



Unsere Weine

Weine aus deutschen Regionen

Qualität, die man schmeckt.

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





Leichte Weine für den Sommer

Wenn die Tage warm und sonnig und die Abende lau sind, hat man gerne etwas Kühles im Glas – es ist die Zeit der „Sommerweine“. Das sind eher leichte, fruchtige Weine, die weniger Alkohol enthalten und frisch schmecken. Dies ist für Weine aus

deutschen Anbaugebieten besonders charakteristisch, denn die Trauben haben hier aufgrund des relativ kühlen Klimas viel Zeit zu reifen und Aromen zu bilden. Dadurch haben die Weine vergleichsweise wenig Alkohol bei viel Geschmack. Dazu kommt ein angenehmes Wechselspiel von frischer Fruchtsäure und sortentypischem Geschmack, etwa beim Riesling oder Grauburgunder.

Im Sommer werden eher Weißweine bevorzugt, wer es gerne etwas kräftiger mag, kann auch zu einem Rosé oder Rotwein greifen. Viele gerade etwas leichtere Rotweine schmecken auch gekühlt.

Egal wie die Entscheidung ausfällt, bei sommerlichem Wetter ist die richtige Temperatur des Weins besonders wichtig. Da sich der Wein im Glas schnell um zwei bis drei Grad erwärmt, sollten Weißweine mit etwa acht Grad eingeschenkt werden, beim Rosé dürfen es zehn Grad sein, beim Rotwein zwölf.



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

Gegrilltes und deutsche Weine



Das klassische Grillen hat sich in den letzten Jahren zum raffinierten Outdoor Cooking entwickelt. Dabei ist der Anspruch an die Qualität des Grillgutes ebenso gestiegen wie das Interesse an einer passenden Weinbegleitung.

Bei der Weinauswahl ist zu beachten, dass der Geschmack des Grillgutes durch die Röst- und Raucharomen oft intensiv wird. Dann passt auch ein Rotwein zum gegrillten Fisch oder zu hellem Fleisch, zum Beispiel samtige Spätburgunder oder fruchtige Trollinger. Sie besitzen

wenig Gerbstoffe und eine feine Frucht, so übertönen sie das

Fleisch oder den Fisch nicht. Sind die Röstaromen intensiver, greift man besser zu einem Dornfelder oder einer kräftigen Cuvée, die etwas gerbstoffbetont ist. Zu vegetarischen und veganen Leckereien ist Riesling ein guter Begleiter, ebenso wie Grauburgunder.

Zartes Geflügelfleisch erhält auf dem Grill einen intensiveren Geschmack, der sehr gut mit einem trockenen Rosé oder einem leichten Rotwein wie Trollinger harmoniert.

Roséweine sind generell gute Partner für das unbeschwertere Grillvergnügen. Wer es am Grill asiatisch mag, dem sei ein halbtrockener Riesling empfohlen. Und wenn es richtig scharf wird, darf es ruhig auch ein lieblicher Riesling sein, denn die Süße im Wein mildert die Schärfe des Essens.

Wer ein paar Tipps beherzigt, dem wird die Weinauswahl wie auch das Grillen bestens gelingen. Die feinen, vielfältigen Nuancen der Weine aus den heimischen Anbaugebieten sind die idealen Begleiter eines Grillmenüs.

Perfekte Begleitung

Fleisch & Wein	4
Fisch & Wein	8
Vegetarisches & Wein	12
Veganes & Wein	16
Desserts & Wein	20
Die geschützten Herkunftsbezeichnungen	24
Weine aus deutschen Regionen	26
Wein aktiv erleben	27
Informationen	31

Erdnusshähnchen mit Minz-Joghurt

Weinempfehlung:
halbtrockener
Dornfelder Rosé
oder trockener
Trollinger



Dornfelder Rosé, aus Rheinhessen oder Pfalz

Halbtrocken; der Dornfelder ist mittlerweile schon ein Klassiker unter den deutschen Rotweinrebsorten. So bietet dieser Roséwein mit seiner typisch intensiven, leuchtenden Farbe und seinem wenig säurebetonten Charakter fruchtigen Trinkgenuss.



Villa Stuttgart, Trollinger, aus Württemberg*

Trocken; mit ihren sonnigen, steil zum Neckar abfallenden Weinbergen bringt die Region Stuttgart Weine höchster Qualität hervor, wie diesen feinfruchtig-eleganten und kraftvollen Trollinger.



