

Unsere Weine





So köstlich schmeckt der Winter mit deutschen Weinen.

In der dunklen Jahreszeit machen wir es uns gerne in den eigenen vier Wänden gemütlich. Es ist die Zeit der langen Abende auf dem Sofa, aber auch der köstlichen, eher herzhaften Wintermenüs. Für viele Weinliebhaber gehört ein guter Tropfen zu solchen Momenten einfach dazu. Doch welcher Wein passt jetzt am besten? Deutschlands Weinregionen halten hier einige Klassiker bereit!

Lange Zeit galt der Rotwein als typischer Winterwein. Zum einen ist da seine tief dunkel schimmernde Farbe im Glas, in der sich die dunkle Jahreszeit perfekt widerspiegelt. Zum anderen sind es seine kräftigen Aromen, die mit dem intensiven Geschmack der Winterküche perfekt harmonieren.

Wir sind einer der größten Weinhändler Deutschlands und haben eine große Auswahl an Weinen dauerhaft in unserem Sortiment.





Der Winterklassiker bekommt jedoch zunehmend Konkurrenz. Auch Weiß- und Roséwein entwickeln sich immer mehr zu echten Winterlieblingen, sei es als fruchtig-leichte Begleitung zu Fischgerichten und winterlichen Desserts oder als Geschmacksgaranten in trendigen Glühweinkreationen. Auf den folgenden Seiten zeigen wir dir, wie viele tolle Einsatzmöglichkeiten die Winterzeit für köstliche Weine aus deutschen Regionen bereithält.

Solltest du dir dann immer noch nicht sicher sein, welcher Wein aus Deutschland dein Winterfavorit ist, haben wir einen Vorschlag: Wie wäre es mit einer kleinen, aber feinen Weinprobe zu Hause? Wie das ganz einfach funktioniert, verraten wir dir ebenfalls in dieser Broschüre.

Wir wünschen dir viel Spaß beim Lesen und jede Menge Inspirationen für genussvolle Momente in der Winterzeit!

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



1. Diesen

OR-Code

scannen.



2. snoopstar kostenlos laden und öffnen.



3. Handykamera auf Broschürenseite mit snoopstar Logo richten und völlig neue Inhalte erleben und staunen.

Hierzu passt dein Wein am besten:



Geflüael







Asia-









Schoko-



Dessert

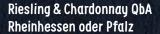








Perfekte Begleitung für einen genussvollen Abend.







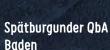
In diesem feinherben Tropfen vereint sich die Lebendigkeit des Rieslings mit der harmonischen Struktur des Chardonnays.



esting hardonny













Mit seinen zarten Aromen von reifen Kirschen und dunklen Waldbeeren passt dieser vollmundige, fruchtbetonte Rotwein perfekt zu

kräftigen Fleischgerichten.





Deutsches Weintor Weißburgunder QbA* Pfalz







Dieser feinherbe Wein aus der Rebsorte Weißburgunder ist mit seiner pikanten Note das optimale Pendant zu Lamm, aber auch zu Geflügel oder Käse ein Genuss.





Lammfilet

mit Pilzen, buntem Feldsalat und Kartoffel-Speckdressing



Zutaten

4 marinierte Lammfilets zu je ca. 200 g, 1 Stück Kartoffel (mittelgroß, mehlig kochend), Salz, 100 g Feldsalat, 100 q Fresh-Cut-Salat (nach Belieben), 500 q gemischte Pilze, 1 rote Zwiebel, 30 q Butter, schwarzer Pfeffer, 125 g herzhafter Katenschinken (gewürfelt), 5 EL Natives Olivenöl Extra DOP, 3 EL Italienischer Essig, Zucker

