und zu einem runden Laib verkneten. Den Laib in eine mit Backpapier ausgekleidete ofenfeste Form geben und bei 180 °C Umluft (200 °C Ober- und Unterhitze) etwa 25 bis 30 Minuten backen.
- 2 Für das geröstete Gemüse Zucchini und Möhren waschen und längs in dünne Scheiben schneiden. Champignons putzen und halbieren. Zwiebel schälen und würfeln. Gemüse in Öl anbraten, mit dem Zucker bestreuen und karamellisieren. Mit etwas Wasser ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und 20 Minuten bei geschlossenem Deckel dünsten.
- 3 Für die Spätzle alle Zutaten in einen Topf geben und verrühren. Der Teig sollte zäh vom Löffel tropfen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den Teig durch eine Spätzlepresse oder-reibe portionsweise ins heiße Wasser schaben. Solange garen, bis die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, dann mit einem Schöpflöffel herausnehmen.
- 4 Die veganen Spätzle zusammen mit dem zerkrümelten Mandelkäse und dem Gemüse anrichten. Dazu Tomatensauce reichen.



Schwierigkeitsgrad: Mittel

4 Portionen



Weißer Burgunder QbA aus der Pfalz oder aus Rheinhessen

Trocken: Aromatisch, fruchtig mit dezenter Säure – diese Kombination verspricht herbstlichen Genuss.



VILLA STUTTGART Trollinger QbA* aus Württemberg

Trocken: Mit diesem leckeren Tropfen kommt der Geschmack von sonnigen, steil zum Neckar abfallenden Weinbergen direkt ins heimische Weinglas.





HEIDELBEERCREME MIT BAISERTROPFEN.



Frisch und cremig: Heidelbergcreme mit knackigen Baisers – dieses Dessert ist einfach zum Weglöffeln.

Zutaten

- 2 Eiweiß
- Salz
- 100 g Puderzucker
- 1 Zitrone
- 250 g Heidelbeeren
- 2 EL Ahornsirup
- 500 g Skyr



Schwierigkeitsgrad: Mittel



4 Portionen

Zubereitung

- 1 Ein paar Stunden vorher oder am Tag zuvor das Baiser zubereiten. Das Eiweiß mit 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen und den Puderzucker und 3 EL Zitronensaft hinzufügen. Solange weiter mixen, bis es zu einer schnittfesten Masse wird.
- 2 Die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech kleine Tupfen spritzen und im vorgeheizten Ofen bei 100 °C Umluft ca. 1,5-2 Stunden trocknen lassen. Anschließend bei geöffneter Ofentür trocknen lassen (am besten über Nacht).
- 3 Für die Creme die Heidelbeeren verlesen, waschen und die Hälfte mit dem Ahornsirup in einem Topf erwärmen. Vom Herd ziehen und abkühlen lassen, wenn die Beeren leicht zerfallen sind und eine sirupartige Konsistenz haben.
- 4 Kurz vor dem Servieren die Hälfte des Skyr auf 4 Gläser verteilen und die Hälfte der eingekochten Heidelbeeren mit einem Löffel spiralförmig in den Skyr einrühren. Ein paar Baisertropfen auf dem Quark verteilen.
- 5 Die zweite Hälfte des Skyr und den Rest der eingekochten Heidelbeeren über die Baisers geben. Die frischen Heidelbeeren mit den restlichen Baisers als Dekoration auf den Gläsern anrichten.



Mosel QbA von der Mosel

Lieblich: Herrlich aromatisch schmeckt dieser Weißwein aus dem malerischen Weinbaugebiet Mosel. Ein saftiger und unkomplizierter Trinkgenuss!



Dornfelder Winzerglühwein**

Süß: Mit diesem hochwertigen Glühwein aus der edlen Dornfelder-Traube kann die Glühweinsaison starten.



Müller-Thurgau Winzerglühwein**

Süß: Hochwertiger weißer Glühwein aus der Traube Müller-Thurgau. Perfekt für kalte Tage.





WEIHNACHTSBROT – EINE ALTERNATIVE ZUM STOLLEN.