Zutaten (4 Personen)

- 550 g MEINE METZGEREI Hähnchenbrust
- 250 g frische Ananas
- 1 TL LE GUSTO Paprika, scharf
- 50 g FARMER® Erdnüsse, geröstet & gesalzen
- 4 EL CANTINELLE Natives Olivenöl extra
- 4 Zweige Minze
- 150g GUT BIO Naturjoghurt, 3,8%
- Salz
- LE GUSTO Pfeffer
- 4 Holz- oder Metallspieße

Zubereitung

1. Hähnchenbrust in 2 cm große Stücke schneiden, Ananas schälen, in Stücke schneiden und Erdnüsse hacken. Paprikapulver mit Nüssen mischen, Hähnchenstücke mit Olivenöl einpinseln und darin panieren.
2. Abwechselnd Ananas und Fleisch auf die Spieße stecken, dann salzen und pfeffern.
3. Minze schneiden, mit dem Joghurt vermischen und salzen. Spieße grillen und mit dem Minz-Joghurt servieren.

Dazu passt Gurkensalat.

Rinderfilet - Steak

mit Apfel-Brunnenkresse-Salat
und roten Zwiebeln

Weinempfehlung:
trockener
Günther Jauch rot
oder trockene Domina
aus Franken



Zubereitung

1. Brunnenkresse und Mini-Romana Salatherzen waschen, in grobe Stücke zupfen und vermischen. Walnusskerne hacken und zufügen. Apfel waschen, in dünne Scheiben hobeln und mit Citrovin beträufeln (dann werden sie nicht braun). Die Zwiebeln in feine Ringe schneiden. Apfelscheiben und Zwiebelringe unter den Salat heben.
2. Saure Sahne, 1 TL Citrovin, Zucker und etwas Salz verrühren. Salat auf Tellern verteilen, mit der sauren Sahne und Olivenöl beträufeln. Steaks nach Belieben würzen oder marinieren und von jeder Seite ca. 2 Minuten bei starker Hitze grillen.
3. Danach die Steaks weitere 8–14 Minuten bei indirekter Hitze weitergrillen.

Tipp:

Wie Sie den gewünschten Garzustand ermitteln, erfahren Sie in unserem Steakttest auf aldi-sued.de/steakttest

Tolle Rezeptideen für passende Dips und Marinaden finden Sie auf aldi-sued.de/marinaden-dips-butter



Zutaten (4 Personen)

- 1000 g MEINE METZGEREI Rinder-Filetsteak
- 1 Handvoll Bio-Kresse
- 60 g Mini-Romana Salatherzen
- 50 g SWEET VALLEY Kalifornische Walnusskerne
- 100 g rote Zwiebeln
- 1 Apfel
- 120 g GUT BIO Saure Sahne
- 1 TL BIO Citrovin, Sorte: Limette
- 0.5 TL Zucker
- Salz
- 7 EL CANTINELLE Natives Olivenöl extra



Fränkisches Weinkontor, Domina, aus Franken*

Trocken; Domina ist eine kräftige Rotweinsorte mit würzigen Aromen, die auf den fränkischen Böden bestens gedeiht.



Günther Jauch rot

Trocken; dieser Rotwein ist ein exklusives Trinkerlebnis – nach den Qualitätsansprüchen von Günther Jauch. Mit einer einzigartigen Fruchtfülle und Aromenvielfalt.

Garnelen - Kartoffelspieße mit Orangen-Tomatensalat



Zutaten (4 Personen)

- 500 g Riesengarnelenschwänze, natur (TK)
- 12 kleine Kartoffeln
- Salz
- 6 EL CANTINELLE Natives Olivenöl extra
- 100 ml RIO D'ORO Orangensaft
- 2 EL CUCINA® Italienischer Essig (z.B. Condimento Bianco)
- LE GUSTO Pfeffer
- 500 g Datteltomaten
- 2 Orangen
- 2 Frühlingszwiebeln

Zubereitung

1. Die Garnelen nach Packungsangabe auftauen lassen.
2. Kartoffeln waschen, in gut gesalzenem Wasser fast gar kochen, abgießen, etwas abkühlen lassen und pellen.
3. Je 3 Kartoffeln und 2-3 Garnelen auf 4 Grillspieße stecken, in eine flache Schale legen und rundherum mit 4 EL Olivenöl bestreichen. Für den Orangen-Tomatensalat den Orangensaft in einem Topf einkochen. Essig und restliches Olivenöl einrühren und alles mit einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Datteltomaten in Scheiben schneiden. Orangen mit einem scharfen Messer filetieren, alle weißen Fruchthäute entfernen und Fruchtfleisch in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, mit Küchenpapier abtrocknen und schräg in feine Ringe schneiden.
5. Die vorbereiteten Spieße auf den vorbereiteten Grill legen und bei starker bis mittlerer Hitze 7-8 Minuten grillen. Mit Salz und Pfeffer würzen und nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.
6. Orangen- und Tomatenscheiben dekorativ anrichten, mit Frühlingszwiebeln bestreuen, mit Salz und Pfeffer würzen und den Orangensud darüber träufeln. Die fertig gegrillten Garnelen-Kartoffelspieße auf dem Salat anrichten und servieren.



