

◆ **Erntedank** Der Herbst beschert uns viele kulinarische Höhepunkte. Jetzt kommt Wild auf den Teller, genauso wie Kürbis und Pilze. Wir wissen, welche Weine am besten mit den Schätzen harmonieren. \_\_\_\_\_ DOMINIK VOMBACH

**D**ie dritte Jahreszeit ist nicht nur optisch bunt. Auch was sie uns kulinarisch beschert, ist äusserst vielfältig. Das Beste daran: Man kann sich grösstenteils selbst mit den herbstlichen Köstlichkeiten versorgen. Vor allem, wenn es um Vegetarisches geht. Kürbis, Pilze, Marroni – ein Gang in den Garten oder ein Spaziergang in den Wäldern kann nicht nur entspannend sein, sondern auch den Gaumen verzaubern.

### Kürbis: Chardonnay oder Riesling

Der Kürbis ist ein wahres Multitalent. Geschmort im Ofen, zur Suppe verarbeitet oder sogar roh kommt er auf den Teller. Vor allem zur Suppe oder zur geschmorten Version passt ein cremiger Chardonnay aus Frankreich oder einer mit Barriquearomatik aus Übersee.

Der Weisse nimmt die süsslichen Noten des Kürbisses wunderbar auf und macht das Ganze zum wahren Geschmackserlebnis. Wer es experimenteller mag, sollte einen restsüßen Riesling versuchen, vor allem wenn Sie Ihre Suppe mit Ingwer verfeinern. Die deutsche Sorte, oftmals restsüß ausgebaut,

passt sehr gut zur exotischen Ingweraromatik.

### Pilze: Die Sauce bestimmt den Wein

In diesen Tagen durch die bunten Wälder zu ziehen und sich auf die Suche nach Pilzen zu machen: eine herrliche Beschäftigung, die immer wieder überrascht! Denn selbst in den Stadtwäldern wird man fündig. Als Begleiter von Pilzgerichten eignen sich ebenfalls Weissweine besonders gut. Wer sich bei der Wahl des Weissen nach der Zubereitungsart orientiert, findet mit Sicherheit den optimalen Wein für sein leckeres Pilzgericht. Gebratene Pilze brauchen einen ebenbürtigen Partner im Glas, der mit den Röstaromen und oftmals eingesetzten Kräutern mithalten kann. Aromatische Sorten aus der Schweiz wie Heida oder Petite Arvine bieten nicht nur aromatisch, sondern auch hinsichtlich der Struktur genügend Gegengewicht, um die Pilze in Kombination zur Geltung zu bringen.

Wer die Pilze mit Rahm zubereitet, kann dazu einen dezenten Pinot Blanc servieren. Zum Pilzragout mit dunkler Sauce darf es durchaus ein Rotwein sein. ●●●



Expertin

**Britta Wiegelmann**  
Weinjournalistin

## Schmeichler

**1993** taten sich die italienische Weindynastie Frescobaldi und die kalifornische Familie Mondavi zusammen, um in der Toskana einen grossen Wein zu keltern. Luce hiess dieser teure Supertoskaner – und er hat einen kleinen Bruder. Diesen Tropfen namens Lucente lege ich Ihnen heute ans Herz. Die Trauben stammen aus denselben Rebbergen, und der Wein setzt sich genauso zusammen, nämlich aus Merlot und Sangiovese. Weinmacher Lamberto Frescobaldi erklärt die Kombi so: «Aufgabe des Merlot ist es, für geschmeidige Tannine zu sorgen und dann zu schweigen, damit sich der Sangiovese ausdrücken kann.» Das tut er: mit seiner lebenswerten Kirsch- und Beerenfrucht, mit seiner frischen Säure und seinem saftigen Biss. Geniessen Sie ihn ganz simpel zu Bistecca oder Tagliata.

### Toscana IGT Lucente, 2014

- ⇒ Preis: **Fr. 29.95/75 cl**
- ⇒ Herkunft: **Italien/Toscana**
- ⇒ Rebsorten: **Merlot, Sangiovese**
- ⇒ Genussreife: **3–6 Jahre nach Ernte**
- ⇒ Erhältlich: **in grösseren Coop-Läden und unter [www.mondovino.ch](http://www.mondovino.ch)**



**MONDOVINO**  
DIE WEINWELT FÜR JEDEN GESCHMACK.

Fotos: Fotolia, Zvg