

Weine zu Weihnachten

Fünf Rote für die Festtage

Für die Feiertage sind zahllose Fragen zu klären – nicht zuletzt die nach dem passenden Wein zum Menü. Wir haben fünf Rotwein-Empfehlungen aus vier europäischen Ländern für ein genussvolles Fest.

Von PETER BADENHOP



© Rainer Wohlfahrt

Kraft und Eleganz zu Weihnachten: Zum Fest kommen meist rote Tropfen auf den Tisch
- passend zu Gans, Rind oder Wild.

Ein bisschen ist es zwar noch hin, aber die Vorbereitungen laufen längst auf Hochtouren. Die Weihnachtstage dürften bei den meisten Familien zu den bestorganisierten Tagen des Jahres gehören, schließlich sind zahllose Fragen zu klären – nicht zuletzt die nach dem passenden Wein zum Menü. Darum haben wir fünf Rotwein-Empfehlungen aus vier Ländern für all jene, die einen passenden Begleiter für Gans, Entenbrust, Rinderfilet, Wildragout oder Fleischfondue suchen.

• **Prellenkirchen Ried Spitzerberg, Weingut Josef Pimpel, Carnuntum, Österreich**

Weine aus Österreich haben auch hierzulande eine Fangemeinde, doch ein Anbaugebiet ist noch immer fast unbekannt: Carnuntum. Das Gebiet, das nach der antiken Hauptstadt der römischen Provinz Pannonien benannt ist, liegt östlich von Wien, südlich der Donau. Wegen des milden Klimas sind die Winzer dort auf Rotweine spezialisiert, vor allem aus der Zweigelt-Traube. So ist es auch bei Josef Pimpel, aber für seinen komplexen Prellenkirchen aus der Lage Spitzerberg kombiniert er in erster Linie Blaufränkisch mit Syrah und nur ein wenig Zweigelt. So entsteht ein tiefdunkler, kraftvoll-kirschiger Tropfen, der bestens zu Wild, Steak und Braten passt.

Für 27,50 Euro auf www.pimpel.com

- **Quona Chianti Rufina Riserva, Fattoria I Veroni, Chianti, Italien**

So schmeckt die Toscana: reif, saftig, fruchtig, zugleich trocken, würzig und frisch. Der Quona Chianti Rufina Riserva von der Fattoria I Veroni ist ein typischer Sangiovese. Die Rebsorte prägt das Anbaugebiet, charakteristisch für sie sind intensive Kirsch- und dunkle Beerenaromen und eine prägnante Fruchtsäure. Wie die meisten Chianti-Weine ist der Quona ein vielseitiger Essensbegleiter: Er passt zu kurz gebratenem Rind und Lamm ebenso wie zu deftigen Schmor- und Pastagerichten, macht sich wegen seiner Frische aber auch gut zu Gemüse und Käse.

Für 23,50 Euro auf www.callmewine.de



© Anton Vester, Montage Axel Busch

Europäische Auswahl: Mit diesen fünf Tropfen lässt sich jedes Menü bestreiten.

- **Spätburgunder „Alte Reben“, Weingut Keber Kolling, Nahe, Deutschland**

Winzer lieben alte Rebstöcke, denn sie stehen für Tradition und Qualität. Nach etwa 20 Jahren nehmen zwar die Erträge kontinuierlich ab, die Güte aber wird besser, weil die alten Stöcke besonders tief wurzeln, die wenigen Trauben werden besser mit Nährstoffen und Mineralien versorgt. Die Weine gewinnen so an Dichte, Komplexität und Aromenfülle. So ist es auch beim Spätburgunder „Alte Reben“ vom Familienweingut Keber Kolling in Sommerloch an der Nahe. Der Wein wird 24 Monate im Barriquefass ausgebaut und bekommt so zu seinen fruchtigen Erdbeer- und Kirschennoten auch würzige, rauchige Aromen und eine samtige Tanninstruktur, die ihn zu einem guten Begleiter von Wildgeflügel und dunklem Fleisch macht.

Für 12 Euro auf www.keberkolling.de (Anmerkung der Redaktion: Der Wein ist durch das Interesse nach Erscheinen dieses Beitrags zwischenzeitlich ausverkauft, der neue Jahrgang lässt noch ein wenig auf sich warten, wie uns das Weingut mitgeteilt hat)

- **Flor de Primavera Peraj Ha'abib, Celler de Capcanes, Montsant, Spanien**

Mit diesem Wein ist die Kellerei Capcanes groß geworden. Der „Flor de Primavera Peraj Ha'abib“ hat die Winzergenossenschaft der katalonischen Gemeinde international bekannt gemacht: Auf Anfrage der jüdischen Gemeinde in Barcelona wurde dieser koschere Wein Mitte der Neunzigerjahre zum ersten Mal gekeltert – und zu einem riesigen Erfolg. Längst wird der nach strengen Regeln und unter der Aufsicht zweier Rabbis gekelterte Tropfen weltweit vermarktet. Gekeltert wird er aus den Sorten Cabernet Sauvignon, Cariñena und Garnacha. In der Nase zeigt er ein Bouquet von reifen Kirschen, roten Beeren, floralen Noten

und wilden Kräutern. Im Mund kommen würzige Noten und feine Holz- und Röstaromen dazu – ein idealer Festtagswein.

Für 28,90 Euro auf www.vinos.de

• **Spätburgunder, Weingut Peter Stolleis, Pfalz, Deutschland**

Kurfürst Carl-Theodor ist so etwas wie das Maskottchen der Familie Stolleis. Er regierte im 18. Jahrhundert Bayern und die Pfalz und hat nicht nur dem Hof des Weingutes seinen Namen gegeben, sondern findet sich auch auf den Etiketten des Betriebs wieder. Bekannt sind die Stolleis vor allem für ihre Rieslinge, sehr überzeugend gelingen aber auch ihre Weine aus Burgunderrebsorten – vor allem der Spätburgunder. Dessen Gutswein-Ausführung ist für zwölf Euro geradezu ein Schnäppchen. Im traditionellen Stückfass und in gebrauchten Barriques gereift, beeindruckt dieser Tropfen mit feiner Kirsch- und Himbeerfrucht, dezenten Noten von schwarzem Tee und einem weichen, vielschichtigen Geschmack, der auch zu gehaltvollen Speisen bestens passt.

Für 12 Euro auf www.stolleis.com

Quelle: F.A.Z.