Weinempfehlung:
trockener oder
feinherber Riesling

Weingut Johannes Leitz, Riesling, aus dem Rheingau

Trocken; dieser Gutswein-Riesling vom VDP-Weingut Leitz in Rüdesheim, Rheingau, ist ein ganz besonderer Genuss. Die Trauben stammen aus gutseigenen Lagen.

Riesling, vom Mittelrhein*

Feinherb; dieser feinfruchtige Riesling ist geprägt durch die Mittelrhein-Region: typisch mineralisch und feinherb, mit elegant eingebundener Säure und dezent blumigem Aroma.





Weinempfehlung:
trockener Grau- oder
Weißer Burgunder aus
Baden



Mediterrane Dorade mit Kräutern vom Grill

Zubereitung

1. Doraden nach Packungsangabe auftauen lassen. Knoblauch und Schalotten abziehen. Knoblauch durch die Presse drücken und Schalotten in Ringe schneiden. Paprikaschoten halbieren, entstielen und die weißen Scheidewände entkernen. Schoten abspülen, abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Datteltomaten halbieren. Vorbereitete Zutaten mit den Oliven, 2 EL Kräutern und 2 EL Olivenöl in einer Schüssel mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gemüsemischung auf 4 gleich große Alufoliebögen verteilen, zu Päckchen verschließen und 10–15 Minuten am Rand des Grillrosts schmoren lassen.
3. Doraden unter fließend kaltem Wasser abbrausen und gut mit Küchenpapier trockentupfen. Die Fische von innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen und mit den restlichen Kräutern füllen. Fisch in eine flache Schale legen und rundherum mit dem restlichen Olivenöl einstreichen. Die Doraden in gefettete Grillzangen klemmen und auf dem vorbereiteten Grill bei mittlerer Hitze von jeder Seite 5–6 Minuten grillen. Dabei mit dem Salz und Pfeffer würzen. Zitrone längs vierteln.
4. Die fertig gegrillten Doraden mit den Gemüsepackchen und den Zitronenvierteln servieren und frisches Baguette dazu reichen.

- Zutaten (4 Personen)**
- 4 ALMARE® Doraden Royal (TK)
 - 2 Knoblauchzehen
 - 4 Schalotten
 - Je 1 rote, grüne und gelbe Paprika
 - 12 Datteltomaten
 - 12 KING'S CROWN® Hojiblanca Oliven und/oder KING'S CROWN® Manzanilla Oliven
 - 4 EL gehackte Kräuter, z.B. Thymian und Basilikum
 - 4 EL CANTINELLE Natives Olivenöl extra
 - Salz
 - LE GUSTO Pfeffer
 - 1 Zitrone



Grauer Burgunder, aus Baden

Trocken; Grauburgunder, international auch als Pinot Grigio bekannt, ist eine für Baden typische Rebsorte. Dieser Wein besticht durch seine schönen Fruchtaromen.



Edition Fritz Keller Weißer Burgunder, aus Baden

Trocken; dieser kräftige Weißburgunder aus der Weinbauregion Baden wurde exklusiv von Top-Winemaker Fritz Keller für ALDI kreiert. Alle Trauben werden von Hand gelesen.

Vegetarisches Sandwich mit Zucchini und Gurken



Weinempfehlung:
feinherber Riesling
oder weiße Cuvée
aus Rheinhessen



Spitzenqualität
Weine aus
deutschen
Regionen
bei ALDI SÜD

Riesling, von der Nahe*

Feinherb; auf den Schieferböden an der Nahe findet die Rieslingrebe perfekte Bedingungen vor, um ihre Potentiale zu entfalten.



Heimlese Cuvée weiß, aus Rheinhessen

Trocken; ein Premiumwein vom rheinhessischen Winzerkreis, einem exklusiven Zusammenschluss von Winzern für ALDI SÜD.

- Zutaten (4 Personen)**
- 200 g Zucchini
 - 100 g Gurke
 - 1 Packung Baguette-Brötchen
 - 4 Blätter Salat
 - 100 g DELIKATO Delikatess-Mayonnaise
 - Saft einer halben Zitrone
 - Salz
 - LE GUSTO Pfeffer

Zubereitung

1. Zucchini der Länge nach in Scheiben schneiden, salzen, pfeffern und nach Belieben grillen. Gurke der Länge nach über einen Gemüsehobel schneiden. Baguette-Brötchen aufschneiden und beide Hälften 2 Minuten grillen. Mayonnaise mit dem Zitronensaft mischen.
2. Jeweils etwas Zitronenmayonnaise auf die untere Brötchenhälfte schmieren und mit einem Blatt Salat belegen. Die gegrillte Zucchini im Wechsel mit der Gurke auf dem Baguette-Brötchen anrichten und mit dem Brötchendeckel abdecken.

