



„Sweeties“

IM GLAS UND AUF DEM DESSERTTELLER

Von Petra Bader*

Süßweine leuchten im Glas wie flüssiges Gold, und es gibt sie in unglaublich vielen Facetten – von der eleganten Spätlese oder Auslese über die dichte Beerenauslese bis hin zur Trockenbeerenauslese. Aromasorten, sprich Muskateller oder Traminer, bilden vielfach die Basis der „Sweeties“. Ihr intensiver Geschmack spannt genial den Bogen zum Restzucker im Wein. Außerdem eignen sich Rebsorten für die Süßweinherstellung, die zur Edelfäule (*Botrytis Cinerea*) neigen. Dazu zählen unter anderem Welschriesling in Österreich oder Sauvignon blanc und Sémillon in Sauternes/Bordeaux. In vielen Gebieten werden auch die traditionellen, alteingesessenen Trauben des Landstrichs verwendet. Für Portwein sind beispielsweise 30 verschiedene zugelassen.

VIelfältige Aromen wie Honig, Vanille, Nüsse oder Zimt

Das Spektrum reicht von leichten acht Volumenprozent (Typ Spätlese) bis hin zu kräftigen 18 bei aufgespritzten Weinen. Port und Sherry zählen unter anderem zu dieser Gruppe. Bei ihrer Produktion wird der Gärprozess durch die Zugabe von Alkohol, wie Weinbrand, unterbrochen. Der natürliche Zucker der Trauben bleibt so erhalten. Spannend ist bei allen Süßweinen, dass sich der Rebsortencharakter im Vergleich zur trockenen Variante deutlich unterscheidet. Der Grund: Die Aromen verändern sich durch den späteren Erntezeitpunkt und mit zunehmender Traubenreife. Nur beim leichten Süßwein zeigt sich

frische Fruchtigkeit, bei allen anderen rücken Aromen wie Honig, tropisches Obst, getrocknete oder kandierte Früchte sowie Nüsse und Malz in den Vordergrund. Reifen die Weine im Holzfass, kommen Vanille, Brioche, Zimt oder Keksnoten dazu.

Ein klassisches Weissweinglas ist für Süßwein ideal

Zur Trinktemperatur: Für Leichtgewichte wie Spätlesen oder Auslesen sind 8 bis 10 °C Grad optimal. Ihre Fruchtigkeit wird durch die kühle Temperatur betont. Für Cremig-Molliges wie Portwein oder Sherry sowie für üppige Süße à la Beerenauslese, Eiswein, Sauternes und Vin Santo, sind rund 12 bis 14° C ideal. Und: Dessert-



Bilder: © Алексей Паннин, batmalini, amwateru – stock.adobe.com

* Petra Bader ist geprüfte Weinakademikerin und freie Journalistin für Wein- und Genussthemem.

weine trinkt man am besten aus einem klassischen Weißweinglas. Wird ein zu kleines Glas verwendet, können sich die Aromen nicht richtig entfalten. Im großen Kelch wird der Wein sehr schnell warm und wirkt in der Folge brandig.

RIESLING, SPÄTLESE UND APFELKUCHEN SIND EIN „PERFECT MATCH“

Und wer passt zu wem? Als Grundregel gilt: je leichter und fruchtiger das Dessert, desto feiner und frischer sollte der Süßwein sein. Eine zarte Riesling-Spätlese geht wunderbar zu Apfelkuchen oder

Marillenstrudel. Zu gratinierten tropischen Früchten punktet eine blumig-aromatische Muskateller-Auslese. Wenn es am Teller in Sachen Süße reichhaltiger zugeht, ist auch mehr Intensität im Glas gefragt. Powidltascherl mit Nussbröseln oder Crème Brûlée lieben Weine vom Rang einer Beerenauslese. Schokolade, besonders wenn man sie mit roter Frucht kombiniert, ergibt mit einem Portwein die perfekte Liaison. Ein Tipp zum Schluss: der Klassiker aus Italien – Cantuccini – eingetaucht in Vin Santo. Funktioniert übrigens auch mit heimischem Süßwein und Nussbusserl oder Vanillekipferl.

Botrytis Cinerea

Der Pilz Botrytis Cinerea ist in vielen Fällen die Basis für die Herstellung von Süßwein, wie Beeren- und Trockenbeerenauslesen oder Sauternes. Er befällt ausgereifte, süße Trauben, durchdringt die Beerenhaut und macht sie durchlässig. So verdunstet ein großer Teil des Wassers, die Beeren schrumpfen rosinenartig ein und Inhaltsstoffe wie Zucker, Säure und Aromen werden konzentriert.



(*von Tici Kaspar)

Die Rezepte finden Sie unter www.spar.at/semifreddo

Toblerone-Himbeer-Semifreddo* & Tschida Merlot Spätlese

Bei diesem Dessert treffen sich die rote Frucht der Himbeere und die karamelligen, schokoladigen sowie nussigen Noten der Toblerone. Hans Tschida hat dazu das Richtige in Flaschen gefüllt: einen feinen, restsüßen Merlot, rotbeerig und cremig, ganz so wie das Dessert.

Tschida Merlot Spätlese 2020

0,75 l, Burgenland süß

849



noch 5J Nr. 2020002412791



PREISE WIE AB HOF

IWC Sweet Wine Maker of the Year

Gebackene Apfelradeln* mit Preiselbeerrahm & Kracher Cuvée Spätlese

Gebackene Apfelradeln sind einer der Dessertklassiker in der kühleren Jahreszeit. Sie vereinen die frische Frucht des Apfels mit zarten, gebackenen Noten. Als Extra: ein cremiges, fein säuerliches Topping mit Preiselbeeren. All das findet sich kongenial in Krachers Spätlese wieder.

Kracher Cuvée Spätlese 2018

0,75 l, Burgenland süß

999



noch 6J Nr. 2020001806263

PREISE WIE AB HOF



(*von Tici Kaspar)

Die Rezepte finden Sie unter www.spar.at/apfelradeln

weinwelt INTERSPAR

Gebackene Feigen mit Ricotta* & Landhaus Schmelzer Beerenauslese

Hier darf es schon ein wenig süßer sein. Feigen verkörpern die Essenz des Sonnenlichts, sie haben mehr Würze und Fruchtsüße als Säure und Frische. Daher ist eine cremige Beerenauslese mit leichten Honignoten, die auch im Auflauf zu finden sind, ein idealer Partner.

Landhaus Schmelzer Beerenauslese

0,375 l, Burgenland süß

699



noch 10J Nr. 2020004251206



(*von Mara Hohla)

Die Rezepte finden Sie unter www.spar.at/feigen-ricotta

weinwelt INTERSPAR