

# PERFEKTE Partner für Gans & Co

Unser Weinexperte Sebastian Bordthäuser empfiehlt zu den Menüs und zum Grillen passende Begleiter: Wein, Schaumwein, Alkoholfreies und eine Dose Bier!

## FESTLICHER FRANZOSE

2016 Rully 1er Cru Les Margotés blanc,  
Dureuil-Janthial, Rully, Burgund/Frankreich.  
€ 32,90 bei [www.kierdorfwein.de](http://www.kierdorfwein.de)

An den Feiertagen geht's gediegen zu, und da braucht es einen adäquaten Wein. Der Rully aus dem südlichen Burgund vereint Finesse und Festlichkeit mit einzigartigem Trinkfluss. Der weiße Burgunder aus einem hervorragenden Jahr verleiht dem Gericht die nötige Leichtigkeit. Der agile Säurenerve wird harmonisch flankiert von gekonntem Holzeinsatz und begegnet auch dem cremigem Steinpilz-Wirsing mit gebotener Noblesse und Festlichkeit.

*Empfehlung  
für das  
Fleisch-Menü*



*Empfehlung  
für das  
Fisch-  
Menü*



## SERIÖSER PORTUGIESE

2017 Sem Igual Ramadas Metal, João Camizão,  
Vinho Verde/Portugal.  
€ 29,80 bei [www.portwine.de](http://www.portwine.de)

Ein seriöser Vinho Verde aus den Rebsorten Arinto und Azal; ein märchenhafter Begleiter für Fisch, ob roh, mariniert oder gebraten. Kraftvoll in filigranem Zwirn, begleitet er sowohl Vorspeise als auch den Hauptgang unaufgeregt und doch höchst elegant.

*Empfehlung  
für das vegetarische  
Menü*

## FRUCHTIGER ÖSTERREICHER

Kirchmayrs Birnenschaumwein, Wein- & Sektkellerei Kirchmayr,  
Niederösterreich/Österreich. € 11,80 bei [www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)

Dieser unwiderstehliche Sprudler aus dem österreichischen Mostviertel wurde nach der Champagnermethode hergestellt und verbindet feinstes Mousseux mit aparter Birnenfrucht ohne viel Zucker. Er harmoniert zur Vorspeise ebenso nonchalant wie zum Hauptgang mit den eingelegten Gemüsen und nimmt sogar das Dessert unter seine Decke.

