

# Lieblinge aus Italien

Zu unseren Nudelgerichten gehört unbedingt ein italienischer Wein. Diese sieben hier haben uns besonders gut gefallen. Probieren Sie selbst!

FOTO Thorsten Suedfelds STYLING Dörthe Schenk TEXT Renate Frank

## 1 Sizilien

Ein verführerisch würziger, saftiger Südtaliener. Er passt eigentlich immer: zu verschiedensten Pasta-Gerichten oder einfach so an einem Abend mit Freunden. 2008 Cerasuolo di Vittoria, DOCG, Valle dell'Acate. 13,90 Euro plus Versand. Ammer Feinkost in Straubing, Tel. 0 94 21/7 18 85

1

## 2 Apulien

Der Wein vom italienischen Stiefelabsatz ist saftig und vielschichtig, schmeckt angenehm würzig, mit einem Aroma von Nelke, Vanille und Veilchen – ein Gedicht zu unserem Ravioli-Rezept. Wir trinken ihn aber auch gern zu Fleisch. 2004 Valle Cupa, Salento Rosso, Apollonio. 11,90 Euro plus Versand. [www.bremerwein.de](http://www.bremerwein.de)

2

## 3 Maremma

Unkompliziert, rund, fruchtig: ein Italiener für alle Lebenslagen aus dem Küstengebiet der Toskana. Uns hat die Cuvée mit einem Löwenanteil Sangiovese besonders gut zu den Tortiglioni mit Ochenschwanz gefallen. Ideal auch als Pizza-Begleiter. 2010 Pelofino, Fattoria Le Pupille, Maremma. 7,90 Euro plus Versand. [www.koelner-weinkeller.de](http://www.koelner-weinkeller.de)

3





#### 4 Chianti

Samtig, dicht, pralle Frucht – klassisch! So muss ein Top-Wein eines im Herzen des Chianti gelegenen Traditionshauses sein. Der 100-prozentige Sangiovese passt genial zur herzhaften Küche: etwa zur Pasta mit Ochsenchwanz oder zu Wild. 2008 Chianti Classico Riserva, Rocca Guicciarda, Barone Ricasoli. 13,90 Euro plus Versand. [www.koelnerweinkeller.de](http://www.koelnerweinkeller.de)

#### 5 Piemont

Unser Preis-Leistungs-Sieger! Seidige Eleganz mit dem Geschmack von Frucht und Gewürzen, dabei komplex und intensiv mit angenehmer Säure. Ein Essensbegleiter par excellence und vielseitig einsetzbar. Uns hat er sehr gut zu den Spaghetti mit Pancetta, zu den Bucatini mit Artischocken und – leicht gekühlt – zu den Linguine mit Zitronensauce geschmeckt. 2009 Barbera d'Alba, Azienda Valter Musso. 8,50 Euro plus Versand. [www.bremerwein.de](http://www.bremerwein.de)

#### 6 Umbrien

Dieser Weißwein ist ein Vergnügen: Er duftet frisch, blumig, schmeckt fruchtig und hat Schmelz. Er passt zur Pasta mit Salbei-Butter oder mit Morchel-Rahm. Sie können ihn aber auch als Salatbegleiter einsetzen. 2010 Torre di Giano, Bianco di Torgiano, Lungarotti. 6,95 Euro plus Versand. [www.la-cantina-italiana.de](http://www.la-cantina-italiana.de)

#### 7 Toskana

Zu dieser Verwandtschaft kann man unserem Koch Michele Wolken nur gratulieren. Der Rosé stammt von seinem Cousin Cosimo und ist ein Hit: frisch, fruchtig, komplex, mit Kraft und Eleganz. Wir haben ihn mit Begeisterung zu den Fettuccine mit Morchelrahm, zu den Spaghetti mit Pancetta und zu den Bucatini mit Artischocken getrunken. 2010 Rosato, Rignana. 7,50 Euro plus Versand. [www.toscana-import.com](http://www.toscana-import.com)