Grillgemüseteller mit Oliven-Basilikum-Quark

Zubereitung

1. Knoblauchzehen schälen, zerdrücken, mit einem Teelöffel Salz bestreuen und zu Püree zerreiben. Oliven fein hacken. Basilikum waschen, trockenschütteln, vom Stängel zupfen und ebenfalls hacken. Quark mit der Milch, Knoblauch, Oliven und Basilikum verrühren und mit Pfeffer, Salz und Essig abschmecken.
2. Gemüse waschen und abtrocknen. Die Paprika vierteln und das Samengehäuse ausschneiden. Von Zucchini und Aubergine die Stielansätze abschneiden und der Länge nach in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Gemüse mit Olivenöl bepinseln und von jeder Seite 3–4 Minuten grillen.
3. Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Oliven-Basilikumquark anrichten.



Zutaten (4 Personen)

- 250 g MILSANI® Speisequark, 20 %
- 50 ml MILSANI® Vollmilch 3,5%
- 1 Knoblauchzehe
- 20 KING'S CROWN® Hojiblanca Oliven
- 1 Handvoll frischer Basilikum
- Salz
- LE GUSTO Pfeffer
- 2 EL weißer Essig
- Condimento Bianco
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 1 Zucchini
- 1 Aubergine
- 50 ml bio Olivenöl



Weinempfehlung:
feinherber Spätburgunder oder trockene Cuvée rot



Bio-Cuvée rot, aus Rheinhessen oder Pfalz
Trocken; ökologisch und vegan wurde dieser Rotwein ausgebaut. Er besticht in der Nase durch intensive blumige Noten.



Kaiserstühler, Spätburgunder, aus Baden*
Feinherb; aus dem Herzen Badens – dem Kaiserstuhl – kommt dieser feinherbe Spätburgunder. Hier wächst er unter idealen Bedingungen.



Vegane Champignon-Päckchen mit Guacamole



Zutaten (4 Personen)

Für die Guacamole:

- 1 Zwiebel
- 2 Tomaten
- 1 reife Avocado
- 4 EL Saft einer Limette
- 1 Msp. LE GUSTO Paprika, scharf
- Salz
- LE GUSTO Pfeffer
- etwas Zucker
- nach Belieben: 1 EL gehackter Koriander

Für die Pilzpäckchen:

- 50 g CUCINA® Antipasti, getrocknete Tomaten
- 300 g frische Champignons
- 1 gelbe Paprika
- 3 EL Öl von den getrockneten Tomaten
- Salz
- bunter, frisch gemahlener Pfeffer
- 1 TL gehackte Kräuter, z. B. Thymian

Zubereitung

1. Für die Guacamole die Zwiebel schälen und in feine Würfelchen schneiden. Tomaten unter kaltem Wasser abspülen, abtropfen lassen, vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Avocado längs halbieren, Kern entfernen, Fruchtfleisch aus der Schale lösen und zusammen mit dem Limettensaft in einem hohen Rührbecher pürieren. Zwiebel-, Tomatenwürfel, Koriandergrün (nach Belieben) und Paprikapulver dazu geben und behutsam verrühren. Die Guacamole mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Guacamole bis zum Servieren abgedeckt im Kühlschrank kalt stellen.
2. Für die Pilzpäckchen die Tomatenfilets in einem Küchensieb abtropfen lassen. Dabei das Tomatenöl auffangen. Die Champignons putzen, Füßchen bei Bedarf etwas abschneiden und in dicke Scheiben schneiden. Abgetropfte Tomatenfilets in Streifen schneiden. Paprika unter fließend kaltem Wasser abbrausen und abtropfen lassen, vierteln, Strunk, Kerngehäuse sowie weiße Scheidewände entfernen und das Fruchtfleisch in feine Streifen schneiden.
3. Pilze, Tomaten, Paprika und Kräuter in einer Schüssel miteinander mischen und mit Salz, Pfeffer und Tomatenöl würzen. Die Pilz-Gemüsemischung mittig auf 4 Bögen Alufolie (ca. 30 x 30 cm) verteilen. Die Folie über dem Gemüse zusammenfalten.
4. Die vorbereiteten Pilzpäckchen auf den Rost des vorbereiteten Grills setzen und bei mittlerer Hitze 15–20 Minuten grillen. Wer die Möglichkeit hat, kann seinen Grill auch schließen. Die vorbereitete Guacamole zu den fertig gegrillten Pilzpäckchen servieren.

