Die besten Tropfen zu Grilliertem

Fünf Empfehlungen der Weinexpertin und Buchautorin Chandra Kurt.

Es gibt unzählige Weine, die sich zu Grilliertem eignen. Ich beschränke mich deshalb bei meiner Auswahl auf kürzlich neu entdeckte Schweizer Trouvaillen. Welcher Wein serviert wird, hängt natürlich vom Grillgut ab, wobei es eine Faustregel gibt, die für alle Weine gilt – auch für die Roten: Unbedingt darauf achten, dass sie nicht zu warm werden und daher genügend Eiskübel oder mit Eiswürfeln und Wasser gefüllte Gefässe bereitstellen.

Foto: Getty Images

Steak (Rind)
Pet Nat by Tom und Roman, Atelier Obrecht

Bester Begleiter für ein Steak vom Grill ist generell ein kräftiger Rotwein mit guten Gerbstoffen. Allerdings kann man auch in eine ganz andere Richtung gehen, indem man einen frischen Pet Nat, also einen natürlichen Schaumwein, serviert. Neu haben die Winzer Tom und Roman vom Weingut Obrecht in Jenins GR einen pinken Pet Nat kreiert. Der reine Pinot Noir sprudelt dezent und herb-fruchtig durch den Gaumen und bietet einen guten Kontrapunkt zu den kräftig, röstigen Steak-Aromen.
obrecht.ch

Würste
Pinot Noir Le Lerin 2021, Réserve, Domaine de Montmollin

Ein herrlicher Bio-Pinot Noir aus alten Rebparzellen, der über viel Finesse verfügt. 2019 war der erste Jahrgang, und der 2021er verführt mit Noten von wilden Walderdbeeren, Veilchen und Brombeeren. Im Gaumen delikates, seidiges Tannin, das sich wie ein Netz um die einladende Frucht spannt. Viel Frische und aromatische Präzision sind zentral. Ein Top-Pinot Noir der historischen Domaine, der für die Güter des Neuenburger Terroirs spricht und perfekt zu aller Art von Wurstkreationen genossen werden kann. Achtung, nicht zu warm servieren!
domainedemontmollin.ch

Geflügel
Fyasco 2022, Ô Faya Farm

Die talentierte Jung-Winzerin Ilona Hunkeler hat oberhalb von Saxon VS eine ganze Reihe an neuen Walliser Weinen lanciert. Wie etwa drei Fyasco-Weine (weiss, rosé, rot). Alle drei sind funky Naturweine, die förmlich durch den Gaumen rocken und beschwingen. Sie sind voller Rhythmen und sorgen im Nu für eine gute Stimmung. Modern, frech und erfrischend anders – wie Iona Hunkeler selber, die ganz auf Bio setzt. Zu Geflügel vom Grill eignet sich am besten der weisse oder rosé Fyasco.
terravigna.ch

Fisch
Nikita Jardin Mineral 2022, Jean-Michel Nouvelle

Eine Neuentdeckung. Der 2022er Nikita Jardin Mineral ist ein eleganter Blend aus Chardonnay und Petite Arvine vom Genfer Star-Winzer und Vigneron Créateur Jean-Michel Nouvelle. Ein Wein, dessen einladender Duft an weisse Schokolade, weisse Blüten und ein Pfirsichsorbet erinnert. Er passt wunderbar zum leichten Röst-Aroma des zarten Fisches. Im Gaumen offenbart er ein perfektes Zusammenspiel aus Schmelz und Frische, was ihn äusserst trinkfreudig macht, zumal er im Finale eine leicht salzige Note offenbart.
novelle.wine

Gemüse
Im Lee Pinot Gris 2022, Hauksson Weine

Der Isländer Hoss Hauksson ist ein Quereinsteiger und kreiert seit wenigen Jahren im Kanton Aargau eine Palette an Orange Weinen. Die Labels seiner Weine werden von Runen geziert, und in seinen Reben grasen Ouessat-Schafe. Dieser Pinot Gris ist spontanvergoren und leuchtet mit strahlendem Rost-Pink. In der Nase dann einladende Aromen von Walderdbeeren, Rosen und Alpenkräutern. Im Gaumen filigran mit gutem Biss und schöner Frische. Erinnert an eingelegte Aprikosen und Bitterorangen und passt perfekt zu aller Art grilliertem Gemüse.
haukssonweine.ch

ANZEIGE