Zutaten

- 750 g Äpfel
- 150 g Haselnuskerne
- 250 g Trockenfrüchte, z. B. Pflaumen
- 250 g Sultaninen
- 1 TL Kakao zum Backen
- 75 ml Echter Rum
- 1 EL Zimt, gemahlen
- 250 g Zucker, 1 Prise Salz
- 500 g Weizenmehl Type 405
- 1 Pck. Backpulver
- 1 EL Milch



Schwierigkeitsgrad: Leicht



8 Portionen

Das süße Kastenbrot duftet herrlich nach Weihnachten und schmeckt auch so: Süße Trockenfrüchte, knackige Nüsse und ein Hauch Zimt machen den Weihnachtsklassiker unwiderstehlich.

Zubereitung

- 1 Äpfel waschen und mit Schale in feine Scheiben schneiden. Haselnüsse und Trockenfrüchte grob hacken, mit Sultaninen, Kakao, Rum, Zimt und Zucker mischen. Über Nacht abgedeckt ruhen lassen.
- 2 Am nächsten Tag Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz mischen und mit den vorbereiteten Zutaten vermengen. Alles sehr gut durchkneten.
- 3 Aus dem Teig 2 Laibe formen (oder in eine gefettete eckige Kuchenform füllen) und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Vor dem Backen mit etwas Milch bestreichen.
- 4 Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Umluft (200 °C Ober- und Unterhitze) im unteren Drittel ca. 50 Minuten backen.



Beerenauslese Prädikatswein** aus der Pfalz

Edelsüß: Beerenauslesen sind eine rare und geschmacklich intensive edelsüße Weinspezialität. Wie alle Beerenauslesen verspricht auch dieses Exemplar einen herrlich süßen Trinkgenuss.



*** Unser Tipp: Glühwein einfach selbst gemacht! ***

Zutaten für 4 Personen:

- 0,75 l lieblicher Rotwein
- Schale einer ½ Bio-Zitrone
- 2 Zimtstangen
- 10 Gewürznelken
- Saft von 2 Orangen
- 130 ml Orangenlikör
- Zucker nach persönlichem Geschmack

Zubereitung:

1. Alle Zutaten außer dem Orangenlikör in einen Topf geben.
2. Die Zutaten verrühren und bei schwacher Hitze langsam erwärmen. Wenn der Wein Schaum an der Oberfläche bildet, den Topf zudecken und 10 bis 15 Minuten ziehen lassen. Nach 10 Minuten den Orangenlikör unterrühren.
3. Vor dem Servieren durch ein Sieb gießen.

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 so genannte 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.



WEINE AUS DEUTSCHEN REGIONEN.

Die 13 Anbaubereiche 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 Weinanbaubereiche 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.



DER WEIN UND SEINE GESCHMACKSRICHTUNGEN.



Trocken ist nicht gleich trocken. Für Weine gelten verschiedene Geschmacksrichtungen. Dabei steht der Begriff für einen unterschiedlichen Gehalt an Restzucker. Man unterscheidet beim Wein folgende Geschmacksrichtungen:

Trocken

Die Bezeichnung für Weine, die fast oder ganz durchgoren sind; das heißt für Weine mit einem Restzuckergehalt bis höchstens 4 Gramm je Liter. Ein trockener Wein ist nicht gleichbedeutend mit sauer. Er enthält eben nur wenig unvergorenen Zucker. Allerdings schmeckt man bei trockenen Weinen einen höheren Säuregehalt eher.

Halbtrocken

Diese Weine dürfen bis zu 12 Gramm Restzucker je Liter aufweisen.

Lieblich

Weine mit dieser Geschmacksrichtung weisen einen Restzuckergehalt auf, der die für halbtrocken festgelegten Werte übersteigt, aber höchstens 45 Gramm Restzucker je Liter erreicht.

Süß

Diese Geschmacksangabe ist ab 45 Gramm Restzucker je Liter zulässig.

Feinherb

Häufig findet man auf Weinetiketten auch die Bezeichnung feinherb. Diese inoffizielle fünfte Geschmacksrichtung ist nicht eindeutig definiert, wird geschmacklich aber zumeist zwischen halbtrocken und lieblich eingeordnet. Obwohl sie nicht offiziell weinrechtlich reglementiert ist, erfreut sie sich zunehmender Beliebtheit.

