



www.osterreichwein.at

ÖSTERREICH WEIN 

MEDITERRANE KÜCHE



EXPERTENTIPPS

STEPHAN VADNJAL

DOLCE VITA | KLAGENFURT

Österreichischer Wein ist immer eine sichere Bank, auch zu italienischer Küche. Im Sommer passen vor allem die frischen Steirer hervorragend; Sauvignon Blanc sollte aber nicht zu intensiv in der Nase sein, zu grün und laut. Zu Fisch mit reduzierter Sauce hat auch der Grüne Veltliner seinen Reiz; eine besondere Empfehlung ist Frühroter Veltliner zu klaren, würzigen Fischgerichten.

GEORG RAHOFER

RAHOFER | STEYR

Wunderbare Begleiter gerade zu Fisch und Meeresfrüchten sind Weißburgunder und Grauburgunder; vor allem steirische mit Frische und Reife zugleich sind hier prädestiniert. Zu den Antipasti empfehle ich eher die leichte Version. Will man Rotwein, so passen intensive Cuvées gut zu mediterranen Speisen oder ein österreichischer Merlot; wichtig ist: der Wein darf nicht zu fruchtig sein!

LEFTERIS DERMITZAKIS

ELLAS & ORPHEUS | WIEN

Leichte, fruchtige und gut zugängliche Weine sind meine Empfehlung zu klassischer griechischer Küche. Grüner Veltliner kann gut als Ersatz für Retsina gelten, nicht zu kräftige Veltliner passen auch gut zu gut gewürztem Fisch und Lamm, weil sie den Durst zu stillen vermögen. Riesling hingegen ist eine schwierige Rebsorte, dafür eignet sich Blaufränkisch gut, etwa zu Moussaka.

Die ÖWM bedankt sich bei **Angelika Deutsch** für die fachliche Mitwirkung bei den Verkostungen und für die redaktionelle Betreuung.

MEDITERRANE KÜCHE UND ÖSTERREICHISCHER WEIN

Mediterrane Küche sonnt sich in Österreich allgemeiner Beliebtheit, die weit über Pasta und Pizza hinausgeht. Das Geheimnis ist die klare, sehr puristische Zusammensetzung der Gerichte. Auch spanische Tapas erleben ein Revival, und Gazpacho hat als Sommerhit ebenfalls Einzug in die heimischen Küchen gefunden. Die griechische Küche ist ein Dauerbrenner, doch dazu muss es nicht unbedingt griechischer Wein sein.

In der mediterranen Esskultur hat der Wein seinen ganz selbstverständlichen Platz als begleitendes Getränk. Das bedingt aber auch, dass es eher leichte Qualitäten mit Frische und feiner Säure sind, die als Speisenbegleiter bevorzugt werden. Diesen Anspruch können gerade österreichische Weine wunderbar erfüllen.

Generell gilt: Weißwein hat die Nase vorn. Für Vorspeisen leicht und frisch, mit zarter Frucht, bei komplexeren Nudelgerichten aber auch in reiferer Version, jedoch nicht alkohollastig und vor allem botrytisfrei. Grüner Veltliner ist auch hier der Universalist und Allrounder, der von Antipasti bis zu Fleisch eine gute Figur macht, gefolgt von den Burgundersorten. Diese finden ja in vielen italienischen Weißweinen ihre Entsprechung; zu viel Säure harmoniert allerdings weniger. Gerade bei Knoblauch und Schärfe sind zu viel Mineralik und Würze kontraproduktiv.

Dafür gibt es eine hohe Kompatibilität mit steirischem Wein, insbesondere mit Sauvignon Blanc. Der darf durchaus ein klassisch ausgebauter sein und muss keinen großen Lagennamen tragen; es sollte aber eher die reife Frucht im Vordergrund stehen, weniger grüne und allzu laute Aromen.

