

PROST MAHLZEIT  
VON HANS STOLL & PHILIPP BRAUN



**Top-Weine:** Die OÖN-Sommeliers empfehlen einmal im Monat ihre zehn Lieblingsweine. [wein@nachrichten.at](mailto:wein@nachrichten.at)

# 10 Weine für die Stille Nacht

Die Ruhe der vergangenen Monate verlangt spezielle Weine

Weihnachten steht dieses Jahr unter einem anderen Stern. Die vergangenen Monate haben uns ein wenig geerdet, aber trotzdem vielen den Boden unter den Füßen weggezogen. Neben der wirtschaftlichen Misere trat die Vereinsamung von vielen Menschen erkennbar in den Vordergrund.

Mit einem besinnlichen Weihnachtsfest kann zumindest der Tristesse ein Schnippchen geschlagen werden. Treffen Sie – soweit als möglich – Ihre Freunde und Verwandten, gönnen Sie sich ein Glas Wein und feiern Sie die Feiertage behutsam gemeinsam.

Die Sommeliers der OÖN haben dieses Mal zehn preiswerte Weine ausgesucht, die vorzüglich schmecken und die kommenden Tage in ein festliches Kleid hüllen. Wir wünschen besinnliche Weihnachtstage, bleiben Sie gesund und rutschen Sie gut ins neue Jahr.

**Bestellung:** Ordern Sie Ihre Lieblingsweine (Mindestbestellmenge ist ein Karton zu sechs gleichen Flaschen) unter [wein@nachrichten.at](mailto:wein@nachrichten.at). Der Winzer verschickt diese **versandkostenfrei** zu Ihnen nach Hause. Bei Bestellungen, die bis 16. Dezember eintreffen, wird die Zustellung vor Weihnachten garantiert.

ERICH BERGER	NORBERT BAUER	LEOPOLD FIGL	WEINGUT PRIELER	ARKADENHOF BROLLI
				
<i>Kremstal Riesling Sekt Brut 2018 Gedersdorf</i> 12 Euro	<i>Weinviertel Riesling Ried Diermannsee 2019 Jetzelsdorf</i> 7,20 Euro	<i>Traisental DAC Sonnleithen 2018 Traismauer</i> 9 Euro	<i>Burgenland Chardonnay Sinner Bio 2019 Schützen</i> 11 Euro	<i>Südsteiermark DAC Sauvignon Blanc 2019 Gamlitz</i> 12 Euro
Sekt, wie er sein soll: vom Aperitif über diverse Speisen bis zur Erfrischung nach dem Menü. Der Riesling zeigt sich in seiner erfrischenden Form. Ausdrucksstark, fruchtbetont und rassig. Herrlich duftend und mit dezenter Würze und kecker Säure ausgestattet.	Ein ruhiger Sortenvertreter mit reifen Steinobstnoten. Dazu belebendes Mundgefühl, schönes Süße-Säure-Spiel, leichtfüßig mit festem Grip, kalkige Mineralik als Gegenpol zur Extrakt-Fruchtsüße. Schöner, langer Abgang.	Bunter Fruchtmix aus Melonen, dezente Honigblüten, gelber Apfel und Kräutermix. Am Gaumen präsentiert sich dieser elegante Lagenwein mit edler Mineralik, schöner Extrakt- und Fruchtsubstanz. Ein feiner Veltliner mit druckvollem Finale.	In der Nase ausgeprägte Quitte, Williamsbirne und exotische Früchte. Am Gaumen vollmundig, angenehme Fruchtsüße, cremige Textur und mineralische Noten im Abgang. Schöne Extraktfülle und klare Leitha-berg-Impressionen.	Bukett nach saftigen, reifen Stachelbeeren. Fruchtig, grasig und würzig. Ein typisch steirischer Vertreter mit tiefer Aromakomplexität und vitaler Säurestruktur. Idealer Begleiter zu Meeresfrüchten. Ein Wein, der viel Trinkfreude bereitet.
WEINGUT GOBER	WEINGUT GOLDENITS	WEINGUT STREHN	STIFTSWEINGUT REICHERSBERG	BIRGIT BRAUNSTEIN
				
