

## Zum Wurstsalat:

2004er Hallburger Schloßberg **Silvaner Spätlese** trocken; Weingut Graf von Schönborn, Franken. „*Würziger, bodenbetonter Silvaner mit kräftig-würziger Frucht, leicht säurebetont, was wichtig ist, um die Säure vom Essig auszugleichen.*“

## Zum Obazdn:

2004er **Merlot** Grave del Friuli DOC; Borgo Magredo, Friaul/Italien. „*Ein leichter, harmonischer Rotwein mit elegantem Körper, jedoch mit wenigen Tanninen, da zu kräftige Tannine in Verbindung mit den Zwiebeln und dem Paprika im Obazdn bitter schmecken würden!*“

# Spätzle mit Sauvignon?

Immer noch geistert die alte **Faustregel** durch die Esszimmer, dass man etwa zum **Fisch** nur Weiß-, zum **Rind** nur Rotwein trinken dürfe. Doch wichtig ist, dass es schmeckt. Und dass auch **ausgefallene Kombinationen** köstlich sein können, zeigt unser **Schmankerl-Check**: Der **Sommelier Ulrich Illig** (Schreiegg's Post; Thannhausen), stellte sich unseren Rezeptvorschlägen.

## Schweinsbraten mit Kraut:

2003er Verrenberger Verrenberg **Trollinger Spätlese** trocken; Fürst zu Hohenlohe, Würt-

## Zur Tellersulz:

2004er **Sauvignon Blanc** „Steirische Klassik“ trocken; Weingut Manfred Tement, Steiermark/Österreich. „*Ein würzig-aromatischer Wein mit eleganter, feinfruchtiger Frische, der es auch mit einer Essigurke in der Sülz aufnehmen kann!*“

## Zum sauren Presssack:

2004er **Grüner Veltliner** „Hochterrassen“ trocken; Weingut Salomon – Undhof, Kremstal/Österreich. „*Ein Grüner Veltliner mit Würze und dem berühmten „Pfeffer!“ sowie einer rassigen, fruchtbetonten Säure, die wie oben wichtig ist, um die Essigsäure abzufedern.*“

## Zur Lumpasupp:

2004er Fellbacher Lämmeler **Lemberger Spätlese** „Selektion S“; Fellbacher Weingärtner, Württemberg. „*Ein kräftiger, aber weicher Lemberger, nicht ganz trocken ausgebaut, der mit seinem fruchtigen Schmelz im Abgang eine perfekte Harmonie mit Romadur, Lyoner und Schwarzwurst ergibt.*“

## G'schmelzte Maultaschen:

2005er Terlaner **Lagrein Rosé** DOC; Cantina Terlan, Südtirol/Italien. „*Der Klassiker aus Südtirol! Spritzig, fruchtig und elegant bei angenehmer Säure! Auf Grund seiner Weichheit ein angenehmer Begleiter zu Nudeln und Ei.*“



Bilder: Archiv/vp

## Zu saurem Lüngerl:

2003er **Dornfelder** Q.b.A. trocken; Weingut Helmuth Hirth – Rebhof, Württemberg. „*In-*

## Schnitzel & Kartoffelsalat:

2005er **Rotgipfler** „Ried Brindelbach“ trocken; Weingut Othmar Biegler, Thermenregi-