

Zu unserem Beitrag in der weinwelt 2/2007

Feuer und Flamme

Überrascht waren wir bei der Verkostung von Gulasch, Thai Curry, Chili con Carne und scharfem Kartoffel-Auberginen-Gemüse in der Kombination mit Weinen. Einige waren zwar dem Untergang geweiht, aber andere gingen mit den Gerichten eine spannende, aufreibende Symbiose ein.

Hier finden Sie die Bezugsquellen zu den Weinen, die wir mit unseren scharfen Gerichten in den Ring geschickt haben:

Wein 1:

2005 Merler Königslay-Terrassen Riesling Spätlese halbtrocken, Albert Kallfelz, Mosel

11,5 %vol.

Preis: 8,95

Weingut Albert Kallfelz

Hauptstraße 60-62

56856 Zell-Merl/Mosel

Tel. 06542 9388-0

www.kallfelz.de

Wein 2:

2005 Durbacher Plauelrain Scheurebe Spätlese trocken

Baden, Ortenau

Preis: 9,20

14 % vol.

Vom Weingut Andreas Laible

Am Bühl 6

77770 Durbach

Tel. 0781-41238

Mail: info@weingut-laible.de

Wein 3:

2005 Broy Collio Bianco

Eugnio Collavini, Friaul

14% vol.

Aus den Rebsorten Chardonnay (40 Prozent), Tocai Friulano (40 Prozent) und Sauvignon Blanc (20 Prozent)

5 Hektar in den Gemeinden San Floriano del Collio

Von: Eugenio Collavini Viticoltori

Via della Ribolla Gialla 2

Corno Rosazzo

Tel. 0432 753222

www.collavini.it

Preis: 26,90 Euro

Wein 4:

2005 Syrah Montalto Sicilia

Vom Weingut Barone Montalto (Pietro Montalto)

Anbaugebiet Sizilien, aus 100 Prozent Syrah. Rubinrot mit Aromen roter Beeren und würzigen Fruchtnoten, gut strukturiert, weiches Tannin

13,5 %vol.

Bezugsquellen nennt:

über Mack & Schühle AG

Neue Straße 45

73277 Owen/Teck

www.mack-schühle.de

Preis: 5,29 Euro

Wein 5:

2003 Sporn Steiner Kékfrankos Selection, Sopron

18 Monate in neuen französischen Eichenfässern gelagert

13,5 %vol.

Preis: 19,50 Euro

Weingut Weninger

Florianigasse 11

A-7312 Horitschon

Tel. +43.2610.42165-0, Fax -50

weingut@weninger.com