



# Weine aus deutschen Regionen

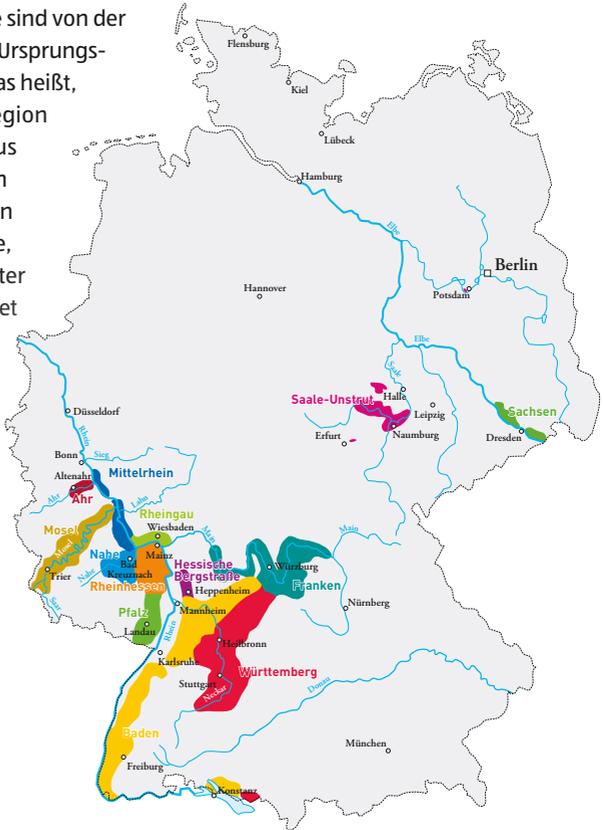
Qualität, die man schmeckt

Mit tollen  
Rezepten



# Deutsche Weine mit geschützter Ursprungsbezeichnung

Die 13 Anbaugebiete für Qualitätsweine liegen hauptsächlich im Südwesten Deutschlands – mit Ausnahme der beiden Regionen Sachsen und Saale-Unstrut. Verschiedene Bodenarten, deutliche regionalklimatische Unterschiede und gebietsspezifische Rebsorten prägen die sprichwörtliche Vielfalt der deutschen Weine. Die Namen dieser 13 Weinanbaugebiete sind von der Europäischen Union als geschützte Ursprungsbezeichnungen (g.U.) anerkannt. Das heißt, dass Weine, die den Namen der Region tragen, nicht nur zu 100 Prozent aus der Region stammen, sondern auch bestimmte Qualitätskriterien erfüllen müssen. Wer also sicher sein möchte, einen deutschen Wein mit geschützter Herkunftsangabe zu erwerben, achtet beim Einkauf darauf, dass die Region auf der Flasche steht. Weitere Informationen: [www.weine-mit-herkunft.de](http://www.weine-mit-herkunft.de)



Mehr als 100 verschiedene Rebsorten werden in den 13 deutschen Weinanbaugebieten angepflanzt. Allerdings sind nicht alle Sorten in allen Regionen vertreten. Vielmehr setzen einzelne Anbaugebiete unterschiedliche Schwerpunkte. So dominieren beispielsweise an der Ahr und in Württemberg die roten Rebsorten, während an der Mosel, am Mittelrhein und im Rheingau weit mehr als die Hälfte der Rebfläche mit Riesling bepflanzt ist.

Auch wenn die roten Rebsorten insgesamt in den letzten Jahren zugelegt haben, wird in Deutschland immer noch hauptsächlich Weißwein angebaut, der heute knapp zwei Drittel der Weinbergsfläche ausmacht. Die wichtigste weiße Rebsorte ist der Riesling – mit mehr als einem Drittel der weltweiten Anbaufläche. Neben Müller-Thurgau und Silvaner sind auch Grau- und Weißburgunder von großer Bedeutung, die rund 10 Prozent der heimischen Rebfläche ausmachen. Bei den Rotweinen steht der Spätburgunder an der Spitze, Deutschland ist dabei der drittgrößte

Produzent von Spätburgunder (Pinot Noir) weltweit. Eine wichtige Rolle spielen auch Dornfelder und regionale Spezialitäten wie Lemberger oder Trollinger.



Die Vielfalt der Rebsorten macht die Weine aus den 13 g.U.-Regionen zu idealen Speisebegleitern. In dieser Broschüre finden Sie dazu einige Anregungen.

Weitere Informationen zu den verschiedenen Rebsorten finden Sie ab Seite 28.

# Das EU-System der geschützten Herkunftsbezeichnungen

Lebensmittel und insbesondere Weine können geschmacklich in einem eindeutigen Zusammenhang mit ihrer Herkunft stehen. Sie sind für ihre Region typisch und wiedererkennbar. Zum Schutz dieser Produkte mit bestimmten Herkünften hat die Europäische Union daher EU-Gemeinschaftszeichen eingeführt. Sie gewährleisten, dass die Verbraucher sicher sein können, ein Produkt zu kaufen, das nachprüfbar aus der angegebenen Herkunft stammt. Das schafft Vertrauen und erleichtert die Auswahl. Die Gemeinschaftszeichen schützen die Produkte weltweit vor Missbrauch und Nachahmung und zeigen den Verbrauchern, dass es sich um qualitativ hochwertige Produkte, die besonderen Anforderungen unterliegen, handelt.