Zubereitung

- Lammfilets 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Kartoffel waschen, schälen, würfeln und in Salzwasser weich kochen. Feldsalat putzen und waschen. Den Fresh-Cut-Salat mit dem geputzten Feldsalat mischen.
- Pilze putzen, trocken abreiben und je nach Größe halbieren. Zwiebel schälen und in Spalten schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen, Pilze und die Zwiebel darin 2-3 Minuten kross braten. Salzen und pfeffern.
- Die Schinkenwürfel in einer Pfanne knusprig braten. Kartoffel abgießen und mit dem Essig und 3 EL Olivenöl in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Mit einer Gabel zerdrücken und mischen. Die Häfte des Schinkens zum Dressing geben.
- Die Lammfilets in 2 EL heißem Olivenöl scharf anbraten. Die Hitze reduzieren und die Filets unter Wenden 5 Minuten in der Pfanne ruhen lassen. Den Salat mit dem Dressing mischen. Mit Lammfilets und Pilzen anrichten und mit restlichen Schinkenwürfeln bestreuen.



Schwierigkeitsgrad: Mittel



SPÄTBURGUNDER

Entenbrust mit Orangensauce

Wie wäre es mit ein bisschen mediterranem Flair in den kalten Wintertagen? Diese knusprige Entenbrust mit aromatischer Orangensauce wird deine Geschmacksnerven auf den Kopf stellen. Entdecke, wie toll Entenbrustfilets, Orangen und Feigen miteinander harmonieren.

Zutaten

3 Orangen, 4 getrocknete Feigen, 3-4 Entenbrustfilets (ca. 600-800 g), Salz, Pfeffer, 500 g Rotkohl, 4 Rosenkohlröschen (ca. 60 g), 5-6 EL Olivenöl, 3 Lorbeerblätter, 2 TL Agavendicksaft, 2 TL Apfelessig, 2 EL Italienischer Essig (z. B. Aceto Balsamico di Modena I.G.P.), 50 g getrocknete Cranberries

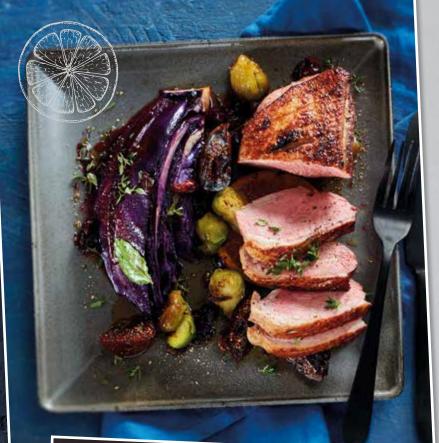
Zubereitung

- Eine Orange auspressen. Die Feigen halbieren und in den Saft legen. Die restlichen Orangen schälen und in Scheiben geschnitten zur Seite legen. Den Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
- Die Entenbrustfilets waschen und mit einem Küchentuch trockentupfen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hautseite der Entenbrust mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. Die Filets bei Zimmertemperatur kurz ruhen lassen. Die beiden restlichen Orangen schälen und in Scheiben schneiden.
- Den Rotkohl waschen, halbieren und den Strunk keilförmig herausschneiden und entfernen. Den Rotkohl in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Rosenkohlröschen putzen und halbieren.
- Ein tiefes Backblech ölen und die Orangen, den Rosenkohl, den Rotkohl und die eingelegten Feigen darauflegen. Lorbeerblätter hinzugeben. Aus 4 EL Olivenöl, dem Agavendicksaft, dem Apfelessig, Pfeffer und Salz eine Marinade anrühren. Diese über das Obst und Gemüse im Backblech geben und 10 Minuten rösten.
- Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Entenbrustfilets auf der Hautseite scharf anbraten, auf das Backblech geben und das Entenfett aus der Pfanne darüber träufeln. Alles noch einmal 15-17 Minuten im Ofen weiterbacken. Den restlichen Orangensaft mit dem Essig in die Pfanne zum Bratensatz geben, kurz eindicken lassen und über die Entenbrust geben. Die Cranberries auf der Entenbrust mit Orangensauce verteilen und mit Salz und Pfeffer verfeinern.



Schwierigkeitsgrad: Mittel







Prinz zu Hohenlohe-Oehringen Rotweincuvée* Württemberg





Der intensive Geschmack nach dunklen Beeren und Schokolade macht diese Cuvée zum idealen Begleiter würziger Speisen.