Weinempfehlung:
trockener Riesling
oder Grauer Burgunder
aus der Pfalz



Tausendfarben, Grauer Burgunder, aus der Pfalz

Trocken; dieser Weißwein aus der Pfalz von der jungen Weinmacherin Julia Lergenmüller erstrahlt in tausend Farben.



Bio? Logisch! Riesling, aus Rheinhessen oder Pfalz*

Trocken; ein Riesling mit perfektem Süße-Säure-Spiel. Biologisch und vegan angebaut.





Weinempfehlung:
trockene Bio Cuvée
weiß oder Riesling
Classic

Veganer Bohnenburger

Zubereitung

1. Für die Patties die Bohnen in einem Küchensieb gut abtropfen lassen. Knoblauch und Zwiebeln schälen. Knoblauch durch die Presse drücken und die Zwiebeln auf der Küchenreibe raffeln. Die Tomatenfilets hacken. Bohnen, Knoblauch, 3 EL Olivenöl, Zimt und Basilikumblätter mit einem Pürierstab fein pürieren. Zwiebeln und Paniermehl in die Masse einarbeiten und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Flache Patties formen und von beiden Seiten mit dem restlichen Olivenöl bestreichen.
3. Tomaten abspülen, abtropfen lassen, Strunk entfernen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Salatgurke abspülen, abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.
4. Bohnenpatties auf dem Grill bei mittlerer Hitze von jeder Seite ca. 5 Minuten grillen. Patties behutsam wenden.
5. Die Schnittflächen der Burgerbrötchen kurz auf dem Grill anrösten. Die Schnittfläche der Unterseite mit je 1 TL Ketchup bestreichen und mit Salat belegen. Patties auflegen, Zwiebelringe, Gurken- und Tomatenscheiben verteilen, mit Burgerdeckel servieren.



Zutaten (4 Personen)

- 200 g Zucchini

Für das Bohnenpatty:

- 250 g KING'S CROWN® Kidneybohnen
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zwiebeln
- 4 CUCINA® Antipasti Getrocknete Tomaten
- 5 EL CANTINELLE Natives Olivenöl extra
- 1 Msp. Zimt
- 1 Handvoll Basilikumblätter
- 100 g MÜHLENGOLD® Paniermehl
- Salz
- LE GUSTO Pfeffer

Weitere Zutaten

- 2 Tomaten
- 1 kleine Zwiebel
- etwas Salatgurke
- 1 Packung Megaburger-Brötchen
- 4 TL DELIKATO Tomaten Ketchup
- Salatblätter

VEGANES & WEIN



Riesling Classic, aus Rheinhessen oder Pfalz

Trocken; die Bezeichnung „Classic“ wird ausschließlich bei harmonisch-trockenen Weinen gehobener Qualität aus gebietstypischen, klassischen Rebsorten verwendet. Dieser Riesling ist ein typischer Vertreter der Classic-Weine.



Bio-Cuvée weiß, aus Rheinhessen oder Pfalz*

Trocken; diese Cuvée wurde ökologisch und vegan an- und ausgebaut. Sie besticht durch einen fruchtbetonten Geschmack und ausdrucksstarken Körper.





Weinempfehlung:
trockener Riesling
oder feinherbe Cuvée
aus Riesling und
Weißburgunder



Raimund Prüm, Riesling, von der Mosel
Trocken; ein edler Tropfen von der Mosel, von Top-Winemaker Raimund Prüm exklusiv für ALDI vinifiziert. Beeindruckend vielfältig und mineralisch geprägt.



Zutaten (4 Personen)

- 1 frische Ananas
- 1 Glas SWEET VALLEY Sauerkirschen
- 25 g Zucker
- 2 EL MÜHLENGOLD® Speisestärke
- 2 cl Kirschwasser
- 200 g MILSANI® Crème fraîche, Classic
- 0.5 TL gemahlene Chili

Riesling und Weißburgunder, von der Hessischen Bergstraße*
Feinherb; die Cuvée aus Riesling und Weißburgunder von der Hessischen Bergstraße ist ein vielseitiger Essensbegleiter.

Gegrillte Ananasscheibe mit Kirschkompott

Zubereitung

1. Sauerkirschen auf ein Sieb über einem Topf abgießen, den Saft im Topf auffangen. Vom Saft 3 EL abnehmen und in einer Tasse die Speisestärke damit anrühren. Zucker mit dem Kirschsafte im Topf vermischen und zum Kochen bringen. Topf vom Herd nehmen, die Speisestärke mit einem Schneebesen einrühren, zurück auf den Herd stellen und unter Rühren kurz aufwallen lassen. Zugedeckt abkühlen lassen und das Kirschwasser einrühren.
2. Crème fraîche mit Chili vermischen. Ananas quer halbieren, die untere Hälfte auf die Schnittfläche stellen und mit einem Messer die raue Haut von oben nach unten rundherum abschneiden. Die Ananashälften quer zum Strunk in 1½ cm dicke Scheiben schneiden. Den harten Strunk in der Mitte jeder Scheibe mit einem runden Ausstecher ausstechen oder mit einem schmalen spitzen Küchenmesser ausschneiden.
3. Ananasscheiben von jeder Seite 3–4 Minuten grillen.
4. Mit dem Sauerkirschkompott und einem Klecks Chili-Crème-fraîche servieren.