Die Anerkennung als geschützte Ursprungsbezeichnung oder geschützte geografische Angabe erfolgt im Rahmen eines mehrstufigen und sehr aufwändigen Verfahrens zunächst auf Ebene der jeweiligen Mitgliedsstaaten und anschließend auf EU-Ebene. Die genaue Spezifikation der jeweiligen Produkte wie Besonderheiten, Herstellungsart und -ort spielt eine zentrale Rolle. Die Anerkennung durch die EU endet mit der Aufnahme des Namens in ein öffentlich einsehbares EU-Register, in dem auch die Produktspezifikationen hinterlegt werden.

Bei der Verwendung aller Gemeinschaftszeichen muss immer ein erkennbarer Zusammenhang zwischen den Eigenschaften des Produkts und der Herstellung in der angegebenen Region oder dem Ort bestehen.



# Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

Bei der geschützten Ursprungsbezeichnung (g.U.) muss der Zusammenhang zwischen den Produkteigenschaften und dem Ursprung besonders eng sein. Die Anforderungen an die Erzeugnisse sind hier besonders hoch. So müssen nicht nur die Eigenschaften der Produkte ausschließlich oder überwiegend durch die geografische Herkunft sowie den natürlichen und handwerklichen Einflüssen in der Region bedingt sein, das Produkt muss auch in dem betreffenden Gebiet erzeugt, verarbeitet und hergestellt worden sein, und zwar nach einem anerkannten, dokumentierten Verfahren.



# Geschützte geografische Angabe (g.g.A.)



Bei der geschützten geografischen Angabe (g.g.A.) muss mindestens eine der drei Produktionsstufen (Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung) in einer bestimmten Region erfolgt sein. Es genügt, wenn sich eine bestimmte Qualität, das Ansehen oder eine andere Eigenschaft des Produktes aus der geografischen Herkunft ergibt. Manche Gattungsbezeichnungen stammen zwar aus geografischen Herkünften, sind aber inzwischen allgemein übliche Namen für Erzeugnisse oder Lebensmittel, die auf eine bestimmte Art und Weise hergestellt werden (z.B. „Pils“). Sie sind daher nicht im Sinne dieser Regelungen geschützt.

# Welcher Wein zu welchen Speisen?

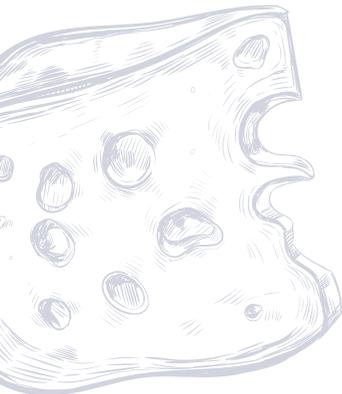


Die alte Faustregel „zu dunklem Fleisch stets Rotwein, zu hellem Fleisch nur Weißwein“ war zwar einfach in der Handhabung, ist aber längst passé. Neue, kreative Arten des Kochens lassen völlig neue Kombinationen zu und eröffnen vor allem Weißweinen neue Einsatzfelder.

Mit ein paar Grundkenntnissen ist es nicht allzu schwierig, Wein und Essen genussvoll zu kombinieren. Eine Harmonie von Wein und Speisen lässt sich erreichen, wenn sich beide ähnlich sind – das heißt, wenn Zutaten und Zubereitung der Speisen mit den Weinen Ähnlichkeiten in Fülle und Gehalt, Duft- und Geschmacksnoten sowie Geschmacksintensität aufweisen:

Zu leichtem, fettarmem Essen passen Weine mit weniger Alkohol, zarte Aromen in den Speisen verlangen nach dezenteren, eleganten Aromen im Wein. Zu fettreichen, schweren Speisen, die intensiv

gewürzt sind sollten Sie dagegen gehaltvolle, kräftigere Weine mit ausgeprägten Fruchtnoten, Barrique-Ausbau oder in manchen Fällen auch Süße genießen. Ausgesprochene Süßweine sind köstliche Sonderfälle. Probieren Sie sie bevorzugt zu Desserts oder kräftigem Käse (Blauschimmelkäse).





### Zwei einfache Grundsätze sollten außerdem beachtet werden:

- Wein und Speise sollten gleichberechtigte Partner sein.
- Der Wein soll den Geschmack der Speise unterstreichen, aber nicht überdecken.

Mit unseren Rezeptvorschlägen möchten wir Ihnen Anregungen geben, wie Wein und Essen gelungen kombiniert werden können.

Die Rezepte – jeweils für 4 Personen – sind raffiniert, erfordern aber keine besonderen Kochkünste.