Eleganz ist gefragt, auch in den Basisqualitäten, das gilt auch für die Rotweine. Feine Frucht, nicht zu große Konzentration und vor allem ein moderater, zurückgenommener Fassausbau sind immer eine sichere Bank. Als besonders tauglich hat sich auch der St. Laurent erwiesen, der mit seinen Kräuternoten, aber auch den erdigen Tönen gut mit vielen Gerichten harmoniert.



Weil sich die Gerichte vor allem auf die italienische Küche konzentrieren, hier noch einige Tipps zu spanischer und griechischer Küche:

SPANISCHE KÜCHE

GAZPACHO



Die kalte Gemüsesuppe ist einer der Klassiker. Mittelkräftiger Grüner Veltliner passt gut, er kann auch mit Knoblauch mithalten; sehr überzeugend ist Sauvignon Blanc in reifer Version. Oder aber, das wäre die spanische Version, ein oxidativ ausgebauter, sherryartiger Weißwein.

PAELLA

Das Vielerlei aus Reis, Gemüse, Huhn, Muscheln und Krustentieren, dazu noch die Aromatik des Safrans, hat seine eigene Geschmacksdynamik. Die beste Empfehlung sind Chardonnay oder kräftiger Weißburgunder, etwa vom Leithaberg, oder klassischer Blaufränkisch.

COCIDO

Das traditionelle Gericht aus gekochtem Fleisch mit Kartoffeln und Gemüse geht am besten mit Pinot Noir oder sehr hell ausgebautem Blaufränkisch oder Zweigelt.

CALLOS

Zum deftigen Eintopf aus Kutteln, Kalbsfuß, Kichererbsen und Chorizo passt wunderbar St. Laurent.

SERRANO UND IBÉRICO-SCHINKEN

Klassisch wäre feiner, trockener Schaumwein; alternativ trockener, herber Welschriesling oder würziger, klassischer Veltliner.

MEERESFRÜCHTE

Fisch, Muscheln, Krustentiere werden am besten mit leichten, frischen Weißweinen wie Welschriesling, Riesling und Veltliner begleitet, die durchaus etwas Salzigkeit aufweisen dürfen.

TORTILLA

Ein einfaches Gericht, das in Kombination mit Neuburger, Grauburgunder oder Weißburgunder seine Strahlkraft bekommt.

Dank an Adriana Gonzalez Vicente,
Weingut Lichtenberger-Gonzalez, für die Tipps.

GRIECHISCHE KÜCHE

Die griechische Küche ist eine der klaren Aromen. Fisch wird nur mit Olivenöl und Zitrone zubereitet, auch bei Lamm wird Knoblauch nur maßvoll eingesetzt. Einzig Tzatziki fordert heraus, dazu passt ein kräftiger Grüner Veltliner, der auch dem fetten Joghurt locker begegnet. Weißwein ist allgemein leichter einsetzbar als Rotwein; generell erweisen sich leichtere, nur dezent fruchtige Weine als stimmig.

LAMM

Kräftige Weißweine, trockene Rote mit dezenter Frucht in Basisqualität.

MOUSSAKA

Blafränkisch mit harmonischer Tanninstruktur.

GYROS UND SOUVLAKI

Kräftiger Grüner Veltliner, reifer Weißburgunder, leichter, trockener Zweigelt oder Blafränkisch.



ANTIPASTI

CARPACCIO VOM RIND

Das Carpaccio ist nicht nur eine der beliebtesten Vorspeisen, sondern auch ein Gericht mit Geschichte. Für das Original, erfunden von Giuseppe Cipriani in Harry's Bar, muss es hauchfein geschnittenes, leuchtend rotes, rohes Rindfleisch sein. Es wird heute zumeist mit einer Olivenölemulsion und Parmesan, oft auch noch mit Rucola serviert. Zu diesem eleganten Gericht passen Weine mit feinen Tönen.