Dornfelder Barrique QbA Rheinhessen oder Pfalz









Der Ausbau im Barriquefass verleiht diesem Dornfelder. einem echten Liebling unter den deutschen Rotweinrebsorten, seinen Charakter und prägt den Wein mit einer dezenten Holznote.

MEHR ERFAHREN!



über den Wein erfahren Anleitung auf S. 2 snoopstai



Leckeres Tröpfchen zum Süppchen gesucht?

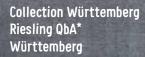




Grauer Burgunder QbA Rheinhessen oder Pfalz



Herrlich fruchtig und aromatisch präsentiert sich dieser Grauburgunder. Sowohl zum Rotkohlschaumsüppchen als auch zu anderen Fisch- oder Geflügelgerichten die ideale Wahl.











Dieser Württemberger Weißwein aus der Rebsorte Riesling überzeugt nicht nur zum Süppchen mit seinem fruchtigen Geschmack. Ein echter Genuss im Glas!







Anleitung auf S. 2 snoopstar

LUST

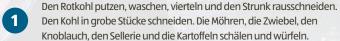
AUF SUPPE?

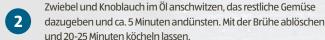
Fisch & Wein

Zutaten

300 g Rotkohl, 2 Möhren, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 100 g Sellerie, 300 g Kartoffeln, 3 EL Pflanzenöl, 1 I Gemüsebrühe, 2 EL Italienischer Essig, 2 EL Agavendicksaft, Salz, Pfeffer, 125 g Regenbogen Forellenfilets (ohne Haut, geräuchert), Lauchzwiebeln

Zubereitung





Die Suppe fein pürieren und mit dem Balsamico, dem Agavendicksaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren noch einmal schaumig pürieren. Die Suppe mit den halbierten Forellenfilets und Lauchzwiebeln garniert servieren.





Schwierigkeitsgrad: Mittel



8 Fisch & Wein Fisch & Wein 9 *Regional verfügbar

Zucchinispaghetti mit gebratenen Garnelen

Zutaten

4 Zucchini, 1/2 Bund frische Petersilie, 2 Knoblauchzehen, 250 g Riesengarnelenschwänze (TK), 1 Zitrone, 80 ml Natives Olivenöl extra, 100 ml Grauburgunder, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Riesengarnelenschwänze im Kühlschrank auftauen lassen. Die Zucchini waschen, mit dem Küchenhobel in lange spaghettiförmige Streifen schneiden. Die Petersilie waschen, vom Stiel zupfen und fein hacken. Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Zitrone auspressen.

- Die Garnelen mit etwas Zitronensaft beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 2 EL heißem Olivenöl von jeder Seite 3 Minuten braten, heraus nehmen und warm stellen.
- Den Knoblauch und die Zucchinistreifen in die Pfanne geben. Weißwein, Olivenöl, etwas Zitronensaft und die gehackte Petersilie zugeben, abschmecken und zusammen mit den Garnelen anrichten.



Schwierigkeitsgrad: Mittel









Weißer Vanille-Glühwein

Zutaten

0,75 | Weißwein (z. B. Riesling), 500 ml Orangensaft, 2 Nelken (alternativ 1 Prise gemahlene Nelke), 1 Apfel, 1 TL Zimt, 1 EL Lebkuchengewürz, 1 Vanilleschote (alternativ 1 Päckchen Vanillezucker) 1-2 Sternanis. 1–2 EL Zucker

Zubereitung

Zuerst den Apfel entkernen und in Stücke schneiden. Anschließend den Weißwein mit dem Orangensaft erhitzen. Nun die Apfelstücke und die weiteren Gewürze hinzugeben und das Ganze 20 bis 30 Minuten ziehen lassen. Zum Schluss den Glühwein durch ein Sieb abgießen, in Gläser füllen und nach Bedarf mit Vanilleschoten und Sternanis dekorieren.

Heiß servieren!