Die Weintipps in dieser Broschüre geben Anregungen, welche Weine zu den einzelnen Gerichten passen. Das schließt nicht aus, dass es ganz andere Kombinationen geben kann, die Ihnen persönlich besser zusagen. Letztlich entscheidet nur Ihr Geschmack über den für Sie „perfekten“ Wein. Alle Weine finden Sie in Ihrer ALDI SÜD Filiale.



**Wir sind einer der größten Weinhändler Deutschlands und haben eine große Auswahl an Weinen dauerhaft in unserem Sortiment.**



### *Gutedel trocken aus Baden\**

Der Gutedel (auch bekannt als Chasselas oder Fendant) gilt als eine der ältesten Kulturreben der Welt. In Deutschland konzentriert sich der Anbau auf das badische Markgräflerland zwischen Freiburg und der Schweizer Grenze.



### *Müller-Thurgau trocken aus Rheinhessen oder Pfalz*

Dieser trockene Müller-Thurgau, oft auch Rivaner genannt, ist lebendig und unkompliziert und zeichnet sich als „everybody's darling“ aus. Durch seinen ausgewogenen Körper passt er hervorragend zu vielen aromatischen Speisen.



**Weinempfehlung:**  
trockener Gutedel  
oder Müller-Thurgau



# Frischkäsesäckchen auf Avocadoschaum

## Zutaten für 4 Personen

200 g Alpenmark Frischkäse (Sorte: Kräuter), 1 Pck. Filoteig, 200 g bio Kochschinken, 1 Avocado, 100 ml bio Schlagsahne (geschlagen), 1 Eigelb, 1 EL Zitronensaft, Salz, Pfeffer

## Zubereitung

1. Die Avocado mit ein paar Tropfen Zitronensaft pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die geschlagene Sahne unterziehen und für ca. eine Stunde kaltstellen (mit Klarsichtfolie luftdicht abdecken, damit sich die Oberfläche nicht braun verfärbt).
2. Die Filoteigblätter auf einer Arbeitsfläche ausbreiten und jeweils auf ein Viertel der ursprünglichen Größe falten. Da der Teig sehr schnell austrocknet und brüchig wird, am besten ein nasses Geschirrtuch unterlegen.
3. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
4. Den gekochten Schinken in feine Würfelchen schneiden und mittig auf den Filoteigblättern verteilen. Mit einem Löffel Nocken aus dem Frischkäse abstechen und auf die Schinkenwürfel geben. Danach die Quadrate zu kleinen Säckchen falten. Die Teigtaschen mit dem Eigelb bestreichen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und ca. 10 Minuten backen, bis die Teigtaschen knusprig hellbraun sind.
5. Die gekühlte Avocadocreme auf Teller geben und die Teigtaschen darauf setzen.

# Rillette vom Graved Lachs

## Zutaten für 4 Personen

400 g ALMARE Graved Lachs, 2 EL milfina Crème fraîche Classic, 1 EL fein gehackter Dill, 1 EL Schnittlauchröllchen, 1 EL grob gezupftes Basilikum, 2 TL Zitronensaft, 2 Tomaten, 1 Zwiebel, 1 EL CUCINA Italienischer Essig, 1 EL CUCINA Olivenöl, Salz, Pfeffer

## Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und klein hacken. Die Tomaten aufschneiden, die Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden.
2. Den Lachs in kleine Würfel schneiden.
3. Alle Zutaten miteinander vermengen und mit den Gewürzen und Kräutern abschmecken.
4. Für etwa eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.
5. Die Masse mit einem Löffel in Nocken abstechen und mit einer kleinen Salatgarnitur servieren.

Dazu passen Weißbrot oder Toast.



Weinempfehlung:  
ein halbtrockener  
Weissherbst oder  
Rotling

### *Rotling halbtrocken aus Franken\**

Der halbtrockene Rotling ist ein Highlight mit saftig fruchtigem Trinkvergnügen. Gekeltert wird er aus weißen und roten Beeren.



### *Spätburgunder Weissherbst halbtrocken aus Baden*

Weißherbst wird zu 100 % aus einer roten Rebsorte gekeltert, hier aus der Spätburgundertraube – eine deutsche Spezialität unter den Roséweinen. Dieser badische Rosé bietet unkomplizierten Genuss mit Beerenfruchtaromen.



**Günther Jauch  
weiss trocken**

Ein exklusives Trinkerlebnis, nach den Qualitätsansprüchen von Günther Jauch. Ein Weißwein mit einzigartiger Fruchtfülle und Aromenvielfalt.

**Riesling feinherb  
aus Rheinhessen oder Pfalz**

Riesling trifft in den deutschen Weinanbaugebieten auf ideale Bedingungen zur Entfaltung seines facettenreichen Potentials. Dieser feinherbe Riesling ist angenehm ausgeglichen, die feine Säure harmonisiert wunderbar mit seiner dezenten Restsüße.