Dazu passt

- ▶ Grüner Veltliner elegant und mittelgewichtig; ein klassischer sollte aus einem reifen Jahr stammen
- ▶ Weißburgunder kräftig, aber nicht holzlastig
- ▶ Grauburgunder
- ▶ Rosé von Zweigelt, Blaufränkisch oder Pinot Noir, auch als Sekt
- ▶ St. Laurent klassisch, mit viel Würze
- ▶ Blaufränkisch, Zweigelt klassisch, zurückhaltende Frucht, herb und würzig



CARPACCIO VOM FISCH

Sehr beliebt sind auch Carpaccio-Versionen von rohem Wolfsbarsch, Jakobsmuscheln oder gekochtem Oktopus, mit Olivenöl und Zitrone eine sehr delikate Vorspeise. Zum Wolfsbarsch perfekt ist ein nicht zu grasiger Sauvignon Blanc, auch ein feiner Riesling harmoniert trefflich. Bei Pulpo und Jakobsmuscheln darf man ruhig zu kräftigerem Weißwein greifen wie einem steirischen Weißburgunder, vielleicht aus großem Holz, einem eleganten Morillon oder einem kräftigen Grünen Veltliner mit Würze und Geschmeidigkeit.

Dazu passt

- ▶ Grüner Veltliner kräftig, Roter Veltliner
- ▶ Wiener Gemischter Satz
- ▶ Sauvignon Blanc reif
- ▶ Weißburgunder kräftig
- ▶ Morillon/Chardonnay

VITELLO TONNATO

Cremige Thunfischsauce, zartes Fleisch, pikante Kapern - die Herausforderung dieser Kombination wird von kräftigen Weißweinen mit Würze gut gelöst. Eine geradezu perfekte Ergänzung ist kräftiger Grüner Veltliner: pfeffrige Würze zu den Kapern und reife Frucht für die Cremigkeit der Sauce. Einen Versuch wert ist auch reifer Riesling mit nicht allzu aufdringlicher Frucht, der die Schärfe der Kapern gut kontert.

Dazu passt

- ▶ Grüner Veltliner kräftig ist die Idealbesetzung
- ▶ Riesling kräftig, ohne Botrytis
- ▶ Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Rotgipfler und Zierfandler kräftig
- ▶ Zweigelt leicht, nicht allzu fruchtbetont

PROSCIUTTO & MELONE

Der Dauerbrenner vor allem im Sommer. Die Melone sollte reif sein, um mit den Fruchtaromen im Wein zu harmonieren. Vorzüglich passt hierzu ein klassischer Veltliner, der die Salzigkeit des Prosciutto in den Vordergrund bringt. Auch ein reiferer Rieslingtyp harmoniert gut im Spannungsfeld von Frucht und Salzigkeit, während die exotischen Aromen vor allem mit der Melone harmonieren.

Dazu passt

- Grüner Veltliner klassisch oder kräftig
- Roter Veltliner
- Riesling kräftig
- Rotgipfler, Zierfandler kräftig

CAPRESE / BURRATA

Tomate-Mozzarella ist ein allgegenwärtiger Allrounder der italienischen Küche. Hier erweist sich der Sauvignon Blanc als aromenverstärkende Stütze und harmoniert auch mit dem Basilikum. Voraussetzung: er ist nicht zu grün in seinen Aromen. Bei Grünem Veltliner sollte die Würze im Vordergrund sein. Auch ein Weißburgunder mit leicht buttrigen Noten ist vor allem zur Mozzarella eine gute Ergänzung. Burrata als Königin der Pasta-Filata-Sorten zeichnet sich durch cremige, obershältige Textur aus und ist innen flüssig. Mit Olivenöl serviert, darf es dazu durchaus ein kräftiger Grüner Veltliner sein; zur Not tut's auch ein klassischer. Doch auch ein reifer Sauvignon Blanc ergibt hier eine spannende Geschmackskombination. In Kombination mit gegrilltem Radicchio darf es auch ein klassischer Zweigelt sein.

