

Kuscheliger Kaminabend mit Wein und Käse

Das romantische Bild von prasselndem Kaminfeuer, gut gereiften Käsesorten und einem hervorragend temperierten Rotwein gehört wohl für die meisten zu einem gemütlichen Winterabend dazu. Diese Jahreszeit ist nun mal ganz besonders und verdient eine geschmackvolle Komposition von Weinen, die sich bestens eignen, um die grauen Tage trotzdem zu genießen.

Reynella Shiraz 2012 – Schon 1838 kam Gründer John Reynella aus England nach Südaustralien und produzierte bereits nach vier Jahren den ersten Wein. Dieses Weingut ist die Geburtsstätte der international anerkannten Weinindustrie Australiens. Die Premiumweine werden bei Reynella traditionell in alten Korbpressen und offenen Fermentern verarbeitet. Dieser Shiraz kommt aus ausgesuchten Parzellen und reift 16 Monate in französischen Barriques zu einem kraftvollen Wein. Intensive dunkle Fruchtaromen, feine Tannine, Lakritze und Würze bestimmen diesen Tropfen. Ein langanhaltender Rotwein, der gern dekantiert werden möchte. 28 Euro, www.australienwinestore.de

2014 Von Unserm S – Für diesen Pinot Noir werden ausschließlich die Trauben der ältesten Rebanlagen des Weingutes Balthasar Ress verwendet. Zudem werden diese besonders spät und äußerst selektiv per Hand gelesen. Die Vergärung erfolgt nach dem Entrappen in offenen Maischbehältern. Ein vorheriger Saftentzug sorgt für eine zusätzliche Konzentration. Nach der Gärung reift der Wein zunächst 18 Monate in Barriquefässern aus französischer und amerikanischer Eiche. Daraus entsteht ein Spätburgunder mit einer spürbaren Säure und dem Duft nach feinen roten Früchten, der zum Beispiel zu geschmorten Ochsenbacken exzellent passt. 23 Euro, www.balthasar-ress.de

2013 Los Vascos Carménère Grande Réserve – Dieser Chilene aus 100 Prozent Carménère-Trauben, einer sehr alten Bourdeaux-Sorte, ist besonders reizvoll, da die Hälfte des Weins 12 Monate in Barriques weilte. So ist eine tiefdunkelviolette Réserve entstanden, die ein Bouquet von saftigen dunklen Beeren, schwarzem Pfeffer, Zedernholz und Zigarrentabak offeriert. Am Gaumen gibt sich der Wein körperreich mit feiner Tanninstruktur und einem kräuterwürzigen Ausklang. 17,90 Euro, www.cwdwein.de

2013 Castell Cuvée C – Ein langer und schneereicher Winter, gefolgt von einem kühlen und feuchten Frühjahr sorgte im Jahr 2013 für einen späten Austrieb und eine verzögerte Blüte. Tröstlich verlief der Sommer mit hohen Temperaturen und geringen Niederschlägen, wobei der Herbst schnelle Entscheidungen verlangte. Diese Cuvée besteht aus einer Selektion vollreifer Trauben der Rebsorten Domina, Dornfelder, Acalon und Cabernet Sauvignon. Nach 14 Monaten im Barrique duftet der Wein nach Veilchen, Vanille und reifen Brombeeren. Zu kräftigem Käse und Schmorgerichten ist der Wein ein idealer Begleiter. 25 Euro, www.castell.de

Cannubi 2012 – Dieser Lagen-Barolo von dem historischen Weingut Damilano in den Langhe überzeugt mit einer granat-rubinroten Farbe und intensiven fruchtigen Aromen von Pflaume und Kirsche, Tabak, Lakritze und Kakao. Der Cannubi 2012 ist das absolute Kronjuwel des Gutes und ein sehr leichter Barolo, der sich hervorragend mit kräftigem Käse vereinen lässt, da er nicht so vorherrschend würzig und trocken ist wie manch anderer Barolo. Die ausgezeichnete Balance in Kombination mit ausgeprägten Tanninen macht den Cannubi zu einem perfekten Wein für einen Abend vor dem Kamin. 60 Euro, info@antoniniebelleggia.it

Piedra Negra Gran Malbec 2011 – Das Weingut Bodega Lurton in Argentinien hat mit dem Piedra Negra Gran Malbec 2011 ein Feuerwerk der Farben hervorgebracht. Das tiefe Kirschrot mit purpurnen Glanzlichtern wird unterstrichen von einem attraktiven, würzigen Bouquet von dunklen Waldbeeren und warmen Gewürzen. Die französische Eiche unterlegt diese Aromen mit feinen Noten von Vanille, geröstetem Brot und Anklängen von Kaffee. Am Gaumen ist er von mittlerem Körper, saftig, elegant und dicht mit klar strukturierten Tanninen. Zu gereiftem Käse ist der Malbec ein wahres Highlight. 26 Euro, www.weinwolf.de