# bio Brötchen-Pizza mit Meeresfrüchten

## Zutaten für 4 Personen

4 bio Brötchen (Sorte: Farmerkrusti), 125 g Alpenmark Emmentaler gerieben, 200 g ARMADA Thunfisch in Wasser, 100 g bio Garnelen, 100 g Tintenfischringe, 100 g GARTENKRONE Sonnenmais, 4 Tomaten, 4 EL CUCINA Pesto Rosso, 1 Blattsalat, z.B. Lollo bianco, 5 EL Cantinelle Natives Olivenöl extra, 1 TL CUCINA Italienischer Essig, Salz und Pfeffer

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
2. Die bio Brötchen halbieren und mit jeweils ½ EL rotem Pesto bestreichen. Die Tomaten waschen, den Stielansatz entfernen und in je 6 Scheiben schneiden. Jede Brötchenhälfte mit 3 Tomatenscheiben belegen. Mais und Käse darüber geben.
3. Thunfisch, Garnelen und Tintenfischringe auf den Brötchenhälften verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit je ½ EL Öl beträufeln.
4. Im Backofen ca. 10 bis 12 Minuten backen, bis der Käse schmilzt. Währenddessen den Salat putzen, auf 4 Tellern anrichten und mit einer Vinaigrette aus 1 EL Olivenöl, 1 TL Essig, Salz und Pfeffer begießen.
5. Die bio Brötchen-Pizzas aus dem Ofen nehmen, auf das Salatbett geben und heiß servieren.

## Weineempfehlung:

Riesling feinherb  
oder Günther Jauch  
weiss trocken





*Weinempfehlung:*  
Weißer Burgunder  
trocken oder  
Müller-Thurgau  
trocken

# Gefüllte Zucchini-ringe

## Zutaten für 4 Personen

4 kleine Zucchini, 200 g bio Joghurt 3,8 %, 1 Limette, 1 abgezogene Knoblauchzehe, 40 g bio Kürbiskerne, 2 EL bio Natives Olivenöl extra, Salz, Pfeffer

## Zubereitung

1. Die Zucchini waschen, abtrocknen und längs halbieren. Mit einem Sparschäler von jeder Zucchini 5 Scheiben abziehen, den Rest fein stifteln.
2. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zucchinischeiben darin vorsichtig bräunen und anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Im verbleibenden Öl die Zucchinistifte goldgelb dünsten, danach salzen und pfeffern.
3. Die Kürbiskerne ohne Öl kurz anrösten. Den Knoblauch ganz fein hacken und mit dem Joghurt verrühren. Die Zucchinistifte und drei Viertel der Kürbiskerne unterziehen und mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.
4. Die Zucchinischeiben zu Ringen formen, je 5 davon auf einen Teller setzen, die Füllung mit einem Löffel hinein geben und mit den restlichen Kürbiskernen garnieren.

Mit dunklem Landbrot servieren.



*Weißer Burgunder trocken  
aus Rheinhessen oder Pfalz*

Ein aromatisch fruchtiger Wein mit dezenter Säure. Ein idealer Begleiter auch zu einer Grillparty oder einem Picknick.



*Müller-Thurgau trocken  
aus Franken\**

Die Rebsorte Müller-Thurgau aus dem Weinbaugebiet Franken steht für feifruchtigen, unkomplizierten Weingenuss in allen Lebenslagen. Der ideale Begleiter zu leichten Gerichten oder als unbeschwerter Solist.



*Riesling Chardonnay feinherb  
aus Rheinhessen oder Pfalz*

Aromen von Grünem Apfel, Zitrusnoten und dazu ein feiner Schmelz: Der Riesling Chardonnay feinherb vereint die Lebendigkeit des Rieslings mit der harmonischen Struktur des Chardonnays. Das Beste aus zwei Welten.



*Riesling trocken von der Mosel*

Ein edler Tropfen von der Mosel. Von Top-Winemaker Raimund Prüm exklusiv für ALDI SÜD vinifiziert. Beeindruckend vielfältig und mineralisch geprägt.

# Lachs mit Wok - Gemüse

## Weinempfehlung:

Riesling Chardonnay  
feinherb oder  
Riesling trocken



## Zutaten für 4 Personen

2 ALMARE Norwegisches Lachsfilet, 1 kleiner Broccoli, 200 g GARTENKRONE Erbsen, 200 g Zuckerschoten, 200 g Mungosprossen, 200 ml milfina Schlagsahne, 250 g Landvogt Gewaltzte Bandnudeln, 200 ml Weißwein, 200 ml Gemüsebrühe, 1 Knoblauchzehe, 2 EL Cantinele Natives Olivenöl extra, Salz, Pfeffer

## Zubereitung

1. Den Broccoli in kleine Röschen teilen und zusammen mit den Zuckerschoten und den Erbsen in der Gemüsebrühe ca. 5 Minuten köcheln lassen. Abgießen und dabei die Gemüsebrühe in einer Schüssel auffangen.
2. Die Bandnudeln in einem Topf mit reichlich Salzwasser „al dente“ kochen und abgießen.
3. Den Lachs in schmale Streifen schneiden. 1 EL Olivenöl im Wok erhitzen und den Lachs anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen.
4. Zur Aromatisierung des Öls die Knoblauchzehe schälen, klein würfeln (nicht pressen), kurz anrösten und herausnehmen.
5. Den Rest des Olivenöls in den Wok geben, die Sprossen andünsten, mit dem Weißwein und der Gemüsebrühe ablöschen. Das Gemüse zugeben und mit der Sahne aufgießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei milder Hitze etwas einreduzieren lassen. Den Lachs und die Nudeln zugeben, erwärmen und servieren.