Dazu passt

- Grüner Veltliner kräftig
- Wiener Gemischter Satz
- Sauvignon Blanc kräftig, nicht zu grasig
- Weißburgunder, Grauburgunder extraktreich
- Zweigelt klassisch





ANTIPASTI FISCH

Oktopussalat, Garnelen, meist einiges an Knoblauch und Kräuter, und ebenfalls viel Öl: nicht ganz einfach für die Weine, ein eher leichter Weißer ist am unauffälligsten. Ein klassischer Grüner Veltliner belebt, auch ein feiner Welschriesling oder Riesling sind stimmige Varianten, ebenso wie ein nicht zu vordergründiger Sauvignon Blanc.

Dazu passt

- ▶ Grüner Veltliner klassisch
- ▶ Welschriesling
- ▶ Wiener Gemischter Satz
- ▶ Riesling klassisch
- ▶ Sauvignon Blanc klassisch
- ▶ Rosé
- ▶ St. Laurent vegetabil und würzig

ANTIPASTI GEMÜSE

Zucchini, Melanzane, Paprika, Pilze, Artischocken: das eingelegte Gemüse ist zuvor oft gegrillt, es treffen rauchige Aromen, vegetabile Noten und viel Öl aufeinander. Da bewährt sich ein Riesling recht gut; Veltliner und Weißburgunder in reifer, aber nicht üppiger Qualität sind aber noch um einiges spannungsreicher. Doch auch frische, knackige und trockene Weißweine, etwa klassischer Sauvignon Blanc aus der Steiermark, sind eine erfrischende Variante.

Dazu passt

- ▶ Grüner Veltliner
- ▶ Wiener Gemischter Satz
- ▶ Riesling reifer Typus
- ▶ Sauvignon Blanc klassisch
- ▶ Weiß-, Grauburgunder
- ▶ Rosé



PRIMI PIATTI

Die Weinauswahl zu den Primi Piatti ist abhängig vom Typus der Pasta und der Sauce. Tomatensaucen mit Knoblauch, gar scharf, tun sich mit Weißwein leichter; bei Rahmsaucen kommen Burgundersorten am besten zurecht mit dem Fett. Bei schlichter Pasta mit Gemüse greift man zu frischen, leichten Weißweinen wie Grüner Veltliner klassisch, Welschriesling oder Wiener Gemischter Satz. Risotto ist ein klarer Fall für Burgundersorten oder Rotgipfler.

SPAGHETTI MIT VONGOLE / FRUTTI DI MARE

Dezent mit Knoblauch und Petersilie kombiniert, eignen sich hier eher milde, neutrale Weißweine mit nicht zu viel Würze. Es darf aber auch ein Rosé sein! Oder ein kräftiger Welschriesling, etwa aus dem südlichen Weinviertel oder dem Burgenland. Die Meeresfrüchte mögen Riesling, Weißburgunder oder klassischen Rotgipfler.

Dazu passt

- Grüner Veltliner klassisch, nicht zu würzig
- Grüner Veltliner kräftig
- Welschriesling kräftig
- Riesling elegant
- Rotgipfler, Zierfandler klassisch, Neuburger





PENNE ALL' ARRABBIATA

Die Schärfe der Sauce bestimmt die Weinwahl. Ob weiß oder rot, zu viel pfeffrige Würze oder Tannin sind hier kontraproduktiv, dafür sind robuste Weine gefragt. Also ein reifer Veltliner, ein dunkler Zweigelt aus reifem Jahrgang, ein St. Laurent mit erdigen Tönen.

Dazu passt

- Grüner Veltliner kräftig
- Traminer trocken oder halbtrocken
- Zweigelt
- St. Laurent

SPAGHETTI BOLOGNESE / LASAGNE

Der Klassiker. Hier passt in erster Linie Rotwein, von Zweigelt bis Blaufränkisch. Allerdings nicht zu schwer und tanninreich, er darf aber durchaus robust sein; auch ein wenig Säure schadet nicht. Ein Chianti-ähnlicher Typus ist ideal – also würziger Zweigelt oder St. Laurent, vielleicht auch eine Cuvée mit schöner Mineralik. Bei Lasagne kommen Käse und Béchamel hinzu, da ist auch ein klassischer oder mittelkräftiger Veltliner eine Option.

