



Grauburgunder 2017

Weingut Krispel

Steiermark, Hof bei Straden (13 Vol.%)

Lagerpotenzial bis 2026

Der Grauburgunder (oder Pinot Gris) kommt immer mehr in Mode. Uns hat dieses Prachtexemplar aus dem Steirischem Vulkanland bei der Blindverkostung sofort überzeugt. Erstens ist das ein typischer Grauburgunder, zweitens sorgt die feine Säure der Südoststeiermark für schönen Trinkfluss und drittens ist das ein immens saftiger Wein mit einem gewissen Schmelz. Und die 3 Eigenschaften passen einfach ideal zusammen.

Nach 6 Monaten im Holzfass steigt ein Duft nach etwas Karamell und reifer Birne in die Nase. Am Gaumen füllig, harmonisch mit schönem Körper. Saftige Birne, etwas Vanille, Kräuter und Zitrusfrische runden den langen Abgang ab.

Inmitten der wunderschönen Vulkanlandschaft im südöstlichen Teil der Steiermark, von sanften Hügeln und grünen Wäldern umgeben, liegt das Genussgut Krispel. Seit zwei Generationen produziert der Familienbetrieb außergewöhnliche Weine von höchster Qualität. Die Lagen mit ihrer unterschiedlichen Bodenlandschaft aus Sand, Muschelkalk und Basalt sind genauso wie die vielen Sonnentage oder die sorgsame Arbeit des Winzers im Wein zu schmecken – mal eng und würzig-mineralisch, mal exotisch mit subtiler Süße.

Passt gut zu Risotto, Wildschwein oder zu Gemüse und kräftigen Saucen.

neunweine.at

Wein kaufen wie ein Kenner



Das Rezept zum Wein powered by

GuteKü**che**.at



STEINPILZ RISOTTO

Zutaten für 4 Portionen

1 Tasse Risottoreis
1 Stk Zwiebel
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
3 EL Butter
200ml Gemüsebrühe
1 Tasse Weißwein
150g Steinpilze

Zubereitung

Die Steinpilze putzen, den Stiel entfernen und in kleine Stücke schneiden. Vor allem mit selbstgepflückten Pilzen schmeckt das Steinpilzrisotto noch besser

Zwiebeln schälen und fein hacken. In einem großen Topf die Butter zerlassen und die Zwiebeln anschwitzen. Den Risottoreis dazugeben und glasig anbraten.

Mit Weißwein aufgießen, kurz einkochen lassen und die Gemüsebrühe dazugeben. Die Steinpilze unterrühren und alles bei mittlerer Hitze 20 Minuten köcheln lassen.

Kurz vor dem Garende etwas Butter unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.