Ökonomierat Hans Beth Riesling QbA* Mosel





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

Gutedel ObA' Baden







Der Gutedel gilt als eine der ältesten Kulturreben der Welt. Besonders gut harmoniert er zu Fischgerichten, Pasta und vegetarischen Speisen.



Spätburgunder Weißherbst QbA Baden

GUTEDEL.







Charmant und unbeschwert mit fruchtigen Beerenaromen kommt dieser Tropfen aus dem sonnenverwöhnten Anbaugebiet Baden daher.







Heiße Schokolade mit Rotwein

Zutaten

200 ml Rotwein (z. B. Dornfelder), 350 ml Vollmilch. 1 Tafel Moser Roth Schokolade

(Sorte nach Belieben)

Zubereitung

Die Milch in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen (nicht kochen!). Anschließend die Schokolade in kleine Stücke hacken, zugeben und unter stetigem Rühren schmelzen lassen. Wenn eine leicht dickflüssige Schokladenmilch entstanden ist, kann der Rotwein hinzugegeben und das Ganze nochmals erwärmt werden. Sobald es dampft, ist die heiße Schokolade bereit zum Servieren!



Echte Genusslieferanten.

Weißer Burgunder QbA Baden









Weißburgunder gehört zu den weißen Burgunderrebsorten und ist der eleganteste Vertreter der Burgunderfamilie. Mit seinen fruchtigen Aromen ist er der ideale Begleiter zu leichten Wintergerichten.



MEHR ERFAHREN!



Müller-Thurgau QbA* Franken



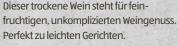
WEISSER BURGUNDER













Silvaner Kabinett* Franken







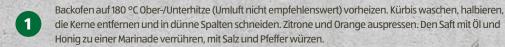
Dieser Wein überzeugt mit seinem feinfruchtigen Charakter und wunderbarer Balance. Ein fantastischer Begleiter zum Ofen-Kürbis!

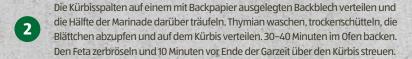


Zutaten

1 kg Hokkaido-Kürbis, 1/2 Zitrone, 1/2 Orange, 6 EL Sonnenblumenöl, 2 EL Honiq (flüssig), 4 Zweige Thymian 200 g Feta/Schafskäse leicht, 150 g Blattsalat Rohkost Mix, Salz, Pfeffer, frische Kräuter nach Geschmack

Zubereitung



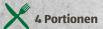


Salat mit der restlichen Marinade mischen und zusammen mit den gebackenen Kürbisspalten anrichten.



Schwierigkeitsgrad: Leicht

Weitere Infos zu unseren Weinen findest du auf aldi-sued.de/wein



Vegetarisch & Wein



Müller-Thurgau QbA Rheinhessen oder Pfalz







Wenn die Röstaromen des Maultaschensalats auf diesen leichten, frischen Weißwein mit seinen feinen Zitrusnoten treffen, ist der winterliche Genussmoment perfekt.



Weiß









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

Mosel QbA







Dieser Weißwein aus dem malerischen Weinbaugebiet Mosel schmeckt lieblich und aromatisch. Ein saftiger und unkomplizierter Trinkgenuss!













14 Vegetarisch & Wein Vegetarisch & Wein 15 Noch mehr leckere Weine findest du auf aldi-sued.de/wein



Wir passen perfekt zu Kartoffelgerichten.

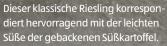
Wachtenburg Winzer















gnügen verspricht.









Riesling - "die Königin des Weißweins"- trifft in den deutschen Weinanbaugebieten auf ideale Bedingungen zur Entfaltung ihres facettenreichen Potenzials. Das bestätigt einmal mehr dieser feinherbe Tropfen.





Lara Haas - ICH* Weißburgunder/Grauburgunder









Diese Cuvée aus Weiß- und Grauburgunder schmeckt fruchtig und leicht. Auch im Winter einfach lecker!