Dazu passt

- Grüner Veltliner klassisch oder mittelkräftig
- Neuburger
- Zweigelt klassisch
- St. Laurent
- Blaufränkisch klassisch



LINGUINE AL PESTO

Diese ligurische Spezialität ist auch hierzulande sehr beliebt. Zu Käse, Kräutern und Knoblauch müssen die Weine schon einiges an Cremigkeit und Schmelz mitbringen, um zu bestehen. Besonders gut passen gereifere Weine, spitze Säure hingegen funktioniert nicht. Also reifer Rotgipfler, kraftvoller Veltliner, auch Chardonnay oder Morillon; Würze ist kein Hindernis.

Dazu passt

- ▶ Grüner Veltliner, Roter Veltliner kräftig
- ▶ Weißburgunder, Grauburgunder kräftig
- ▶ Rotgipfler kräftig
- ▶ Morillon/Chardonnay kräftig

SPAGHETTI CARBONARA

Bei dieser beliebten Pastavariante sind Eier und viel Käse im Spiel - da bedarf es schon eines kräftigen, buttrigen Weißweines für die ideale Begleitung. Das kann ein Veltliner ebenso sein wie ein Rotgipfler, Neuburger oder Morillon mit leichtem Holzausbau. Vegetabile Noten oder Tannine verträgt dieses Gericht eher weniger.

Dazu passt

- ▶ Grüner und Roter Veltliner kräftig
- ▶ Morillon/Chardonnay aus großem Holz
- ▶ Grauburgunder
- ▶ Rotgipfler, Neuburger kräftig
- ▶ Traminer trocken



GNOCCHI MIT TOMATEN

Die Säure der Tomaten, die Schärfe des Knoblauchs - da kann einmal der Riesling punkten. Er ist der Star zur Tomate. Frucht und Säure! Generell sind hier reife Weißweine bevorzugt: ein Sauvignon Blanc aus großem Holz oder ein Rotgipfler, der mit seiner Exotik die Schärfe des Knoblauchs puffern kann.

Dazu passt

- Grüner Veltliner kräftig
- Riesling reif
- Sauvignon Blanc aus großem Holz, reifer Typus
- Weißburgunder, Grauburgunder
- Rotgipfler, Zierfandler

RAVIOLI MIT RICOTTAFÜLLE

Die gefüllten Nudeln sind vor allem eine Spezialität der nördlichen Regionen Italiens. Wenn cremige Fülle und Rahmsauce hinzu kommen, sind reifer Weißburgunder, Zierfandler oder erdiger St. Laurent eine gute Wahl. Es darf in diesem Fall auch ein aromatischer Wein sein, es bietet sich vor allem Sauvignon Blanc an.

Dazu passt

- Grüner Veltliner klassisch
- Grüner Veltliner kräftig
- Wiener Gemischter Satz
- Sauvignon Blanc klassisch oder aus großem Holz
- Weißburgunder, Grauburgunder
- Zierfandler



PAELLA

Das Vielerlei aus Reis, Gemüse, Huhn, Muscheln und Krustentieren, dazu noch die Aromatik des Safrans, ergibt ein komplexes Gericht mit eigener Geschmacksdynamik. Kräftiger Weißburgunder oder Chardonnay, ebenso steirischer Morillon oder ein Leithaberg weiß können den Nuancen gut begegnen; auch ein eleganter Blaufränkischer, nicht zu konzentriert, ist für Rotweinliebhaber eine Alternative.

Dazu passt

- ▶ Grüner Veltliner kräftig, mineralisch
- ▶ Weißburgunder, Grauburgunder kräftig
- ▶ Morillon/Chardonnay kräftig
- ▶ Neuburger
- ▶ Blaufränkisch elegant

RISOTTO MIT PILZEN

Pilze sind heikel im Umgang mit Wein. Es sollte jedenfalls kein harter, sondern vielmehr ein warmer Jahrgang gewählt werden, der reife Weine hervorgebracht hat. Dann sind auch Riesling und Sauvignon Blanc eine sehr gute Variante. Sehr überzeugend: ein nicht allzu mineralischer Rotgipfler, der mit Pilzen und Knoblauch gut harmoniert. Oder ein eleganter Zweigelt, eher Pinot Noir-Typ.