# Rote-Beete-Tarte

## Zutaten für 4 Personen

**Für den Teigboden:** 100 g bio Getreidemix (Sorte: Polenta), 150 g Vollkornmehl (sowie etwas Mehl zum Ausrollen und für die Form), Salz, 125 g kalte bio Butter (gewürfelt) und etwas Butter für die Form, 1 Ei, Hülsenfrüchte zum Blindbacken

**Für die Füllung:** 200 g Karotten, 300 g Rote Bete, 2 Knoblauchzehen, 150 g ROI DE TREFLE Ziegenfrischkäse, 200 ml bio Vollmilch 3,8 %, 1 TL Thymianblättchen, 4 Eier, Schwarzer Pfeffer, 1 Handvoll Babyspinat, 1 EL Zitronensaft, 2 EL bio natives Olivenöl extra

## Zubereitung

1. Für den Teig Getreidemix mit Mehl, 1 Prise Salz, Butter, 1 Ei und 1 EL kaltem Wasser zügig zu einem glatten Teig kneten. In Folie gewickelt 1 Stunde kalt stellen.
2. Backofen auf 200 Grad (Umluft 180) vorheizen. Boden einer Tarteform mit Butter fetten und mit etwas Mehl ausstäuben. Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem Kreis (ca. 35 cm) ausrollen. In die Form geben. Die Ränder leicht andrücken und überstehenden Teig begradigen. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mit Backpapier belegen und Hülsenfrüchte darauf schütten. Auf mittlerer Schiene 15 Minuten backen. Backpapier mit Hülsenfrüchten entfernen und weitere 10 Minuten backen.
3. Inzwischen die Karotten und Rote Bete schälen und in möglichst dünne Scheiben hobeln. Knoblauch schälen und feinhacken. Mit dem Ziegenfrischkäse, Milch, Thymian und 4 Eiern verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüse gleichmäßig auf dem Tarteboden verteilen. Mit der Eiermilch übergießen. Im Backofen auf der 2. Schiene von unten in 30 – 35 Minuten fertig backen. Vor dem Servieren auf Esstemperatur abkühlen lassen.
4. Spinat putzen. Mit Zitronensaft und Öl mischen. Mit etwas Salz würzen. Auf die Tarte geben und gleich servieren.



*Weinempfehlung:*  
trockener Silvaner oder  
Weisser Burgunder

### Weisser Burgunder trocken aus Baden

Weißburgunder gehört zu den weißen Burgunderrebsorten und gilt als der eleganteste Vertreter der Burgunderfamilie. Dieser Wein aus dem Anbaugebiet Baden überzeugt mit feinen Fruchtaromen.

### Silvaner Kabinett trocken aus Franken\*

Die Weinbauregion Franken steht für Silvaner und Silvaner für Franken! Dieser Wein besticht mit seinem feinfruchtigen Charakter und wunderbarer Balance.





Weinempfehlung:  
Dornfelder Rosé  
halbtrocken oder  
Trollinger trocken

# Pasta mit Garnelen - Sauce

## Zutaten für 4 Personen

400 g CUCINA Tagliatelle, 250 g ALMARE Garnelen, 200 g milfina Crème leicht, 100 ml Hühnerbrühe, 100 ml halbtrockener Rosé, 1 gewürfelte Zwiebel, 1 EL gehackte Petersilie, 2 EL Cantinelle Natives Olivenöl extra, Salz, Pfeffer

## Zubereitung

1. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Tagliatelle bissfest kochen.
2. Währenddessen die gewürfelte Zwiebel in Olivenöl glasig dünsten, dann mit der Brühe und dem Wein auffüllen und zum Kochen bringen.
3. Die Crème leicht in die Brühe einrühren und etwas einreduzieren lassen. Die Petersilie dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Garnelen in einer separaten Pfanne in Olivenöl anbraten, anschließend pfeffern und mit Alufolie abdecken.
5. Die Tagliatelle abgießen und als Nest auf einem Teller anrichten. Mit der Sauce übergießen und mit den Garnelen garnieren.



*Trollinger trocken  
aus Württemberg\**

Mit ihren sonnigen, steil zum Neckar abfallenden Weinbergen bringt die Region Stuttgart Weine höchster Qualität hervor, wie diesen feinfruchtig-eleganten und kraftvollen Trollinger.