Gebackene Süßkartoffeln

mit Kichererbsen

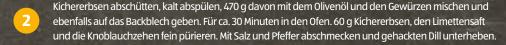


Zutaten

4 Süßkartoffeln, 50 ml Natives Olivenöl extra, 1 Dose Kichererbsen, 1/2 TL Kreuzkümmel, 1/2 TL Koriander, 1/2 TL Zimt, 1/2 TL Paprika, 200 g Datteltomaten, 1 EL Petersilie (gehackt), Saft einer 1/2 Limette, 1/2 TL Chilisauce, 1 EL Natives Olivenöl extra, Salz, Pfeffer, Für den Hummus: Saft einer 1/2 Limette, 3 Knoblauchzehen, 1 TL Dill (gehackt)

Zubereitung





Die Datteltomaten vierteln und mit der gehackten Petersilie, Limettensaft, Chilisauce und Olivenöl vermischen. Nun mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn die Süßkartoffeln weich sind, mit einer Gabel etwas eindrücken, darauf die gerösteten Kichererbsen geben, mit der Sauce überziehen und zusammen mit den Datteltomaten anrichten.



Schwierigkeitsgrad: Leicht



Vegane Lasagne

Zutaten

10 Lasagneplatten, 2 Spitzpaprika, 1 Karotte, 1/2 kleine Zucchini, 200 g Champignons, 2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, Natives Olivenöl extra, 70 g Tomatenmark, 2 Dosen Tomaten (geschält), Salz, Pfeffer, italienische Gewürzmischung, Sonnenblumenöl

Zubereitung

Lasagneplatten (auch wenn ohne Vorkochen draufsteht) in heißem Salzwasser mindestens 15 Min. einweichen. Spitzpaprika, Karotte, Zucchini, Champignons halbieren und dann in Scheiben schneiden. Zwiebeln, Knoblauchzehe würfeln, in der gleichen Reihenfolge alles zusammen in einer sehr großen Pfanne in Olivenöl anbraten. Tomatenmark unterrühren.

Aus den Dosen geschälter Tomaten die Tomaten herausfischen, auf einem Brett zerkleinern, mit dem Tomatensaft zu dem Gemüse geben. Die Dosen mit etwas Wasser ausspülen, Wasser ebenfalls in die Pfanne geben, sodass das ganze Gemüse bedeckt ist. 10 Min. köcheln lassen, bis die Konsistenz nicht mehr wässrig ist. Mit Salz und Pfeffer sowie italienischer Gewürzmischung würzen. Auflaufform mit Öl einfetten, Gemüse und Platten abwechselnd einschichten, mit einer dünnen Schicht Gemüse enden und etwas Olivenöl aufträufeln.

Bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) auf mittlerer Schiene im Ofen ca. 45 Min. garen.



Schwierigkeitsgrad: Mittel







Aromatisches Weinsalz

Zutaten

Zubereitung

Einfach das fertige Weinsalz in eine Mühle oder ein schönes Gefäß mit Deckel geben, Schleife drum und fertig ist das perfekte Mitbringsell



Tausendfarben **Pinot Noir Merlot QbA*** Pfalz







Dieser Rotwein aus der Pfalz erstrahlt im wahrsten Sinne in Tausendfarben. Einfach köstlich!

MEHR ERFAHREN!



snoopstar

Collection Württemberg Trollinger mit Lemberger QbA Württemberg







Dornfelder

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



Dornfelder QbA Rheinhessen oder Pfalz









Die Rebsorte Dornfelder gehört zu den beliebtesten deutschen Rotweinrebsorten. Feine Brombeernoten. eine dezente Würze und eine harmonische Struktur machen diesen Wein zum echten Winter-Allrounder.



Die perfekte Kombination zu köstlichen Desserts.

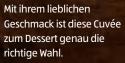
Sonneneck Weißweincuvée QbA Rheinhessen oder Pfalz















Deutsches Weintor Müller-Thurgau QbA* Pfalz







Eine milde Säure, gepaart mit einer dezenten Muskat-Note: Besonders an kalten Wintertagen die ideale Kombination zu zarten Vorspeisen und Desserts, aber auch einfach lecker zu würzig-pikanten Hauptgerichten, Fisch und deftigen Eintöpfen.