SÜSSE ALLIANZEN –

WEIN ZU WEIHNACHTSGBÄCK.

Dass Wein mit einem süßen Dessert eine wunderbar harmonische Verbindung eingehen kann, ist mittlerweile bekannt. Neu dürfte für viele Weinfreunde die Kombination von Weihnachtsgebäck und edelsüßem Wein sein, mit der man so manche genüssliche Überraschung erleben kann. Gerade die Adventszeit bietet eine große Auswahl liebevoll zubereiteter Plätzchen und Desserts, die mit edelsüßen Weinen oder auch mit Glühweinen ganz hervorragend harmonieren und ganz neue Geschmacks-erlebnisse hervorbringen.

Buttergebäck

Ein Klassiker für Puristen und in allen Formen beliebt. Das zarte Butteraroma und die feine karamellierte Note vermählen sich vor allem mit edelsüßen Weinen. Deren Frucht verleiht dem Miteinander eine elegante Note.

**Nussgebäck**

Klassisches Spritzgebäck, wie auch Nussmakronen, werden mit aromatisch gerösteten Haselnüssen zubereitet. Der passende Wein darf konzentriert und kraftvoll auftreten, um sich mit dem intensiven Aroma des Gebäcks zu messen. Reifere Beerenauslesen sind dazu ideal.

Kokosmakronen

Meisterwerke aus Eiweiß, Zucker und Kokosraspeln. Ihr geradliniges Aroma verträgt sich ideal mit milden Auslesen oder auch edelsüßen Beerenauslesen. Das elegante, manchmal nussige Wein-aroma verbindet sich sehr schön mit der Kokosnuss und ergibt so eine köstliche Allianz.

**Zimtsterne**

Sie sind weniger süß als allgemein angenommen. Mandeln und Zimt bestimmen den Geschmack, ein dekorativer Zuckerguss verleiht dem Ganzen süßen Schmelz. Edelsüße Beerenauslesen sind ideale Begleiter. Sie unterstreichen die herbe Note im Gebäck.

**Lebkuchen**

Eine an sich schon aromatische Symphonie. Ob als Honigkuchen oder Pfefferkuchen – typisch ist ein intensives Aromenspiel von Gewürznelken, Koriander, Muskatnuss, Piment und Zimt, abgerundet mit Honig. Mit dieser Honignote korrespondiert ein edelsüßer Gewürztraminer oder eine Scheurebe Beerenauslese ideal. Sie greifen die opulente Würze auf und fügen noch eigene interessante Noten hinzu.

Tipp:
Beerenauslesen, Trockenbeerenauslesen und Eisweine sind kostbar und werden daher überwiegend in kleineren Einheiten angeboten – gerade genug, um in kleiner Runde genüssliche Sternstunden zu erleben. Ihre Aromen entfalten diese Weine am besten, wenn du sie nicht zu kühl und in einem kleinen bauchigen Weißweinglas servierst.
.....

**Christstollen**

Es gibt ihn in verschiedenen traditionellen Ausprägungen. Typisch sind Zutaten wie Orangeat, Zitronat und Rosinen, meist zuvor in Rum eingelegt, und geriebene Mandeln. Diese Weihnachtsspezialität geht eine wunderbare Allianz mit edelsüßen Riesling Beerenauslesen ein, die ebenfalls Noten von Dörrobst mitbringen. Marzipanstollen dagegen sucht im Wein eine extra-würzige Note. Hier spielt der Gewürztraminer als Beerenauslese oder Trockenbeerenauslese seine Stärken aus.

**Früchtekuchen**

Das ist pure Opulenz. Hergestellt aus getrockneten Früchten, wie Aprikosen, Backpflaumen, Feigen und Nüssen, gewürzt mit Weinbrand und garniert mit Maraschinkirschen – eine absolute Spezialität in der Weihnachtszeit. Eine Riesling Trockenbeerenauslese greift diese typischen Trockenfruchtaromen wunderbar auf und harmoniert angenehm mit der Süße des Früchtekuchens.





