

KURIER

Die Weinbegleitung für Ihr Festmahl

Welcher Wein passt zu den Weihnachtsklassikern Gans, Karpfen, Braten? Gedanken und Empfehlungen.



Kräftiger Rotwein zu Lammfleisch

Die Luft ist erfüllt mit dem Duft der erloschenen Kerzen gemischt mit dem markanten Geruch der ausgebrannten Wunderkerzen. Das Geschenkpapier wird eingesammelt und der Magen knurrt schon. Trotzdem sollten Sie bei Ihrem perfekten Weihnachtsdinner keinesfalls auf einen **Aperitiv** verzichten. Wann Champagner, wenn nicht beim schönsten Fest des Jahres? Die großen Supermärkte sind da gut ausgestattet, aber auch bei Wein & Co oder **Bottelini** gibt es gute Tropfen zu erstehen. Eine lohnenswerte Alternative ist österreichischer Winzersekt beispielsweise von Karl Steininger oder Willi Bründlmayer. Der Verfasser dieser Zeilen freut sich

schon auf einen Muskateller-Sekt vom Weingut Tschermonegg aus der Südsteiermark.

Vorspeise

Fisch oder Meeresfrüchte sind ein beliebter Start für das Festmahl am Heiligen Abend. Dazu passt Weißwein sehr gut, je kräftiger gewürzt die Speise, desto kräftiger darf auch der Wein sein. Ein Federspiel-Riesling aus der Wachau könnte ganz gut passen, zum Beispiel von Jamek oder Schmelz. Erfahrene Feinspitze wählen auch hier eine Schaumwein-Variante. Zum Beispiel den Riesling-Sekt Nussberg brut von Stefan Hajszan aus Wien. Mit Gänseleber harmoniert eine Trockenbeerenauslese wunderbar. Zu Salaten oder Carpaccio könnte je nach Marinade Grüner Veltliner gut dazu passen.

Hauptgang

Zum Klassiker Weihnachtskarpfen passt ein trockener Weißwein sehr gut. Es könnte ein Riesling sein, oder auch ein Weißburgunder oder ein südsteirischer Morillon. Ein Riesling von Hannes Hirsch aus dem Kamptal oder ein Morillon von Walter Frauwallner aus der Südost-Steiermark beispielsweise.

Die Weihnachtsgans könnte man mit einem leichten Rotwein begleiten. Ein fruchtiger Zweigelt aus Carnuntum oder ein Pinot Noir aus der Thermenregion, aber ohne allzu viel Holzeinsatz. Der Pinot Noir Reserve 2006 von der Familie Auer aus Tattendorf wäre großartig zur Gans.

Viele Familien krönen ihr Fessttagsmenü mit einem deftigen Braten: Wild, Rinderfilet oder Lamm. Dazu sollte man sich eine hochwertige Rotweincuvée aus dem Burgenland gönnen. Das könnte beispielsweise der Solitaire vom Weingut Feiler-Artinger sein. Oder der Legends von Erich Scheiblhofer. Ein kalifornischer Cabernet Sauvignon oder ein australischer Shiraz passen natürlich ebenso.

Dessert & Käse

Eine konkrete Empfehlung für die Nachspeise abzugeben, ist ob der Vielfalt sehr schwierig. Man sollte aber nicht auf den Prädikatswein vergessen, der das perfekte Menü erst zu einem solchen macht. Ob Trockenbeerenauslese, Eiswein oder etwas ganz anderes hängt sehr vom persönlichen Geschmack und vom Dessert an sich ab. Wein und Käse ist eine eigene Wissenschaft, da kann man experimentieren. Trockenbeerenauslese und Blauschimmelkäse erzeugen richtige Geschmacksexplosionen.

Generell gilt: Trinken Sie was Ihnen schmeckt und worauf Sie gerade Lust haben. Vergessen Sie die Maxime mit Rotwein zu dunklem Fleisch usw. Warum nicht Rotwein zu Fisch, wenn man gerade darauf Lust hat, wer soll uns das verbieten? Wohl bekomms!

Artikel vom 23.12.2008 09:06 | KURIER | Bernhard Degen