Gegrillter Camembert mit Balsamico-Beeren

Weinempfehlung:
fruchtiger
Schwarzriesling oder
Dornfelder lieblich

Zutaten (4 Personen)

- 2 LE COQ DE FRANCE Franz. Camembert (à 250 g), im Holzkästchen
- 500 g Beeren (z. B. Erdbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren)
- 50 ml CUCINA® Italienischer Essig (z. B. Aceto Balsamico di Modena I.G.P.)
- 1 EL BIO Honig, flüssig
- LE GUSTO Pfeffer, schwarz

Zubereitung

1. Die Beeren waschen, putzen und die Erdbeeren ggf. halbieren.
2. Die Camemberts auspacken und die Holzschachteln ca. 10 Minuten in Wasser einlegen.
3. Die Camemberts in die Holzschalen legen und am Rande des angeheizten Grills ca. 10-15 Minuten indirekt grillen, bis der Käse angeschwollen ist und nachgibt, wenn man mit dem Daumen in die Mitte drückt.
4. In der Zwischenzeit den Balsamico in einer Pfanne erhitzen, den Honig dazugeben und 1 Minute einkochen lassen. Den Herd ausstellen. Die Beeren kurz in dem Balsamico-Honig schwenken.
5. Die gegrillten Camemberts portionieren, mit den Balsamico-Beeren garnieren und mit frischem Pfeffer bestreut servieren.

Dazu passt goldbraun gegrilltes Brot.



DESSERTS & WEIN



Collection
Württemberg,
Schwarzriesling,
aus Württemberg*

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



Dornfelder,
aus Rheinhessen
oder Pfalz

Lieblich; dieser liebeliche Rote ist genau der richtige Rebensaft für Freunde fruchtiger Weine. Er schmeckt intensiv nach Frucht und hat eine angenehme Süße.

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, die besonderen Anforderungen unterliegen, handelt.

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, 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.)

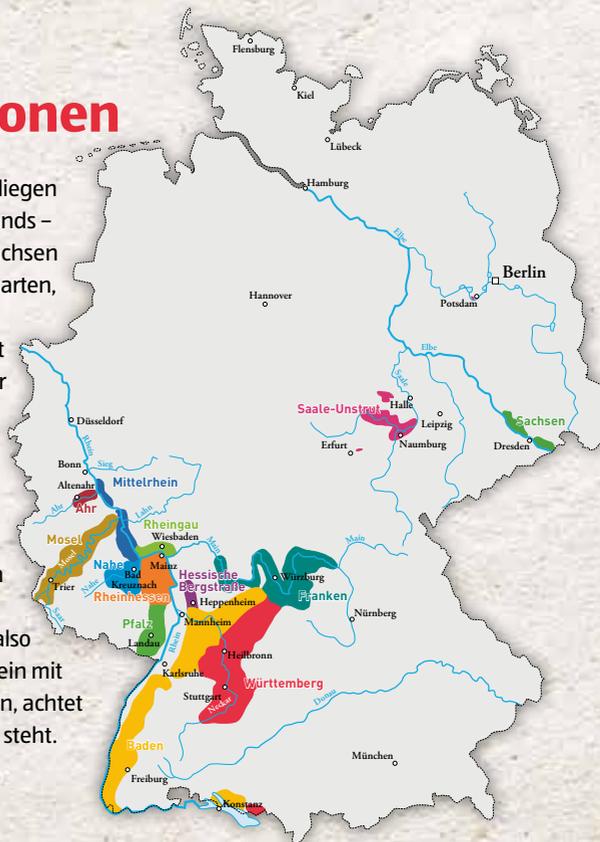
Neben den Qualitätsweinanbaugebieten verfügt Deutschland auch über 26 so genannte Landweingebiete, deren Namen von der Europäischen Union als geschützte geografische Angaben (g.g.A.) anerkannt sind. Das bedeutet, dass in Deutschland alle Weine, auf denen ein Landweingebiet angegeben ist, Weine mit einer 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 gebiets-spezifische 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.



