



Grillgerichte und Wein

Gericht	Passende Weine	Spezielle Empfehlung
Grillwürstl, Bratwürstl	bukettreiche Weißweine kräftige Rosé	<ul style="list-style-type: none"> • Welschriesling, Lunzer • Rosé, Lunzer
Grillhendl	trockene Weißweine	<ul style="list-style-type: none"> • Grüner Veltliner Pfarrweingarten, Haimel
Hühnerfilets, Putenfilets	würzige Weißweine	<ul style="list-style-type: none"> • Grüner Veltliner Riede Berg, Fabianek • Sauvignon Blanc Heublume, Haimel
Hackfleisch (z.B. Cevapcici, Burger), Beefsteak, Rindsfilet	gehaltvolle, extraktreiche Rotweine	<ul style="list-style-type: none"> • Monguglielmo, Diego Conterno • Scire, Ceralti • Mavrud Rubin, Villa Yustina
Grillspieß	mittelkräftige Rotweine kräftige Weißweine	<ul style="list-style-type: none"> • Heideboden, Lunzer • Cuvee Rouge, Villa Yustina • Grüner Veltliner, Lunzer • Traisental DAC, Haimel
Lamm, Sparerips	kräftige Rotweine	<ul style="list-style-type: none"> • Barbera, Diego Conterno • Alfeo, Ceralti
Gegrillte Fische	leichte, spritzige Weißweine Rosé	<ul style="list-style-type: none"> • Schmetterling, Fabianek • Rosé, Haimel
Gegrilltes Gemüse	<i>dezent gewürzt</i> : leicht fruchtige Weißweine; <i>scharf gewürzt</i> : trockene Weiße - ev. mit Restsüße, leichte Rote	<ul style="list-style-type: none"> • Heublume, Haimel • Traisental DAC, Haimel

Das Ganze ist natürlich subjektiv, auf meiner Erfahrung und meinem Geschmack basierend und muss sich nicht mit der Meinung Anderer decken.

Noch drei Tipps:

Reichlich **Knoblauch** verträgt sich primär mit Rotweinen, die aber, wenn die Temperaturen sommerliche Ausmaße annehmen, nicht zu schwer, zu opulent sein sollten. Da eignen sich etwa ein junger Pinot Nero oder ein nicht zu reifer Merlot von Masut da Rive.

Scharfe Marinaden oder Dips verlangen nach leichten Weißweinen mit etwas Restsüße, etwa einen Riesling oder jungen Pinot Grigio aus dem Friaul. Dabei gilt die Faustregel: je schärfer die Begleitung, desto süßer der Wein. Denn ein trockener Wein mit hohem Alkoholgehalt kann die Schärfe schnell potenzieren.

Wenn **die Temperaturen** draußen sehr hoch sind, sollten Sie den Wein tiefer herab kühlen als sonst üblich, da er sich sehr schnell im Glas erwärmt. Nach dem Einschenken die offene Weinflasche am besten gleich wieder in den Kühlschrank stellen.