



Christina Fischers Genusswerkstatt

Der Wein zur Grillwurst

In der Hauptrolle: Grillwurst vom Schwein oder Kalb

Grillwurst mit...



... Barbecuesauce

Pikante, süß-saure Grillsauce aus Tomatenpüree, Zucker, Brantweinessig, Apfelsaftkonzentrat und Gewürzen.

Monte Nero 2009

Domaine Boucabeille, Côtes du Roussillon Villages

Dieser zugeknöpfte Rotwein präsentiert seine Facetten erst mit Zeit und Sauerstoff. Kraftvoll, sehr dicht mit konzentrierten, fast marmeladigen Fruchtaromen, reifen Tanninen und spürbarem Alkohol. Straffe Gerbstoffe zähmen die zungenumwickelnde Opulenz, sorgen für köstlich zarte Bitterkeit und Balance. Die perfekte Voraussetzung für die Partnerschaft mit einer würzigen Barbecue-Sauce, die sich rauchig, extrem pikant und anregend süß-sauer am Gaumen breitmacht. Eine gefährliche Mischung, die leichten, mittelkräftigen oder auch eleganten Weinen das Rückgrat brechen kann. In unserem Fall jedoch versorgt sie den gerbstoffbetonten, fruchtüppigen Rotwein mit lebhafter Harmonie und fruchtiger Frische.

Alternative: ein anderer tiefgründiger, fruchtüppiger Rotwein des Typs üppig & opulent, etwa ein Tropfen aus der italienischen Maremma, dem spanischen Priorat oder Toro. 🍷🍷🍷



... Currysauce

Ein anspruchsvoller Weinpartner: Diese Sauce ist fruchtig, süß-sauer und pikant-scharf zugleich.

Pinotage 2008

Scali, Voor-Paardeberg, Südafrika

Tiefgründiger, intensiver Duft mit deutlichem Holzeinfluss und betörenden Pflaumenmus-Aromen. Kraftvolle, süßige Würze, fast graphitisch anmutende Kirschnoten, die neben leichter Adstringenz auch einen deutlich spürbaren Alkoholgehalt von 14,5 Volumenprozent am Gaumen zurücklassen. Ein köstlicher Blockbuster mit Struktur, der die Sinne behutsam einwickelt. Die Currysauce spielt mit süß-saurer Lebhaftigkeit und pikanter Schärfe, wobei sie mit dieser weinfeindlichen Mischung so gut wie jeden Rotwein vom Tisch putzt. Bis auf den Pinotage, der es mit der pikanten Sauce ohne weiteres aufnimmt, sich dabei geradezu fruchtexplorativ entwickelt und seine alkoholische Üppigkeit einfach abschüttelt. Der opulente Wein besitzt die notwendige Balance, um eine extreme Würzigkeit sanft parieren zu können.

Alternative: ein anderer kraftvoll strukturierter, ausbalancierter Rotwein des Typs üppig & opulent, etwa aus dem Priorat, oder ein australischer Shiraz ähnlichen Kalibers. 🍷🍷🍷