<i>Burgenland Blaufränkisch Hochöcker 2016 Horitschon</i> 6,50 Euro	<i>Burgenland Blauer Zweigelt Heideboden 2018 Tadtten</i> 8,40 Euro	<i>Burgenland St. Laurent Kiesel 2017 Deutschkreutz</i> 9 Euro	<i>Burgenland Cuvée Präpöpusus 2017 Deutschkreutz</i> 10,90 Euro	<i>Burgenland Cuvée Wildwux 2017 Purbach</i> 14,40 Euro
Im rubinrot strahlenden Glas entdeckt man im Bouquet viel Kirschnote, gepaart mit angenehmer Würze. Beides zeigt sich ebenso am Gaumen, dazu knackiges Tannin: Ein schön ausgereifter Wein, der den Gaumen auf Trab hält.	In der Nase intensivwürzige Kirschnote, am Gaumen saftig und ausgesprochen fruchtig, dazu weiches Tannin, feine dunkelfruchtige Textur im angenehmen Abgang. Blauer Zweigelt vom Neusiedlersee, genau so, wie man ihn sich vorstellt.	St. Laurent als sanfte Erscheinung mit starkem Charakter. Erfrischender Beerenmix in der Nase, am Gaumen elegante Würze mit bestimmender Frucht und spürbarer Mineralik. Die Matura im gebrauchten Holzfass rundet das Geschmacksprofil beim Abgang ab.	Deutschkreutz als Herkunft dieser eleganten Cuvée. Eine Extrakt-dichte wird durch einen eleganten Fruchtmix bestätigt. Dunkle Beeren und Cassis, dazu dezente rauchige Noten der Fasslagerung begleiten den langen Abgang: Preis-Leistungs-Wein des Monats.	Cuvée aus Blaufränkisch, Zweigelt und Merlot mit rubinroter Farbe. Rote Früchte, würzige Noten und ein Hauch von Mineralität dominieren die Aromen. Am Gaumen sind Süße und Dichte schmeckbar. Die Holzfassreife verleiht der Cuvée einen runden, samtigen Abgang.

## ... und etwas zum Essen

Die Autorin Annabelle Knauer hat im Eigenverlag ([www.knauer.com](http://www.knauer.com)) eben ihr neues Winterkochbuch herausgegeben. Eine köstliche Lektüre für die kommenden Wochen. Zu dem feinen Schmorgericht vom Schwein harmonisiert der St. Laurent von Pia Strehn aus Deutschkreutz vorzüglich.

Foto: XABIER MENDIOLA



### Französische Casserole mit Estragon

**ZUTATEN (FÜR SECHS PERSONEN):** 1,2 kg Schulter oder Hals vom Schwein, in 2-3 cm große Würfel geschnitten, Olivenöl, 400 g Schalotten, geschält, 200 g Speckwürfel, 1 Zwiebel, in Würfel geschnitten, 3 Selleriestangen, in dünne Scheiben geschnitten, 50 g Butter, 300 ml Apfelmilch, 500 ml Hühnerfond, 1 EL Maisstärke, 150 ml Crème fraîche, 2 EL Dijonsenf, 3 EL frischer Estragon, klein gehackt, Salz und Pfeffer aus der Mühle, 350 g Couscous

**ZUBEREITUNG:** Backofen vorheizen (160 °C). Öl im Bräter erhitzen, Schweinefleisch portionsweise braun anbraten, beiseitestellen. Im selben Topf die Schalotten in etwas Öl andünsten, aus der Pfanne nehmen.

Speck, Zwiebel und Sellerie in Butter weich dünsten. Mit Most und Fond ablöschen, Fleisch zurück in den Topf und einmal aufkochen. Zugedeckt in den Ofen schieben. Nach 1 Stunde die Schalotten dazugeben und 30 Minuten braten. Bräter aus dem Backofen nehmen, auf den Herd stellen. Maisstärke mit 1 EL kaltem Wasser in einer Schale verrühren, zum Fleisch geben, nochmals aufkochen. Crème fraîche, Senf und einen Teil vom Estragon einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Couscous nach mit Packungsangabe zubereiten. Vor dem Servieren den restlichen Estragon über die Casserole streuen.

**TIPP:** Kann am Vortag vorbereitet werden, schmeckt auch mit Salzerdäpfeln als Beilage

