

RENATE MATTHEWS   MARTINA KORAK   PETER KROPP

# SONNENKÜCHE **UND WEIN**

Alltagsrezepte und  
dazu passende Weine  
aus Spanien,  
Frankreich und Italien

**FONA**

# Inhalt

## Rotweine

- 14 San Vito Fior di Selva von Laura Drighi aus der Toscana zu Poulet aus dem Ofen mit Oliven und Gemüse
- 20 Der Barolo classico von Giovanni Viberti aus dem Piemont zu Pappardelle mit Kaninchen-Ragout
- 22 Der St-Emilion Grand Cru Clos de Mélisse von Jacques Blanc zu klassischem Roastbeef
- 27 Les Mûriers von Antoine Kaufmann, Château Duvivier, Provence, zu Seeteufel auf Oliven-Lauch-Gemüse
- 30 Der Cannonau di Sardegna der Familie Meloni aus Sardinien zu Spaghetti mit Pilzen und Kräutern
- 41/45 Die Reserva Marti von Albet i Noya im Penedès, Katalonien, zu Fleischbällchen auf Rosmarinspieß
- 42/44 Der Vinya Laia von Albet i Noya im Penedès, Katalonien, zu Risotto mit Lauch
- 50 Der San Giuseppe aus Montecucco bei Siena zu Spaghetti mit getrockneten Tomaten
- 52 Der Vino Nobile di Montepulciano Riserva von Il Conventino zu Crêpes-Lasagne mit Pilzfüllung
- 54 Der Chianti La Sora von der Azienda Agricola Cecchi im Chianti zu Pizza mit Pilzen, Oliven und Rucola
- 68/69 Der Château Coulon der Familie Fabre aus dem Corbières zu knackigem Gemüse mit Linsenmousse
- 74/75 Der Comte de Peney von der Domaine de Balisiers bei Genf zu Kaninchenragout mit Frühlingsgemüse
- 74/75 Der Equinoxe der Domaine de Lauzière in Les Baux de Provence zu gefülltem Lambraten
- 78 Der Lirac rouge von der Domaine Duseigneur oder der Châteauneuf-du-Pape von der Winzerin Jacqueline André zu Coq au vin
- 82/83 Der Ermita de Petrer Viña Vieja von Gaspar Tomàs in Alicante zu spanischer Gemüsetortilla
- 84/85 Der Finca Messor von der Mas Igneus aus dem Priorat zu mariniertem Braten vom Rind an Rotweinsauce
- 84/85 Der Viña Urubi von Andrés Serrano und Abel Suberviola, Rioja, zu Lammfleischkrapfen
- 93 La Sizeranne vom Weingut Chapoutier aus Tain l'Hermitage zu gefüllter Pouletbrust mit Reis und Tomatenperlen

## Weißweine/Roséweine

- 34 Der Riesling Smaragd vom Nikolaihof in Mauntern, Österreich, zu einer Safrankomposition mit Fisch und Kartoffeln
- 36 Der weiße Bordeaux von der l'Orangerie de Haut-Nouchet, Pessac-Léognan, Bordeaux, zum Lachsfilet auf Fenchel mit rosa Pfeffer
- 40/45 Der Syrah rosat von Albet i Noya, Penedès, Katalonien, zu Pasta mit Lachs
- 62 Die Ruländer Beerenauslese vom Hirschhof in Rheinhessen zum Birnenkuchen mit Roquefort
- 64 Der Süßwein von Château Doisy-Dubroca, Barsac-Sauternes, zu Pfirsich-Tatin
- 68/69 La Cappuccina Giarin der Familie Tessari aus dem Veneto zur sommerlichen Gemüse-Pie
- 82/83 La Creu blanco von Vincenç Cartró, Penedès, Katalonien, zu Omelettäckchen mit Kalbfleisch
- 91 Der Chardonnay La Fleur Gitane aus der Camargue zur sommerlichen Fischsuppe mit Safran

7

## Schaumweine

- 18 Der Champagner brut Carte Rouge der Familie Fleury zu Forelle an Champagnersauce im Blätterteigkissen
- 43/44 Der Cava 21 brut von Albet i Noya im Penedès, Katalonien, zu Rosmarin crackern mit Forellenmousse
- 56 Der Prosecco Bosco del Merlo aus dem Veneto zu feinen Häppchen mit Mango

## Weinwissen

- 12 Innovation und Moderne
- 16 Wichtige Kombinationsregeln
- 24 Weiß, rot oder rosé
- 28 Weine aus kontrolliert biologischem Anbau
- 32 Der Nase nach
- 46 Die richtige Temperatur
- 58/66 Harmonie und Abneigung im Gaumen
- 76 Kochen mit Wein
- 88 Sich selbst und die Gäste verwöhnen