



Jetzt bei EDEKA

Grillen und Wein? Das darf sein!

Hamburg, Mai 2023: Wenn die Tage länger werden und es uns für die ersten lauen Abende in Garten oder Park zieht, kann das nur eines heißen: Endlich wird wieder angegrillt! Egal ob Lamm-Koteletts, Steaks, Bratwurst oder Tofu auf den Grill wandern – pünktlich zur schönsten Zeit des Jahres widmen wir uns der Frage: Welcher Wein passt zu welchem Grillgut? Fleisch ist natürlich nicht gleich Fleisch, denn auch die Saucen und andere Beilagen spielen eine wichtige Rolle bei der Suche nach dem perfekten Wein. Warum, das erklärt EDEKA Weinexpertin Lou in der Podcast-Folge „034: Die Grillsaison ist eröffnet! Aber welcher Wein zu welchem Gericht?“. In Cheers! Der Weinpodcast mit Lou schenkt sie jede Woche handverlesenes Weinwissen ein und bespricht gemeinsam mit Co-Host Jonas Frank alle Themen rund um Rebsorten, Regionen, Säure, Süße und noch viel mehr.

Kräftige Rotweine zu dunklem Fleisch

Fleisch ist nicht gleich Fleisch! Bei der Auswahl der Weine kommt es auch auf den Cut und dementsprechend auf den Fettanteil des Fleisches an, weiß Lou. Zu Entrecôte, Rumpsteak und Hochrippe vom Rind oder Lammkoteletts etwa passen besonders gut mittelkräftige bis kräftige Rotweine. Das Tannin macht den Gaumen frisch und hebt die jeweilige Aromatik des Fleisches in den Vordergrund. Passende Rotweine sind zum Beispiel Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet France, Syrah, Monastrell oder Tempranillo.

Die Weinauswahl: Der Steakwein Pays d'Oc IGP rot gilt als idealer Begleiter zu Steak und anderen dunklen Fleischsorten vom Grill. Der kräftige Rotwein stammt aus dem Languedoc, dem größten zusammenhängenden Weinanbaugebiet Frankreichs, das mit Rebsorten wie Carignan, Grenache, Mourvèdre und vor allem Syrah punktet.



"Steakwein" Rotwein Vin de France

- Anbaugebiet: Frankreich, Languedoc
- Rebsorten: Cuvée (Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah)
- Trinkempfehlung: zu dunklen Fleischsorten vom Grill
- Aroma: dunkle Beeren
- 750ml

Würzige Bratwurst und fruchtiger Wein

Bratwurst mit Senf – ein Klassiker für alle (deutschen) Grillfans. Doch hierzu einen passenden Wein zu wählen, findet selbst Weinexpertin Lou schwierig. Sie empfiehlt: „Zur klassischen Bratwurst mit Senf passt viel besser Bier, da sich Senf und Wein nicht gut vertragen. Bier nimmt dem Senf die Schärfe, ohne dabei seinen Geschmack zu verändern.“ Eine Wildbratwurst ohne Senf lässt sich hingegen optimal mit Wein kombinieren. Statt klassischen Preiselbeeren kann man hier einen fruchtigen leichten Rotwein wie zum Beispiel einen Trollinger oder Spätburgunder servieren – am besten leicht gekühlt! Die würzige Komponente der Wildbratwurst und der fruchtige Wein ergänzen sich perfekt.

Die Weinauswahl: Der Robert Weil Junior Spätburgunder besticht durch feine Säure begleitet von einer Note von dunklen Beeren. Lou weiß: Kraftvolle Spätburgunder dieses Formats lassen sich nur in „Cool-Climate“ Regionen erzeugen – also in Weinanbaugebieten, die sich neben anderen Faktoren durch ein verhältnismäßig kühles Klima auszeichnen.



Robert Weil Junior Spätburgunder

- Anbaugebiet: Rheinhessen
- Rebsorte: Spätburgunder
- Trinkempfehlung: zu hellem oder dunklem Fleisch, Antipasti, Pasta und Käse
- Typ: fruchtig, feine Säure
- 750ml

Weißwein zu hellem Fleisch

Bei Fisch und Geflügel kommt es bei der Weinauswahl immer auf den Fettgehalt und den Eigengeschmack an. Hier passen zum Beispiel aromatische Weiß- und Roséweine wie Sauvignon Blanc, Grüner Veltliner, Scheurebe, trockener Gewürztraminer, Verdejo oder Chardonnay. Abhängig von der Zubereitung schmecken zu gegrilltem Lachs auch leichte Rotweine wie ein leichter Spätburgunder.