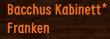








Leckeres Dessert nach dem Wintermenü? Dann darf dieser aromatische, fruchtige Weißburgunder nicht fehlen.











Ein halbtrockener fränkischer Weißwein, der mit seinem besonders aromatischen fruchtigen Geschmack jeden Weinliebhaber begeistert.



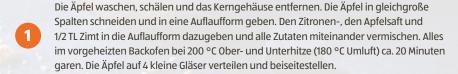


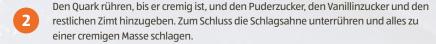
Zimtcreme mit Bratapfelkompott

Zutaten

2 Äpfel, 20 ml Zitronensaft, 50 ml Apfelsaft, 200 g Quark, 150 ml Schlagsahne, 1 Packung Vanillinzucker, 1 TL Zimt, 40 g Puderzucker, 4 Spekulatiuskekse

Zubereitung





Die Zimtcreme über das Bratapfelkompott geben und die Gläser in den Kühlschrank stellen. Die Spekulatiuskekse grob zerbröseln und vor dem Servieren auf die Zimtcreme streuen.



Schwierigkeitsgrad: Mittel



Weintrauben-Galette

Zutaten

170 g sehr kalte Butter, 250 g Weizenmehl Type 405, 1 Prise Salz, 240 g Frischkäse Natur, 70 g Zucker, 1 Ei, 500 g Trauben (kernlos)

LUST AUF EIN DESSERT? Seite scannen und Rezept mitbacken. Anleitung auf S. 2 snoopstar

Zubereitung

- Die kalte Butter in kleine Würfel schneiden und noch einmal in den Kühlschrank stellen. Das Mehl mit dem Salz mischen. Die Butterwürfel dazugeben und mit den Händen sehr schnell grob verarbeiten. Die Butterstücke sollten jetzt nur noch erbsengroß sein. Hierbei entsteht noch kein homogener Teig.
- Nun 8 EL eiskaltes Wasser hinzugeben und den Teig zügig kneten, bis er zusammenhält. Es dürfen gerne noch Butterstückchen zu sehen sein. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank geben. Den Teig auf einem leicht bemehlten Backpapier ca. 4 mm dick ausrollen. Die Ränder des Teigkreises sollten einigermaßen gleichmäßig geformt sein.
- Den Frischkäse mit 50 g Zucker glatt rühren. Auf dem Teig verteilen und dabei rundherum einen Rand frei lassen. Die Trauben waschen und in der Mitte verteilen.
- Rand der Galette so umklappen, dass Teile der Trauben zugedeckt sind. 1 Ei mit 1 TL Wasser verquirlen und den Rand damit bestreichen. Den restlichen Zucker auf dem Rand verstreuen. Die Galette mit dem Backpapier auf einem Blech im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Oberund Unterhitze 50 bis 60 Minuten backen.



Schwierigkeitsgrad: Mittel



8 Portionen



Müller-Thurgau QbA Baden







Am Gaumen fruchtbetont und saftig präsentiert sich dieser köstliche Wein aus Baden.



Riesling Sekt Extra Trocken





Die Komposition deutscher Rieslingweine verleiht diesem Sekt seine Finesse und Eleganz. Zu jeder feierlichen Gelegenheit ein Genuss.

MEHR ERFAHREN!



Seite scannen & mehr iber den Wein erfahren. Anleitung auf S. 2

snoopstar



MULLER-THURGAU

Gewürztraminer QbA* Pfalz







Mit seinem feinherben Aroma macht dieser Gewürztraminer jedes Dessert zur absolut runden Sache.



Dornfelder Spätburgunder QbA Rheinhessen oder Pfalz







Der kräftige Charakter der Dornfelder-Traube findet in der Spätburgunder-Traube sein ideales Pendant. Ein wahres Genusserlebnis.





