

# Meininger's weinwelt

# 5

Famos  
Adelsweingüter in  
Deutschland

Grandios  
Frischer Wind aus  
dem Alto Adige

AUGUST  
SEPTEMBER  
2014  
DEUTSCHLAND  
€ 7,80

**best of  
riesling 2014**  
Die besten  
Rieslinge der  
Welt

# JETZT GEHT'S UM DIE WURST

**ULI METZGER**  
setzt auf scharfe  
Labels und lässige Weine

**METZGER**  
Riesling  
GRÜNER  
2014

# inhalt



## 5

2014

**10**  
**STARTER**  
Weinempfehlung  
zu gegrillten Sardinen

**12**  
**6 SELLS**  
Wein-Highlights aus der Redaktion

**13**  
**QUICK-CHECK**  
Christian Jürgens  
steht uns Rede und Antwort

**14**  
**EVENTS**  
Spannende Termine rund um den Wein

**16**  
**WEIN**  
RIOJA FEIERT  
und zwar direkt vor unserer Haustür

**22**  
**BLAUES BLUT, ROTER TROPFEN**  
Auf den Spuren der Adelsweingüter

**28**  
**PFALZ MEETS SÜDAMERIKA**  
„Fünf Freunde“ in Chile und Argentinien

**34**  
**PORTRAIT**  
Uli Metzger – sein Name ist Programm

**38**  
**WEIN\_NEWS**  
Tipps, Trends und Accessoires

**40**  
**WEIN\_KOLUMNE**  
Michael Hornickel über Urlaub im  
Wein-Disneyland

**42**  
**DINE**  
**WEIN-CITY-GUIDE**  
Beliebte Weinbars und Restaurants in Köln



10



14



42

**Sardinen frisch vom Grill:** Es gibt nichts Schöneres, als lange Abende im Sommer auszukosten und mit Freunden den Grill anzuheizen. Ein mediterranes Gefühl kommt vor allem bei diesem Rezept auf: Sardinen frisch vom Grill. Der leckere Fisch ist in der warmen Jahreszeit nicht nur angenehm leicht, sondern auch im Nu zubereitet. Das Rezept verraten wir unter  
> [www.meiningers-weinsuche.de](http://www.meiningers-weinsuche.de)

**Der Weintipp** von Gina Duesmann  
Als Speisenbegleiter vielfach unterschätzt, fristet der Schaumwein oft sein Dasein als Aperitif. Mit dem Vouvray haben wir eine spannende Alternative, die beide Aufgaben meistert. Er strahlt in verführerischem hellem Goldgelb und zeigt in der Nase eine verspielte Frucht, dezente kalkige und steinige Nuancen, sowie gelben Pfirsich und frische Zitrone. Am Gaumen präsentiert sich dann ein Anklang nach frischem Brot, der die nun folgende Cremigkeit schon andeutet. Eine füllige Cremigkeit mit dezenter Mineralik, die die mediterran gehaltenen Beigaben von Zitrone, Knoblauch und Petersilie elegant einbindet. Der Knoblauch wirkt nicht streng, sondern erscheint nun mild-würzig. Die prägnante Zitrone und die kräutrige Frische der Petersilie werden sanft vom Chenin Blanc eingefangen und gehalten. Das Mousseux belebt das Gericht und sorgt für einen intensiven und langen Nachhall. Ein wahrer Genuss, der in Punkto Qualität und Preis den einen oder anderen Champagner in den Schatten stellt!

**Gina Duesmann** ist gelernte Hotelfachfrau und seit 2009 mit ihrem Lebensgefährten Lars Keiling mit Keilings Restaurant in Bad Bentheim selbstständig. 2013 machte sie ihren Abschluss als IHK-Sommelière und wurde 2014 als Nachwuchssommelière ausgezeichnet.

