

**2019 WOLFSHEIMER SILVANER
KALKMERGEL, WEINGUT
BERNHARD, RHEINHESSEN**

GERÄUCHERT? KEIN PROBLEM

Das Vater-Tochter-Gespann Martina und Jörg Bernhard lassen ihren Weinen Zeit, bevor sie in den Handel kommen, auch beim Ausbau im Keller wird schonend und langsam gearbeitet. Das macht den Wolfsheimer Silvaner sehr charaktervoll. Er wurde im alten und großen Holzfass ausgebaut und zeigt einen vollen, aber ausbalancierten Körper und harmoniert somit beispielsweise auch mit geräuchertem Fisch wie der Pfeffermakrele (Seite 47).

€ 11,50, www.weingut-bernhard.de

**2019 ROSÉ DE XINOMAVRO,
THYMIPOULOS VINEYARDS,
GRIECHENLAND**

ROSÉ MIT CHARAKTER

Dieser Rosé ist ein wahrer Hüne. Der Winzer Apostolos Thymiopoulos ist ein Künstler der Rebsorte, der Rosé wird in Eichenfässern fermentiert und bleibt dort für einige Monate liegen. Ein sehr komplexer Wein mit Aromen von Erdbeeren, Himbeeren, Kirsche und Tomaten. Am Gaumen reich, kraftvoll, aber auch wild und frisch, mediterran-würzig. Der Wein hat ein tolles Finale. Solo ein Genuss, der aber in Kombination mit Röstaromen zu Hochform aufläuft, perfekt für die gefüllte Dorade (Seite 11) oder den gebratenen Skrei (Seite 31). Köstlich und erschwinglich und ein Wein, der fast jeden Rosé-Skeptiker überzeugen sollte.

€ 12,35, www.stelios-weine.de



**ALKOHOLFREIER FRUCHT-
SECCO APFEL-QUITTE,
VAN NAHMEN**

GESCHMACK OHNE PROZENTE

Die Privatkellerei Van Nahmen zeigt, wie tolle Speisebegleiter auch ohne Alkohol auskommen, und dabei viel Genuss bieten. Der Frucht-Secco aus Apfel und Quitte erinnert an leicht gereiften Riesling-Sekt. Die Quitte bringt herb-säuerliche Aromen ins Spiel, der Apfel sorgt für eine saftige und dezente Süße. Beeindruckend ist das fein schäumende Mousseux. Mit seiner dezenten Süße und der erfrischenden Ader passt der Secco sehr gut zu Krustentieren.

€ 7,95, www.vannahmen.de

**KUEHNES BLONDES, KUEHN
KUNZ ROSEN, CRAFTBIER**

HOPFEN ZUR FORELLE

Die Brauerei aus Mainz macht immer wieder mit kühnen, also innovativen, Bieren auf sich aufmerksam und gehört zu den strahlenden Lichtern der jungen Craftbier-Brauer in Deutschland. Sie bewegen sich gerne abseits des deutschen Reinheitsgebots, so wie bei diesem belgischen Wit: Bei dieser Biersorte kommen Hafer- und Weizenflocken sowie Gewürze dazu. Es schmeckt und duftet nach Orangenschale, Koriander, schwarzem Pfeffer und Zitrone. Ein sommerlicher, erquickender Trinkgenuss mit Frischekick. Sehr vielseitig und passt wunderbar zum Flammkuchen mit Räucherforelle (Seite 47) oder zu Tagliatelle mit Skrei (Seite 10).

€ 2,15, 0,33l, www.kuehnkunuzrosen.de

