

# ZWEIGELT UND BLAUFRÄNKISCH ALS SPEISENBEGLEITER

Österreichs Weine punkten durch Trinkfluss, anregende Frische und Leichtigkeit. Vor allem die zwei heimischen Leitsorten Zweigelt und Blaufränkisch machen hier eine ausgezeichnete Figur.

Von Petra Bader\*

## ZWEIGELT: SAFTIG UND FRUCHTIG

Der Zweigelt punktet mit saftiger Struktur und unverwechselbarer Frucht. Noten wie Weichseln, Zwetschken und dunkle Beeren machen ihn attraktiv, sein Tanningerüst ist samtig fein. Deshalb ist er auch wie geschaffen für Wein-Neulinge. Er passt zu vielerlei Fleischgerichten – gegrillt wie gebraten. Wegen seines moderaten Gerbstoffgehalts geht er auch toll zu Fisch und Gemüse. Daneben braucht der Zweigelt in der Regel keine lange Lagerung. Er schmeckt bereits in der Jugend herrlich. Die perfekte Trinktemperatur sollte bei 14 bis 16 °C liegen, so kommt sein Aroma ideal zur Geltung.

## BLAUFRÄNKISCH: KRÄFTIG, WÜRZIG, FRUCHTIG UND MINERALISCH

Im Vergleich dazu geht es beim Blaufränkisch etwas mehr zur Sache. Er kommt

markiger und strukturierter daher, wird oft auch im Holz ausgebaut. Er ist der kernigere Typ, hat ein straffes Tannin und eine – in jungen Jahren – durchaus zupackende Säure. Seine typische Aromatik reicht von dunklen Kirschen und Brombeeren über eine mehr oder weniger ausgeprägte Kräuternote. Je nach Herkunft zeigt er einen erdigen Charakter (Eisenberg) oder Mineralität (Leithaberg). Blaufränkisch geht perfekt mit geschmortem Fleisch. Und auch für dunkle Gemüse, wie Roten Rüben, ist er der richtige Partner. Den Weinen sollte man durchaus ein Mehr an Reife gönnen. Wer einen frischen Jahrgang öffnet, sollte ihn unbedingt in eine bauchige Karaffe dekantieren.

## DIE CUVÉE ALS ALLROUND-GENIE

So unterschiedlich die beiden Sorten sind, so gut ergänzen sie sich als Cuvée. Der Charme und die Saftigkeit des Zweigelts findet im Blaufränkisch mit seiner



gerbstoffbetonten Struktur und knackigen Säure einen kongenialen Partner. Das Beste aus Österreich quasi in einem Wein vereint. Mit einer klassischen Zweigelt-Blaufränkisch-Cuvée macht man als Speisenbegleiter viel richtig. Sie hält kraftvollen Gerichten genauso Stand wie sie Zarteres nicht dominiert. Sie macht Fans von dichten Roten glücklich und begeistert auch Liebhaber fitnessreicher Weine. Und: Die Cuvée passt sowohl zu Steak als auch zu Geflügel, harmoniert mit Schmor Gemüse wie Ratatouille oder scharf angebratenem Fisch und auch heimischen Hartkäsen. Ein echtes Allround-Genie.

Bild: © BRAD, LIGHTFIELD STUDIOS – stock.adobe.com, Bernhard Schramm, ÖWM, WISNA

Bild: © Motion Cooking



Die Rezepte  
finden Sie unter  
[www.spar.at/  
entenbrust](http://www.spar.at/entenbrust)

(\*von Motion Cooking)

## Rotwein-Ragout mit Kartoffelgratin überbacken\*

& Jalits Blaufränkisch  
Ried Szapary

Ein Versteckspiel! Unter dem Kartoffelgratin verbirgt sich ein intensives Ragout aus Rindfleisch, Salsiccia, Rotwein und vielen Gewürzen. Als Begleiter dazu braucht es einen ebenbürtigen Partner. Mathias Jalits' Eisenberger Blaufränkisch hält dem kräftigen Gericht perfekt Stand.