22 Dessert & Wein *Regional verfügbar Dessert & Wein 23

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 (q.q.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, 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 besonders 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 Anbaugebiete für Qualitätsweine liegen hauptsächlich im Südwesten Deutschlands – mit Ausnahme der beiden Regionen Sachsen und Saale-Unstrut. Verschiedene Bodenarten, klimatische Unterschiede und gebietsspezifische 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.



Eine Weinprobe in den eigenen vier Wänden ist interessant, bringt Abwechslung und vor allem: ist einfacher zusammengestellt als gedacht! Mit Freunden, Familie oder einfach zu zweit schafft eine eigene Weinprobe jenseits von Konventionen einen unterhaltsamen und zugleich intensiveren Zugang zum Thema Wein. Was man dazu benötigt oder wissen muss? Weniger, als man denkt!





Sehen

Zunächst werden Klarheit und Farbe des Weins betrachtet. Beide geben Aufschluss über den Zustand und die Reife des Weins. Je reifer beispielsweise ein Weißwein ist, umso goldener schimmert er, bis hin zum dunklen Bernstein.

Riechen

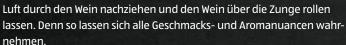
Doch nicht nur das Auge bereitet sich auf den Genuss vor. Durch das Schwenken des Glases entfaltet der Wein an der Luft sein Aroma. Diesen Duft einzufangen erfordert eine gewisse Übung. Schließlich sind die meisten Menschen nicht sehr geschult darin, ihre Geruchsempfindungen in Worte zu fassen. Was dabei hilft, ist der Vergleich mit vertrauten Düften. Erinnert der Wein an Früchte wie Äpfel, Beeren oder Pfirsiche? Hat er einen Hauch von Frühlingsblumen oder frischen, grünen Feldern? Duftet er leicht nach Holz oder etwa wie Vanille? Das Wein-Aromarad hilft dir dabei, deine Sinneseindrücke in Worte zu fassen.



26 Weine aus deutschen Regionen Weinprobe zu Hause 27

Schmecken

Der Geschmack eines Weines entfaltet sich an unterschiedlichen Stellen im Mund. Was dem Wein und auch den Geschmacksknospen hilft, ist zunächst einmal Luft. Das erklärt, warum manche Weingenießer den Wein schlürfen oder ein wenig





Die Reihenfolge

Damit der Geschmackssinn während einer ausgiebigen Weinprobe nicht überfordert wird, empfiehlt es sich, sich langsam zu steigern: leicht vor schwer, trocken vor lieblich, jung vor alt. Natürlich kannst du auch nur weiße oder nur rote, nur trockene oder nur reifere Weine probieren – erlaubt ist, was gefällt und schmeckt.

Die Weinauswahl

Eine kleine Weinprobe kann man bereits mit 4–5 Sorten beginnen. Weißweine sollten kurz vor dem Servieren geöffnet werden, gehaltvolle Rotweine sollte man wesentlich früher öffnen.

Welche Weine du für eine Probe zusammenstellst, liegt ganz bei dir. Wie wäre es zum Beispiel mit einer Auswahl aus einem Anbaugebiet? Der Reiz dieser Probe ist es, einen charakteristischen, gebietstypischen Geschmack zu entdecken.

Oder du nimmst vergleichbare Weine einer Rebsorte, zum Beispiel Riesling, aus verschiedenen Anbaugebieten: Bei gleichem Jahrgang und gleicher Qualitätsstufe wirst du erstaunliche Unterschiede entdecken können. Oder du veranstaltest eine Überraschungsweinprobe, bei der deine Gäste ihre Favoriten selbst mitbringen.



Wenig Aufwand, viel Genuss

Für eine Weinprobe ist nicht viel vorzubereiten. Du brauchst natürlich die Weine und solltest für die richtige Temperatur sorgen: Weißwein im Kühlschrank auf 7 bis 8 Grad Celsius kühlen, Rotwein am besten bei etwa 16 Grad Celsius anbieten.