*Dornfelder Rosé halbtrocken  
aus Rheinhessen oder Pfalz*

Der Dornfelder ist mittlerweile schon ein Klassiker unter den deutschen Rotweinrebsorten. So bietet dieser Roséwein mit seiner typisch intensiven, leuchtenden Farbe und seinem wenig säurebetonten Charakter fruchtigen Trinkgenuss.



### *Müller-Thurgau halbtrocken aus Baden*

Müller-Thurgau, oft auch Rivaner genannt, zählt zu den wichtigsten deutschen Weißweinrebsorten und zeichnet sich durch eine feinfruchtige Art aus. Aus dem Weinbaugebiet Baden stammt dieser halbtrockene Weißwein.



### *Bacchus Kabinett halbtrocken aus Franken\**

Ein halbtrockener fränkischer Weißwein, der mit seinem besonders aromatischen und fruchtigen Geschmack am Gaumen kitzelt.



# Exotisches Fruchtsüppchen

## Zutaten für 4 Personen

500 ml halbtrockener Müller-Thurgau, 500 ml Wasser, 300 g Zucker, 4 Sternanis, 25 g frischer oder 50 g eingelegter Ingwer, 10 frische Minzeblätter, 8 zerdrückte Kardamom-Körner, 1 längs halbierte Vanilleschote, 1 Zimtstange, frische Früchte nach Belieben

## Zubereitung

1. Alle Zutaten – außer den Früchten – in einen Topf geben, aufkochen und (am besten über Nacht) in einem geschlossenen Gefäß im Kühlschrank abkühlen lassen.
2. Am nächsten Tag den Sud abpassieren (durch ein Sieb laufen lassen).
3. Die frischen Früchte dekorativ in Spalten oder Scheiben zerteilen und in einem Suppenteller anrichten. Den Sud vorsichtig darüber geben.

TIPP: Sehr lecker schmeckt ein Zitronen-Sorbet oder Zitroneneis dazu.

Weineempfehlung:  
halbtrockener  
Müller-Thurgau  
oder Bacchus



# Traumäpfchelchen



*Weinempfehlung:*  
lieblicher Weißwein  
von der Mosel oder  
Cuvée Weiss lieblich

## Zutaten für 4 Personen

4 Äpfel, 250 ml Weißwein, 1 Nelke, 20 g Mandelstifte, 1 Pck. Back Family Vanillinzucker, 1 EL Zitronensaft, 2 EL Zucker, 1 Zimtstange, 200 ml milfina Schlagsahne, 50 g Sweet Valley Sultaninen

## Zubereitung

1. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in schmale Spalten schneiden. Mit dem Wein, der Nelke und der Zimtstange aufkochen. Zugedeckt ca. 10 Minuten garen und anschließend im Sud erkalten lassen (am besten über Nacht).
2. Die Mandelstifte ohne Fett rösten. Die Sahne mit dem Vanillezucker sehr steif schlagen.
3. Die Apfelspalten aus dem Sud nehmen und auf einem Teller abwechselnd mit der Vanillesahne, den Mandelstiften und den Sultaninen schichten. Mit Sultaninen und Mandelstiften garnieren.



### *Weißwein lieblich von der Mosel*

Dieser Weißwein aus dem malerischen Weinbaugebiet Mosel schmeckt lieblich und aromatisch. Ein saftiger und unkomplizierter Trinkgenuss.



### *Cuvée Weiss lieblich aus Rheinhessen oder Pfalz*

Diese aromatische Cuvée ausgesuchter Qualitätsweine vereint vielfältige Charaktere in einem Wein. Ein fruchtiger Weißwein mit einer feinen mineralischen Note.

# Mousse von dunkler Schokolade auf Beerenspiegel

## Zutaten für 4 Personen

1 Ei, 1 Eigelb, 70 g Zucker, 125 g MOSER ROTH Schokolade Edel Bitter 85 %, 62,5 g MOSER ROTH Schokolade Vollmilch, 200 ml milfina Schlagsahne, 100 ml Rotwein, 300 g Sweet Valley Beerenmischung, 4 Stängel Minze, 4 TL Puderzucker

## Zubereitung

1. Ei und Eigelb zusammen mit dem Zucker ca. 5 Minuten mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen.
2. Die Schokolade in kleine Stücke brechen und über einem Wasserbad schmelzen. Die Sahne halbfest schlagen. In den Ei-Zucker-Schaum zunächst die Schokolade, danach die Sahne ganz vorsichtig unterheben. Die Mousse für mindestens 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
3. In der Zwischenzeit die Beeren auftauen lassen, drei Viertel davon durch ein Sieb streichen und kalt stellen. Die restlichen Beeren zur Dekoration bei Seite stellen.
4. Ist die Mousse fest, den Rand von 4 Tellern mit Puderzucker bestäuben. In die Mitte des Tellers jeweils einen Spiegel von Beerenpüree geben. Mit einem Esslöffel Nocken aus der Mousse stechen und darauf setzen. Mit frischer Minze und den restlichen Beeren garnieren.