Wein aktiv erleben

„Warum in die Ferne schweifen? Sieh, das Gute liegt so nah!“

Goethes Worte sind so aktuell wie nie, denn in diesem Jahr planen viele Familien ihren Urlaub in heimischen Landen.

Die 13 deutschen Weinanbaugebiete bieten neben hervorragenden Weinen auch äußerst abwechslungsreiche Möglichkeiten, Land und Leute zu entdecken. Wo Wein wächst, ist die Landschaft reizvoll – steile Berge, sanfte Hügel, malerische Flusslandschaften, verträumte Winzerdörfer. Wer sich direkt beim Winzer einquartiert, findet beste Voraussetzungen für einen erlebnisreichen Genießerurlaub in authentischer Atmosphäre.

TIPP: Jedes der 13 deutschen Weinanbaugebiete ist eine Reise wert.



Wunderbar Wandern...

lässt es sich fast überall, wo Reben stehen. Im **Rheingau** und am **Mittelrhein** gibt es beispielsweise den Rheinsteig. Dieser Wanderweg ist 320 Kilometer lang und führt rechtsrheinisch von Wiesbaden nach Bonn. Doch nicht nur der als Premiumwanderweg ausgezeichnete Rheinsteig lockt am **Mittelrhein**, auch der Rheinburgenweg ist eine vielversprechende Route, die über 40 Burgen miteinander verbindet und immer wieder durch Weinlandschaften führt. Insbesondere das Teilstück von St. Goar bis Bacharach führt durch eindrucksvolle Rebhänge mit atemberaubenden Ausblicken auf das Rheintal. Im Anbaugebiet **Sachsen** führt ein Weinwanderweg von Pirna nach Seußlitz durch das herrliche Elbtal. Ein Klassiker unter den Weinwanderwegen ist der **Ahr**-Rotweinwanderweg von Altenahr bis Bad Bodendorf, hier kann man den Winzern im Herbst bei der Traubenlese über die Schultern schauen. Im sonnigen Süden von **Baden** lädt das „Wiijwegli“ zum Rundgang durch die Weinberge des Markgräflerlandes nahe der Schweizer Grenze ein. Kilometerweite Wanderwege durchziehen auch den Kaiserstuhl und Tuniberg in **Baden**. Deutschlands sonnigste Weinberge überraschen mit Orchideenwiesen, Hohlwegen und Vulkankuppen.

Auch wenn der Weg eigentlich das Ziel ist, könnten in den Anbaugebieten jeweils die „Schönsten Weinsichten“ angesteuert werden. Diese vom Deutschen Weininstitut ausgezeichneten Aussichtspunkte bieten einen beeindruckenden Ausblick auf die jeweiligen Weinlandschaften und die sind für Radfahrer und Wanderer gut zu erreichen.

TIPP: Zu Beginn dieses Jahres wurden neue „Schönste Weinsichten“ ausgezeichnet. Mehr Informationen dazu finden Sie unter: deutscheweine.de/tourismus/schoenste-weinsichten



Immer am Fluss entlang

Flusslandschaften, an deren Hängen Wein wächst, sind nicht nur landschaftlich attraktiv, sondern haben auch den Vorzug, besonders flach zu sein. Deshalb eignen sie sich gut für Entdeckungstouren mit dem Fahrrad. Den Main kann der aktive Radler auf über 600 Kilometern Radweg von der Quelle bis zur Mündung begleiten und dabei romantische Orte in **Franken** wie Würzburg oder Volkach, steile Weinberge und traumhafte Landschaften kennenlernen. An der **Mosel** gibt es ein über 1000 Kilometer langes Radwegnetz, ausgearbeitete Tourenvorschläge für Rundreisende oder Streckenfahrer – Gepäcktransport auf Wunsch inklusive.

Die Weinstraßen, zum Beispiel durch die idyllischen Täler von Tauber, Jagst, Kocher und Rems im Anbaugebiet **Württemberg** oder die Bocksbeutelstraße in **Franken**, bieten ganzjährig viel Abwechslung für das Auge und die Beine. Sehr entspannt radelt man auf der „Veloroute Rhein“ in **Rheinhessen** – zahlreiche Bänke laden zum Verweilen ein und der Rhein bleibt ein ständiger Begleiter.



TIPP: Oft wird ein Gepäckservice für Radler angeboten.