Dazu passt

- ▶ Grüner Veltliner mittelkräftig
- ▶ Riesling reif
- ▶ Sauvignon Blanc reif, kräftig
- ▶ Rotgipfler, Zierfandler, Neuburger
- ▶ Traminer trocken
- ▶ Zweigelt elegant
- ▶ Pinot Noir





PIZZA

Pizza wird zwar selten mit Wein kombiniert, aber es gibt durchaus vergnügliche Möglichkeiten. Generell sind sowohl frische Weiße, als auch Rosé und junge, fruchtige Rote eine gute Option. Weißweine können bei vegetarischer Pizza oder mit Meeresfrüchten jung und frisch sein, nicht allzu säurebetont und vor allem nicht zu aromatisch. Zweigelt, Blaufränkisch, klassisch ausgebaut, nicht zu konzentriert, sind eine sichere Bank. Je einfacher die Pizza, umso zurückhaltender auch der Wein, um die Aromen nicht zu übertönen. Nur bei Quattro formaggi kann man zu kraftvollen, auch leicht holzgereiften Weißen greifen.

Dazu passt

- ▶ Grüner Veltliner klassisch
- ▶ Grüner Veltliner kräftig
- ▶ Welschriesling
- ▶ Rosé mit fruchtigem Charakter
- ▶ Zweigelt, Blaufränkisch klassisch



FISCHGERICHTE



PESCE AL FORNO

Im Ofen gebratener Fisch, ob Dorade oder Wolfsbarsch, ist ein sehr schlichtes Gericht, meist nur mit Gemüse begleitet. Er mag trockene, nicht zu säurebetonte und nicht zu schwere Weißweine. Hier machen Riesling und Sauvignon Blanc eine sehr gute Figur. Ein reifer Steirer ist geradezu die Idealbesetzung.

Dazu passt

- Grüner Veltliner klassisch
- Riesling
- Sauvignon Blanc reif
- Morillon/Chardonnay
- Weißburgunder, Grauburgunder reif
- Zweigelt heller Typ, säurebetont

MEERESFRÜCHTE VOM GRILL

Scampi, Garnelen und Calamari sind ein unverzichtbarer Teil der mediterranen Küche. Die Weißweine dürfen reif sein und eine gewisse Kraft haben. Weißburgunder mit Schmelz und leichtem Zuckerspitz, Sauvignon Blanc mit zartem Holzbausbau, Rotgipfler zu den Calamari. Erstaunlich auch, wie gut sich ein reifer Riesling zu den süßlichen Aromen der Tiere schlägt.

Dazu passt

- Riesling kräftig, ohne Botrytis
- Sauvignon Blanc reif
- Weißburgunder, Grauburgunder reif
- Morillon/Chardonnay
- Rotgipfler, Zierfandler, Neuburger

FLEISCHGERICHTE

SALTIMBOCCA

Aromatisch, leicht und durch den Salbei auch von Kräuterwürze bestimmt. Der Prosciutto trägt zu Salzigkeit und zart fettem Charakter bei. Hierzu sind leichte, elegante Weißweine eine feine Empfehlung, aber ebenso zartfruchtige Rotweine oder eine elegante feinwürzige Cuvée.

Dazu passt

- ▶ Grüner Veltliner klassisch
- ▶ Riesling kräftig, ohne Botrytis
- ▶ Weißburgunder, Chardonnay elegant
- ▶ Zweigelt, Pinot Noir, leichte Cuvée

OSSOBUCCO

Ossobuco, die geschmorte Kalbshaxe, ist ein Klassiker der italienischen Fleischküche. Aber erst die Gremolata, ein feines Gemisch aus Petersilie, Zitronenschale und Knoblauch, gibt den letzten Pfiff und ist in Verbindung mit dem Knochenmark besonders köstlich. Dazu passen Rotweine mit sanftem Tannin, also Pinot Noir, St. Laurent, Zweigelt oder eine Cuvée aus heimischen Rebsorten wie Pannobile.