Weineempfehlung:  
ein halbtrockener  
Trollinger mit  
Lemberger oder  
lieblicher Dornfelder



*Trollinger mit Lemberger  
halbtrocken aus Würtemberg*

Diese Würtemberg Cuvée aus den traditionellen Rebsorten Trollinger und Lemberger überzeugt mit Aromen von Himbeeren und Kirsche und einer feinen Würze. Ein Genuss, nicht nur zum „Viertel schlotzen“.

*Dornfelder lieblich  
aus Rheinhessen oder  
Pfalz*

Dieser liebliche Rote ist genau der richtige Rebensaft für Freunde fruchtiger Weine. Er schmeckt intensiv nach Frucht und hat eine angenehme Süße.



# Wichtige Rebsorten in deutschen Regionen



## Riesling

Der Riesling ist eine langsam reifende Rebsorte, deren prägendes Element die fruchtige Säure ist. Feine Duftnoten nach Apfel, Pfirsich, Mineralien oder ein Hauch Honig bei Edelfäule runden den Riesling ab. Deutschland gilt als Heimat des Rieslings, mehr als ein Drittel aller Rieslingreben stehen in deutschen Weinbergen. Junge leichte Rieslingweine sind ideale Sommerweine, als Speisebegleiter sind gereifte Rieslinge besser geeignet. Fruchtig süße Spätlesen oder edelsüße Auslesen sind vorzügliche Begleiter zu fruchtigen Desserts.



## Weissburgunder (Pinot Blanc)

Mit seiner gut eingebundenen Säure ist er ein idealer Essensbegleiter. Er duftet und schmeckt nach Zitrusfrüchten, Birnen, Melonen, Äpfeln, Nüssen, Quitten und eignet sich ebenso gut zu Versenkung wie zum Ausbau im Barrique. In Spitzenlagen erreicht der Weissburgunder eindrucksvolle Qualitäten. Er stammt vom Spätburgunder ab und gedeiht überall dort ausgezeichnet, wo es dem Riesling zu heiß ist.



## Grauburgunder (Pinot Gris)

Ein ausgezeichnete Menüwein, dessen Aromen u. a. an Birnen, Mandeln, Nüsse und Ananas erinnern. Er heißt in der lieblichen Variante Ruländer, wird heute aber meist trocken ausgebaut. Neben dem trockenen, frischen Grauburgunder und dem Ruländer-Typ gibt es auch gehaltvolle, im Barrique ausgebaut und edelsüße Vertreter. Fruchtig-süße Spätlesen oder edelsüße Auslesen passen besonders gut zu fettreichem Edelpilzkäse und zu Desserts.

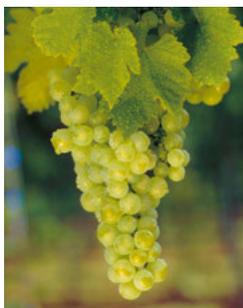


### *Silvaner*

Die Rebsorte spiegelt perfekt das Terroir wieder und verbindet die erdigen Töne mit zarten fruchtigen Aromen und weicher Säure. Charakteristisch für Silvaner-Weine ist ein feiner Duft, der an Kräuter oder auch Stachelbeeren erinnert. Auf schweren Böden kann sich der Silvaner zu einem körperreichen Wein entwickeln, der einen ausgeprägten Duft von reifen Birnen und Artischocken mitbringt und so auch als Begleiter zu gehaltvolleren Speisen willkommen ist.

### *Müller-Thurgau (Rivaner)*

Anfang des 20. Jahrhunderts von Professor Hermann Müller aus dem schweizerischen Thurgau in Geisenheim gezüchtet, galt lange als Kreuzung aus Riesling und Silvaner (daher „Rivaner“). Dies wurde allerdings vor einiger Zeit durch genetische Untersuchungen widerlegt. Unkompliziert, leicht zugänglich, mit milder Säure, feiner Frucht und typischer „Muskatnote“. Die früh reifende Rebsorte liefert frische, sommerliche Tropfen, die zu jeder Gelegenheit schmecken.

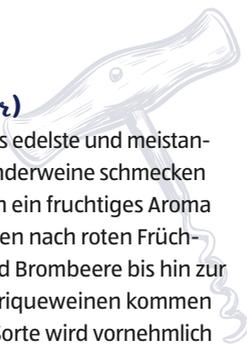


### *Gutedel*

Schmeckt jung getrunken am besten, gehobenere Qualitäten haben ein gewisses Alterungspotenzial von wenigen Jahren. Allerdings kann die ausgesprochen niedrige Säure nicht so zur Konservierung wie bei anderen Rebsorten beitragen. Gutedel-Weine passen zur leichten Küche oder auch zu zarten Käsesorten. Seine Milde prädestiniert den Gutedel auch für den Weingenuss außerhalb des Essens.

### *Spätburgunder (Pinot Noir)*

Der Spätburgunder ist Deutschlands edelste und meistangebauteste rote Rebsorte. Spätburgunderweine schmecken vollmundig und samtig und haben ein fruchtiges Aroma und Nuancen von Mandel, sie duften nach roten Früchten, von Erdbeere über Kirsche und Brombeere bis hin zur schwarzen Johannisbeere. Bei Barriqueweinen kommen Vanille-Zimt-Anklänge hinzu. Die Sorte wird vornehmlich als trockener Rotwein angebaut, teilweise auch mit einer gewissen Restsüße.



