

falstaff

# DER BESTE WEIN *ZUM WILD*

Herbstzeit ist Wildzeit – jetzt kommen wieder Hirsch, Reh, Wildschwein, Hase und allerlei Federwild auf die Speisekarten. Doch Wildbret wird erst mit der richtigen Weinbegleitung zu einem kulinarischen Erlebnis. Die Falstaff-Weinredaktion sagt, welche Tropfen Sie am besten womit kombinieren.

**TEXT** PETER MOSER, **MITARBEIT** BENJAMIN HERZOG, OTHMAR KIEM, ULRICH SAUTTER, DOMINIK VOMBACH

(...)



# HASE

Kaninchen und Hase kommen seltener auf den Tisch, da hängt die Weinbegleitung stark von der Würze des Gerichts ab.

**D**er Wildhase und das Kaninchen gehören längst zu den Dauerbrennern der europäischen Kulinarik, für ihre Zubereitung gibt es eine große Fülle an Rezeptliteratur. Das zarte, oft wenig aromatische Fleisch wird auf vielerlei Weise verarbeitet – zu kalten Pasteten, Innereien wie Kaninchenleber zu frischer Pasta, aber auch Hasenpfeffer oder Hasenrücken. Ein wahrhaft königliches Gericht haben die Franzosen dem Hasen gewidmet: Der Lièvre à la Royale ist die Krönung dieser Kategorie. Dieses Wildgericht ist ein Fixstern der Cuisine française und wird dem legendären

Marie-Antoine Carême zugesprochen. Der kulinarische Autor Menon, dessen wahre Identität bis heute ungeklärt ist, nennt es erstmals in seinem 1775 in Paris erschienenen Werk »Les Soupers de la Cour«. Egal, ob à la Sénateur Couteaux oder à la Périgourdine, noch heute wird es in einem alljährlichen Championnat du Monde du Lièvre à la Royale gefeiert. Zum jungen Häschen wählt man eher Burgundersorten in Weiß oder Rot, deutsche Spätburgunder wie jene von der Ahr oder aus Baden, denkbar sind auch Pinot Gris sowie Traminer Spätlese. Zu gebratenem Kaninchen wird in Frankreich bevorzugt Meursault serviert.

95



**2010 RIBOLLA**  
**Joško Gravner, Friaul, Italien**  
 Funkelndes Bernstein. Duftet in der Nase nach Harz und Bienenwachs, dazu Akazienhonig und gebratene Kastanien. Am Gaumen nach gerösteten Mandelsplittern, unerhört salzig und saftig, hält sehr lange nach.  
**Dallmayr, München; Caratello, St. Gallen**  
 € 70,-

94



**2017 FLÄSCHER PINOT NOIR BARRIQUE**  
**Adank, Graubünden, Schweiz**  
 In der Nase Noten von frischen Beeren, Rote Johannisbeere, Walderdbeere, Himbeere. Dazu ein Hauch Karamell und dunkel gebackenes Brot. Am Gaumen konzentriert, feine Röstaromatik, saftige Struktur und reifes Tannin. Langer Abgang.  
[moevenpick-wein.de](http://moevenpick-wein.de)  
 € 43,87

93



**2019 MORGON SANS SOUFRE**  
**Marcel Lapierre**  
**Beaujolais, Frankreich**  
 Gelbe Kirsche, Gewürznelke, Milchschokolade. Ein floraler Oberton. Salbeipastille. Im Mund seideweich und saftig, ganz zartes, aber dennoch griffiges Tannin, kultivierter Säurenerv, subtile Frische, im Körper mit Kraft, aber zugleich mit einer völlig unschuldigen Anmutung, unbeschwert und den nächsten Schluck einfordern.  
[wein-kreis.de](http://wein-kreis.de), € 19,80

95



**2016 CONTRADA CHIAPPE-MACINE TERRE SICILIANE**  
**Passopisciaro**  
**Sizilien/Ätna, Italien**  
 Glänzendes, mitteldichtes Rubin. Sehr intensive und ansprechende Nase, satt nach Kirschen, Granatapfel und würzigem Thymian. Am Gaumen geschmeidig und saftig, öffnet sich mit viel feinmaschigem Tannin, sehr lange und geschliffen.  
**Fischer & Trezza, Stuttgart; Zanini, Besazio; Döllner, Golling; Morandell, Wörgl; € 45,-**

95



**2015 »SAINTE ÉPINE« SAINT-JOSEPH ROUGE**  
**Delas, Rhönetal, Frankreich**  
 Teer, Blaubeerkompott, sehr dichte Frucht, am Gaumen unmittelbar stoffig, sehr präsent, enorme Verdichtung, hohes Aromenpotenzial, aber alles ohne Massivität, in Spannung und Frische außergewöhnlich, mineralisch unterfüttert, noch verschlossen, hintergründig und mit Zukunft. Aromatischer Reichtum bei höchster Kraft.  
**lakaaf.de, € 53,51**

92



**2018 XISTO ILIMITADO**  
**Luis Seabra**  
**Douro, Portugal**  
 Vielschichtiges Bukett mit Noten von dunklen Beeren, Sandelholz, Lorbeer und frischer Pflaume. Eleganter Auftakt, mineralischer Eindruck, tiefe Brombeerfrucht, feines Tannin und erfrischende Säure im mittellangen Abgang.  
[weinportugalthop.de](http://weinportugalthop.de)  
 € 21,72