Die Weinauswahl: Ein perfect match für Fisch und Geflügel ist Les Arômes de France Chardonnay Pays d'Oc IGP. Dieser Weißwein duftet anregend nach getrockneten Aprikosen und Birnen und zeigt sich am Gaumen schlank und frisch mit Aromen von Nüssen und tropischen Früchten.



Les Arômes de France Chardonnay Pays d'Oc IGP

- Anbaugebiet: Frankreich, Languedoc
- Rebsorte: Chardonnay
- Trinkempfehlung: zu kräftigem hellen Fleisch oder Gerichten mit intensiver Würzung
- Aroma: Nüsse und tropische Früchte
- 750 ml

Veggies aufgepasst!

Zu Tofu schmecken besonders gut dezent aromatische Weißweine mit einer erfrischenden Säurestruktur wie zum Beispiel Riesling oder Müller-Thurgau. Zu Gemüse vom Grill wie Paprika, Auberginen oder Karotten passen leichte und fruchtbetonte Rotweine aus der Rebsorte Spätburgunder sowie kräftige und feiwürzige Roséweine wie Cinsault. Spargel, Artischocken und Tomaten hingegen sollten am besten mit trockenen Sherrys wie einem Fino oder Manzanilla kombiniert werden.

Wein zu Tofu und Grillgemüse? Say no more – dieser Riesling aus der Pfalz ist die perfekte Begleitung. Der Weißwein duftet in der Nase nach den für Riesling so typischen Aromen wie Pfirsich, Apfel und Zitronenzeste. Im Geschmack überzeugt er durch seine frische aber unaufdringliche Säurestruktur.



Pfälzer Prachtstück Riesling QbA

- Anbaugebiet: Pfalz
- Rebsorte: Riesling
- Trinkempfehlung: zu vegetarischem Grillgut wie Tofu, Vorspeisen, Fisch und Meeresfrüchten sowie zu hellem Fleisch und cremigem Käse gut gekühlt bei 10-12°C
- Aroma: exotische Früchte
- 750 ml

Aber wie immer gilt: Probieren geht über Studieren – und erlaubt ist, was schmeckt!
Mehr Tipps und Infos zum Thema Wein gibt es bei [Cheers! Der Weinpodcast mit Lou](#).
Jede Woche gibt die EDEKA-Weinexpertin Lou neue Tipps aus der Welt der Weine – überall, wo es Podcasts gibt.

EDEKA – Deutschlands erfolgreichste Unternehmer-Initiative

Das Profil des mittelständisch und genossenschaftlich geprägten EDEKA-Verbands basiert auf dem erfolgreichen Zusammenspiel dreier Stufen: Bundesweit verleihen rund 3.500 selbstständige Kaufleute EDEKA ein Gesicht. Sie übernehmen auf Einzelhandelsebene die Rolle des Nahversorgers, der für Lebensmittelqualität und Genuss steht. Unterstützt werden sie von sieben regionalen Großhandelsbetrieben, die täglich frische Ware in die EDEKA-Märkte liefern und darüber hinaus von Vertriebs- bis zu Expansionsthemen an ihrer Seite stehen. Die Koordination der EDEKA-Strategie erfolgt in der Hamburger EDEKA-Zentrale. Sie steuert das nationale Warengeschäft ebenso wie die erfolgreiche Kampagne "Wir ♥ Lebensmittel" und gibt vielfältige Impulse zur Realisierung verbundübergreifender Ziele. Mit dem Tochterunternehmen Netto Marken-Discount setzt sie darüber hinaus erfolgreiche Akzente im Discountgeschäft. Fachhandelsformate wie BUDNI oder NATURKIND, die Kooperation mit online-basierten Lieferdiensten wie Picnic und das Großverbrauchergeschäft mit dem EDEKA Foodservice runden das breite Leistungsspektrum des Unternehmensverbands ab. EDEKA erzielte 2021 mit über 11.100 Märkten und rund 405.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern einen Umsatz von 62,7 Mrd. Euro. Mit rund 19.900 Auszubildenden ist EDEKA einer der führenden Ausbilder in Deutschland.

EDEKA ZENTRALE Stiftung & Co. KG
Unternehmenskommunikation

New-York-Ring 6
22297 Hamburg

Telefon: +49 40 6377-2182
Fax: +49 40 6377-2971

E-Mail: produkt-pr@edeka.de
verbund.edeka