Jalits Blaufränkisch Eisenberg DAC  
Reserve Ried Szapary 2018

0,75 l, Eisenberg  
füllig & würzig

15<sup>49</sup>



noch 5-6J  
Nr. 7493164

PREISE  
WIE  
AB HOF

93  
von 100  
A la Carte  
Punkten

93  
von 100  
falstaff  
Punkten



Die Rezepte  
finden Sie unter  
[www.spar.at/  
rotwein-ragout](http://www.spar.at/rotwein-ragout)



(\*von Motion Cooking)

## Entenbrust mit knusprigen Quetschkartoffeln und Rotweinsauce\*

& Hans Iglers  
Blaufränkisch Hochberg

Die gebratene Entenbrust vereint den fruchtigen Geschmack des Fleisches mit den röstigen Noten vom Braten. Abgerundet wird das Gericht durch die Zugabe von Rosmarin. Kongenial dazu – Iglers würziger Klassiker aus der Ried Hochberg. Tipp: den Hochberg auch für die Sauce verwenden.

Hans Iglers Blaufränkisch Mittel-  
burgenland DAC Hochberg 2019

0,75 l, Mittelburgenland  
füllig & würzig

11<sup>49</sup>



noch 5J  
Nr. 2020001049431

PREISE  
WIE  
AB HOF



weinwelt  
INTERSPAR

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



Die Rezepte  
finden Sie unter  
[www.spar.at/  
gemüse-lasagne](http://www.spar.at/gemüse-lasagne)

## Cremige Süß- kartoffel-Kohlrabi- Lasagne\*

& Artner Cuvée Carnuntum

Liebliche Süßkartoffelnoten, feine Schärfe von der Kohlrabi und Würze vom geschmolzenen, gratinierten Bergkäse sind hier die wichtigen Komponenten. Eine ausgewogene Antwort darauf bietet Artners fruchtbetonte Carnuntum Cuvée aus Zweigelt und Blaufränkisch.

Arnter Cuvée Carnuntum  
DAC Klassik 2021

0,75 l, Carnuntum  
füllig & fruchtig

799



noch 3J   
Nr. 6730871

PREISE  
WIE  
AB HOF



Die Rezepte  
finden Sie unter  
[www.spar.at/  
zander](http://www.spar.at/zander)

## Zander auf Linsen mit Kräutersalat\*

& Michael Auer Zweigelt  
& Michael Auer Zweigelt

Die Rebsorte Zweigelt mit seinen sanften Tanninen ist der ideale Begleiter zu Fisch, wenn es Rotwein sein darf. Der Linsensalat mit Kräutern gibt dem Gericht einen zusätzlichen Aromenkick. Michael Auer ist zudem einer der zuverlässigsten Produzenten für Rubin Carnuntum.

Michael Auer Zweigelt  
Rubin Carnuntum DAC 2019

0,75 l, Carnuntum  
frisch & fruchtig

1149



noch 6J   
Nr. 2020003838279

PREISE  
WIE  
AB HOF

90  
von 100  
falstaff  
Punkten



## Würziger Hühnchen-Grün- kohl-Auflauf\*

& Pittnauer Pitti Cuvée BIO

In diesem Auflauf trifft sich zartes Hühnchen mit einer Vielfalt von Gewürzen und knackigem Grünkohl. Der gratinierte Käse setzt im Gericht einen kraftvollen Kontrapunkt. Ein Vermittler zwischen all dem ist Pittnauers Cuvée, die Feinheit, tolle Aromen und Struktur vereint.

Gerhard Pittnauer  
Pitti Cuvée BIO 2020

0,75 l, Burgenland  
frisch & fruchtig

849



noch 3J   
Nr. 1425468

PREISE  
WIE  
AB HOF

BIO



Die Rezepte  
finden Sie unter  
[www.spar.at/  
auflauf](http://www.spar.at/auflauf)



(\*von Tici Kaspar)

weinwelt  
INTERSPAR

## Rib Eye mit gerösteter Tomatenbutter\*

& Allacher Zweigelt  
Ried Salzburg

Klar, zum klassischen Rib-Eye-Steak kann es schon ein kraftvoller Roter sein. Hier im Rezept spielt aber auch die Frische von sonnengereiften Tomaten eine große Rolle. Allachers kraftvoller Rieden-Zweigelt vom Salzberg findet dazu genau die richtige Balance zwischen Kraft und Frucht.

Allacher Zweigelt  
Ried Salzburg 2019

0,75 l, Burgenland  
füllig & würzig

2149



noch 6J   
Nr. 2020001711833

PREISE  
WIE  
AB HOF

93  
von 100  
falstaff  
Punkten



Die Rezepte  
finden Sie unter  
[www.spar.at/  
rib-eye](http://www.spar.at/rib-eye)



(\*von Motion Cooking)

weinwelt  
INTERSPAR