Dazu passt

- ▶ Zierfandler, Chardonnay
- ▶ Zweigelt
- ▶ St. Laurent, Pinot Noir
- ▶ Cuvée aus heimischen Rebsorten





BISTECCA VOM GRILL

Tagliata, Scaloppine, Bistecca - die italienischen Fleischgerichte sind schlicht und meist vom Grill oder kurz in der Pfanne gebraten. Rotwein oder Weißwein? Das lässt sich nicht so eindeutig beantworten, beides geht, je nach Typ des Weines; z.B. ein kraftvoller, reifer Weißer oder in rot, ein geschmeidiger Zweigelt, ein erdig-runder St. Laurent, ein fruchtiger Blaufränkisch oder eine kraftvoll-würzige Cuvée.

Dazu passt

- Riesling reif
- Sauvignon Blanc kräftig
- Weißburgunder, Grauburgunder kräftig
- Rotgipfler, Zierfandler, Neuburger
- Zweigelt, Blaufränkisch
- St. Laurent, Pinot Noir
- Rote Cuvée kraftvoll-würzig

FEGATO ALLA VENEZIANA

Für die Kalbsleber mit Zwiebeln und cremiger Polenta kombiniert, bedarf es schon etwas Kraft im Wein. Sehr überraschend ist die Harmonie mit Riesling voller Schmelz. Wenn rot, dann ist ein ruhiger, ausgeglichener St. Laurent der richtige Begleiter. Ebenfalls vorzüglich: ein trockener Traminer.

Dazu passt

- Grüner Veltliner, Riesling kräftig
- Weißburgunder kräftig
- Traminer trocken
- St. Laurent, Pinot Noir



EXPERTENTIPPS

MICHAEL KAHOVEC

FABIOS | WIEN

Ein sardischer Oktopus-Kartoffelsalat harmoniert mit trockenem, knackigen Grünem Veltliner von leichter Würzigkeit; generell passen leichte, frische Weißweine wie die frischen steirischen Sauvignon gut zu Antipasti aus jeglicher Region. Zu Salami und Prosciutto empfehle ich einen leicht holzgestützten Morillon. Rotweine dürfen nicht zu konzentriert sein; bei Bistecca, Fasan oder Wildschwein ist ein trockener Blaufränkischer mit Fruchtigkeit und Tiefe eine ideale Wahl.

CORNELIA POLETTO

POLETTO | HAMBURG

Meine Küche ist sehr vielseitig – genauso wie österreichische Weine, die vor allem in den letzten Jahren eine große Raffinesse erfahren haben. Ich gehe beim Kochen gerne auf den korrespondierenden Wein ein, so würde ich zum Beispiel meine Carbonara statt mit Pancetta mit Tiroler Schinkenspeck zubereiten, wenn ein österreichischer Wein gereicht wird.

SIGRID BRANTL

WEINHÄNDLERIN | MÜNCHEN

Zu mediterraner Küche ist der Sauvignon Blanc der Topwein, je nach persönlicher Vorliebe klassisch oder hochwertiger. Auch steirischer Grauburgunder oder Morillon harmonieren. Und als Getränk unschlagbar ist der Grüne Veltliner in allen Facetten, der passt immer. Ebenfalls eine gute Empfehlung sind Zweigelt und Pinot Noir oder Cuvées mit Zweigelt und Blaufränkisch.



ÖSTERREICH WEIN

Österreich Wein Marketing GmbH.

Prinz-Eugen-Straße 34 | 1040 Wien | Österreich

Tel.: +43/1/503 92 67 | Fax: +43/1/503 92 68

info@oesterreichwein.at | www.oesterreichwein.at

facebook.at/oesterreichwein | twitter.com/oesterreichwein

Besuchen Sie unseren Webshop auf shop.oesterreichwein.at