Das Glas sollte zur vollen Entfaltung des Aromas einen tulpenförmigen Kelch haben – dabei sind die Kelche für Weißwein kleiner als für Rotweine. Damit man die Farbe ohne Fingerabdrücke beurteilen kann, sollte das Glas klar sein und einen Stiel haben, an dem man es anfassen kann.



Zur Weinprobe selbst werden Brötchen oder Brot und ein Schluck frisches Wasser gereicht. Ein Bissen zwischen den probierten Weinen neutralisiert den Geschmack. Hinterher darf dann ein herzhafter Imbiss folgen, zu dem man die zuvor probierten Weine genießt.



Das Wein-Aromarad

Das komplette Genusserlebnis einer Weinprobe lässt sich mit Hilfe des Wein-Aromarads gut beschreiben. Wein genießen kann jeder, aber kaum jemand ist darin geübt, seine Wahrnehmungen dabei in Worte zu fassen. Hier kann das Aromarad helfen. Es liefert Einordnungen und Beschreibungen von Rebsorten, die von Experten nach sorgfältiger Verkostung einer breiten Palette deutscher Weißund Rotweine erstellt wurden. So fällt es leichter, den Genuss nicht nur zu erleben, sondern auch mitzuteilen.

28 Weinprobe zu Hause Weinprobe zu Hause 29

So funktioniert es:

Das Aromarad für Weiß- und Rotweine untergliedert sich in sieben Segmente, die den Geruch beschreiben, sowie eines für den Geschmackseindruck. Der Duft wird zunächst allgemein eingegrenzt (innerer Kreis) und dann genauer umrissen (äußerer Kreis). So kannst du beim ersten Riechen zum Beispiel merken, dass dein Wein nach einer Beere duftet. Durch ein intensiveres Riechen kannst du dann feststellen, ob es sich eher um Holunder, Kirsche oder Johannisbeere handelt. Du erhältst das Aromarad unter shop.deutscheweine.de







Typische Aromen von Rebsorten

Aus den einzelnen Aromen eines Weines kannst du auch Schlüsse auf seine Rebsorte und das Anbaugebiet ziehen. So erinnert ein Riesling oft an reife Äpfel oder saftige Pfirsiche, während ein Grauburgunder eher nach Birne und Ananas duftet.

Ein unentbehrlicher Helfer

Mit dem Aromarad kannst du kulinarische Genüsse aufeinander abstimmen. So ist zum Beispiel leicht einsichtig, dass ein nach süßen Gewürzen duftender Gewürztraminer sehr gut zu exotischen Speisen passt. Das Schöne dabei ist, dass mit dem neuen Wissen jeder den Ausführungen von Experten folgen kann. Und so wird auf spielerische Art über kurz oder lang aus jedem ein echter Genießer.

Wein-Aromarad zu gewinnen!

Mach mit bei unserem Gewinnspiel und gewinne mit etwas Glück eines von 50 Aromarädern für deine Weinprobe zuhause, die wir unter allen Einsendungen mit der richtigen Lösung verlosen.

Einfach folgende Frage beantworten:

Wie viele Weinanbaugebiete mit geschützter Ursprungsbezeichnung gibt es in Deutschland? Die richtige Antwort schickst du unter Angabe deines Namens* und deiner postalischen Adresse* per E-Mail an **gewinnspiel@deutscheweine.de** oder per Post an

Deutsches Weininstitut GmbH, "Gewinnspiel ALDI", Platz des Weines 2, 55294 Bodenheim

Einsendeschluss ist der 15.01.2021. Mit der Teilnahme am Gewinnspiel bestätigst du, dass du mindestens 18 Jahre alt bist. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

- * Für die Teilnahme am Gewinnspiel benötigen wir einige persönliche Angaben von dir, die ausschließlich für die Durchführung und Abwicklung des Gewinnspiels verarbeitet und gespeichert werden. Weitere Informationen hierzu findest du unter:
- deutscheweine.de/service/datenschutzhinweise-fuer-gewinnspiele



Informationen

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.





30 Weinprobe zu Hause Informationen 31



Genuss in Spitzenqualität.





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

Weine aus deutschen

^{*}teilweise nur regional verfügbar