
WEIN UND KÄSE - GENUSSEMPFEHLUNGEN ZUM WINTER

HEILBRONNER LAND TRIFFT TIROL

ROTWEINE AUS DEM HEILBRONNER LAND



Hier finden wir das größte Rotweinanbaugebiet Deutschlands. Einige Reben möchte ich gerne vorschlagen.

TROLLINGER

Dieser typischste aller württembergischen Wein, wird auch als Vernatsch in Südtirol angebaut. Aromen von Erdbeere und Süßkirsche für den täglichen Weingenuss



*Vision Heuchelberg,
2013 Trollinger QbA
trocken, Holzfass,
Heuchelberger Weingärtner eG*

KÄSE AUS TIROL



Mein Freund Alfons Frischmann aus dem Inntal produziert in seiner Genossenschaft ausschließlich aus eigener Bio-Milch ebenso außergewöhnliche wie bodenständige Weichkäsekreationen. Eine hervorragende Ergänzung!

GROBVATERKÄSE

Eine Schicht Zwiebeln im Inneren und der Kümmel auf der Rinde machen aus dem Brie ein deftiges Vergnügen für den Gourmet. Diese Kombination verträgt durchaus ein kräftiges, dick mit Butter bestrichenes Roggenbrot aus dem Holzofen



MUSKATTROLLINGER

Die seit 1836 bezeugte Traube ist ein regionaler Geheimtipp. Zu den Trollinger-typischen Aromen gesellt sich das reiche Bukett der Muskatellerfamilie.



2014 *Muskattrollinger* QbA,
Genossenschaftskellerei Heilbronn-
Erlenbach-Weinsberg eG

BIO-HILDEGARDKÄSE

Von seinen Freunden auch „Wilde Hilde“ genannt. Das orientalisch anmutende Cumin in der Gewürzmischung nach Hildegard von Bingen passt hervorragend zu den blumigen Aromen des Muskattrollinger.

Dazu ein Fladenbrot vom Türken um die Ecke.



SCHILLERWEIN

Auch eine regionale Spezialität - *kein* Rosé sondern eher ein "gemischter Satz" - weiße und rote Trauben werden zusammen gekeltert und ausgebaut. Entsprechend hat auch der Name nichts mit dem Dichter zu tun sondern beschreibt die schillernde Farbe. Da man den Schiller für einen Rosé hält, wird er meist zu kalt getrunken. – Wie ein Weißwein behandelt (also auf etwa 12 Grad temperiert), zeigt er seine ganze Vielfalt.

2010 *Schillerwein*
Kabinett
halbtrocken, Burg
Hornberg – nach
eigenen Angaben
zweitältestes
Weingut der Welt
und einziges württembergisches Weingut auf
badischem Boden



KÄUTERBRIE

Er ist mit seiner mediterran angehauchten Gartenkräutermischung eine gute Ergänzung zu diesem fruchtig-leichten Wein. Die Kräuter spielen mit den Pilzaromen des Brie ebenso wie mit den leichten Frucht- und Duftnoten des Schillerwein.



SCHWARZRIESLING

Vielen gilt diese Rebe, die mit dem Riesling nur Wuchs und Form gemeinsam hat als der Urvater der Burgunderfamilie. Der Schwarzriesling ist ein eleganter Wein mit Aromen von roten Früchten.



2012

*Schwarzriesling
Kabinett, Weinforum Neckarsulm
Gundelsheim*

SAMTROT

Auch eine Württemberger Spezialität, eine Mutation des Schwarzriesling, die 1928 in den Heilbronner Weinbergen entdeckt wurde. Relativ schwachtragend, der Wein feinsäuerlich mit warmem Farbspiel und Aromen von Kirsche und Himbeere. Ein leichter Wein für festliche Anlässe und lange Winterabende.



*2014 Samtrot QbA, VdP Gutsabfüllung,
Weingut Laicher*

GAMBRINUS

Der intensive Hopfen, das Waschen mit Zillertaler Bier, Anklänge an orientalische Kräuter und die ausgewogene Gewürzmischung setzen einen ausdrucksstarken Akzent zum Wein, der nicht zu warm sein sollte (16-18 Grad).

Ein Baguette aus dem Holzofen vervollständigt den Genuss.



DOLCE VITA

Mit seinem Dolce Vita hat Alfons den idealen Käse für diesen Wein kreiert. Die Süße der Tomaten wird unterstützt durch Karamell – fast schon ein Nachtisch und am besten pur zu genießen.



LEMBERGER

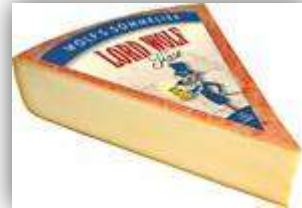
Der Große unter den Württemberger Weinen: Mit gut eingebunden Tanninen, den Aromen nach dunklen Beeren und der tief roten, ins bläuliche spielenden Farbe ist er für Augen Nase und Gaumen gleichermaßen ein Fest. Man sollte ihn nicht zu jung und nicht zu warm (18-19 Grad) trinken.



2013 Lemberger trocken QbA, Bönningheimer Sonnenberg, VdP Erste Lage, Weingut Dautel

LORD WOLF

Für einen passenden Käse verlassen wir Alfons und seine Weichkäse - und sogar Tirol. Ich empfehle dazu einen gut gereiften Bergkäse – z.B. den Lord Wolf von der Bregenzer Käsestraße, der bei Käse-Wolf zu bekommen ist. Dieser würzig-fruchtige Bergkäse nimmt die dunklen Fruchtaromen des Lemberger hervorragend auf. Dazu ein gutes Chiabatta und der Abend ist gerettet.



JAN EUCHLER – GARDE ET JURÉ – GUILDE INTERNATIONALE DES FROMAGERS