### *Dornfelder*

Die in den 1950er Jahren gezüchtete Sorte liefert heute einen der beliebtesten Rotweine in Deutschland. Der leicht zugängliche, von kirsch- und beerenfruchtigen Aromen sowie von Wärme, sanften Tanninen und tiefdunkelroter Farbe gekennzeichnete Dornfelder ist im Anbau unkompliziert und schon jung trinkreif. Auch als Cuvéepartner und im Barrique-Ausbau hat Dornfelder seine Stärken.



### *Lemberger*

Wahrscheinlich stammt die dort als Blaufränkisch bekannte Sorte aus Österreich und fand im 19. Jahrhundert hierzulande vor allem in Württemberg Verbreitung. Der sanfte, dunkle, beerenfruchtige Lemberger erfreut sich zunehmender Beliebtheit, vom unkomplizierten Trinkwein für jeden Tag bis zum edlen Barriquewein für besondere Gelegenheiten. Die Aromen erinnern an reife schwarze Beeren, Pflaumen und Kirschen.

### *Trollinger*

Württembergs „Brot-und-Butter-Rotwein“ ist hell in der Farbe, leicht und fruchtig. Die Herkunft der Rebsorte liegt südlich der Alpen, dort heißt sie Vernatsch. Die meisten Weine werden zu frischen, kernigen und bodenständigen Tropfen ausgebaut. Neben einem zarten Muskaton erinnern die Aromen an Blüten und Sauerkirschen. Schmeckt zur Brotzeit ebenso gut wie zu typischen Württemberger Spezialitäten.

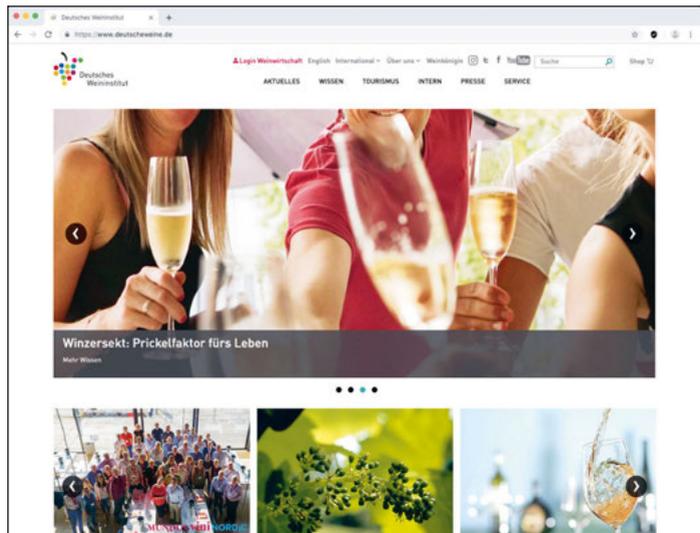


### *Schwarzzriesling (Müllerrebe)*

Die alte Kulturrebe hat nichts mit Riesling zu tun, sondern stammt aus der Burgunderfamilie. Macht als fruchtiger Tischwein viel Spaß und erinnert, kräftig ausgebaut, in Aromatik und Komplexität an Spätburgunder. Er heißt in Frankreich Pinot Meunier und wird dort auch für die Herstellung von Champagner genutzt. Ausgebaut werden trockene, aber auch fruchtsüße Varianten.

Eine Fülle von Informationen über deutsche Weine bietet die Website des deutschen Weininstituts **www.deutscheweine.de**.

Neben viel Wissenswertem, aktuellen Veranstaltungstipps, wein-touristischen Highlights und weiteren Rezepten finden Sie dort auch Paul, den interaktiven Weinberater, der Ihnen mit passenden Weinempfehlungen zu Ihren Speisen zur Seite steht.



Deutsches Weininstitut GmbH  
Platz des Weines 2  
55294 Bodenheim

ALDI SÜD Dienstleistungs-GmbH & Co. oHG  
Burgstraße 37  
45476 Mülheim

Firma und Anschrift unserer regional tätigen Unternehmen finden Sie auf [aldi-sued.de](http://aldi-sued.de) unter „Infos“ → „Filialfinder“ oder mittels unserer kostenlosen automatisierten Service-Nummer 0800/8 00 25 34.



Alle Weine in dieser Broschüre  
und noch viele weitere finden  
Sie dauerhaft in unseren  
Filialen sowie online auf  
[aldi-sued.de/wein](http://aldi-sued.de/wein).



WINEinMODERATION.eu

*Art de Vivre*

Deutsches Weininstitut GmbH  
Platz des Weines 2  
55294 Bodenheim

[www.deutscheweine.de](http://www.deutscheweine.de)  
[www.germanwines.de](http://www.germanwines.de)