Vanillekipferl

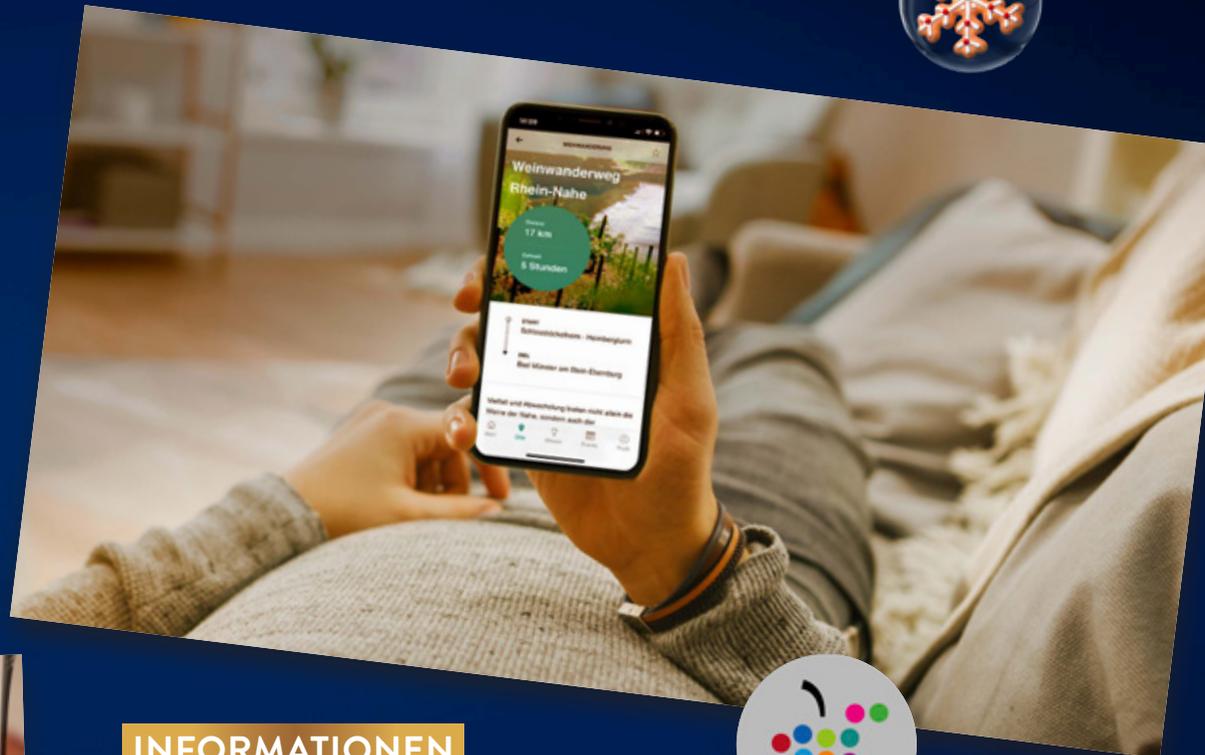
Der Adventsklassiker in Begleitung einer milden Weißburgunder Auslese offenbart elegante und beinahe duftige Noten. Eine Prise Salz im Gebäck intensiviert das Geschmackserlebnis und wirkt sich wie ein Lockstoff für Aromen auch positiv auf den Wein aus.



Gewürzschnitten

Sie enthalten neben Kakao Weihnachtsgewürze wie Zimt, Muskatnuss und Gewürznelken. Eine Auslese der Sorte Gewürztraminer harmoniert hier im wahrsten Sinne des Wortes. Auch vollmundige milde bis süße Rotweine sind interessante Partner.

Fazit:
Alle Jahre wieder duftet es in der Küche nach Zimt und Nelken, nach frisch gebackenen Vanillekipferln, Spitzbuben und Kokosmakronen. Mit einem leckeren Glas Wein lässt sich der Genuss von Weihnachtsgebäck noch krönen. Denn ein Wein kann, je nach Sorte, die Vorzüge des Gebäcks unterstreichen oder eine interessante Geschmacksnuance hinzufügen – ganz so wie es einem gefällt.
.....



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 Wein-Empfehlungen 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