Mit und ohne Pferdestärken unterwegs



Wer das Fahrrad lieber mit dem Boot tauschen möchte, findet an der 217 Kilometer langen „Wasserwanderroute **Mosel**“ viele Verleihstationen und über 60 Anlegestellen für den Landgang zwischendurch; sogar Wasserski lässt sich hier fahren. Auch im Anbaugebiet **Saale-Unstrut** an Saale, Unstrut, Weißer Elster und Ilm gibt es schöne Wasserwanderwege. Das kleine Flüsschen Glan im Anbaugebiet **Nahe** eignet sich wie die Lahn bestens für Kanu- und Kajakfreunde. Zum Abheben ist das Anbaugebiet **Mittelrhein** richtig. In Bad Ems an der Lahn kann man einen Flug mit dem Gleitschirm

unternehmen. Über das sanft gewellte Rebenmeer in **Rheinhessen** erheben sich bei schönem Wetter viele Heißluftballons – ein beliebter Trendsport, der auch von der **Pfalz** bis nach **Baden** und an die **Hessische Bergstraße** angeboten wird. Für alle, denen es in der Luft zu unsicher ist, gibt es in der Südpfalz Reitertouren zwischen Wein und Wald – oder man mietet sich einen Motorroller und erkundet damit die Weinberge. Geführte Biker-Touren werden auch an der **Mosel** angeboten, aber auch die Weinregion **Baden** bietet wundervolle Strecken, gepaart mit dem Angebot kulinarischer Köstlichkeiten.

TIPP: Weitere interessante Informationen und einladende Bilder zu Reisen in die deutschen Weinanbaugebiete finden Sie unter [deutscheweine.de/tourismus/in-den-Anbaugebieten](https://www.deutscheweine.de/tourismus/in-den-Anbaugebieten)

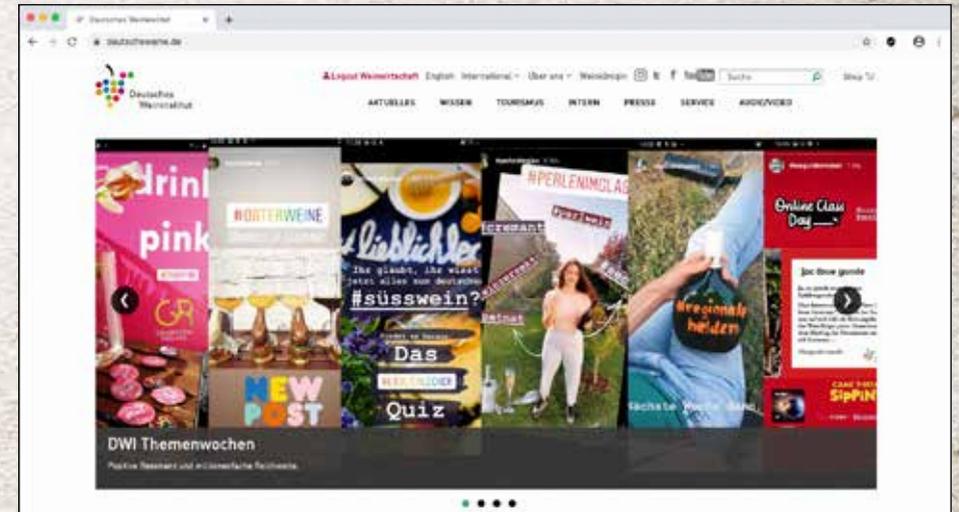


Informationen

Deutsche Weine im Web

Eine Fülle von Informationen über deutsche Weine bietet die Website des deutschen Weininstituts **www.deutscheweine.de**

Neben viel Wissenswertem, aktuellen Veranstaltungstipps, weintouristischen Highlights und weiteren Rezepten finden Sie dort auch Paul, den interaktiven Weinberater, der Ihnen mit passenden Weinempfehlungen zu Ihren Speisen zur Seite steht.



Impressum

Deutsches Weininstitut GmbH
Platz des Weines 2
55294 Bodenheim

ALDI SÜD Dienstleistungs-GmbH & Co. oHG
Burgstraße 37
45476 Mülheim an der Ruhr

Firma und Anschrift unserer regional tätigen Unternehmen finden Sie auf [aldi-sued.de](https://www.aldi-sued.de) unter „Infos“ → „Filialfinder“ oder mittels unserer kostenlosen automatisierten Service-Nummer 0800/8.00.2534.

Spitzenqualität



Weine aus
deutschen
Regionen

bei ALDI SÜD



WINE in MODERATION

WEIN | BEWUSST | GENIESSEN

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

www.deutscheweine.de
www.germanwines.de

Alle Weine* in
dieser Broschüre
und viele weitere
finden Sie dauerhaft
in unseren Filialen
sowie online auf
aldi-sued.de/wein

*teilweise nur regional verfügbar

ALDI SÜD Dienstleistungs-GmbH & Co. oHG · Burgstraße 37 · 45476 Mülheim
Firma und Anschrift unserer regional tätigen Unternehmen finden Sie auf aldi-sued.de unter „Infos“ → „Filialfinder“
oder mittels unserer kostenlosen automatisierten Service-Nummer 0800/8 00 25 34.