



BAYERISCHER HOF

KOCH & GENUSSBUCH

Hotel Bayerischer Hof

#MeinHofGenuss



WEINE ZUM GRILLEN

WEINEMPFEHLUNGEN

VON VOLKHARDTS WEIN



- Weine zu vegetarischer und veganer Küche vom Grill
- Weine zur Fischküche vom Grill
- Weine zu Grillgerichten mit Fleisch



Gebrüder
Volkhardts
Wein
Groß- und Einzelhandel

Der Holzkohlegrill duftet schon verlockend und die Kohle glüht wohlig und gut abgebrannt vor sich hin. Neugierige versammeln sich um das offene Feuer und allerhand Grillgut wartet schon ...! Für sommerverliebte Genießer einer der glanzvollen, kulinarischen Höhepunkte des Jahres. Ein gutes Glas Wein schmeckt fantastisch dazu.

Doch wie soll der Wein beschaffen sein, um dem Gegrilltem ein guter Partner zu sein? Durch das rösten der Oberflächen des Grillguts entsteht Umami, dieses schmeckt nach Fleischig-herzhaftem, üppig-runden Aroma. Derartiger Geschmack ist auch in Parmesan und reduzierten Tomaten enthalten, den raffinierten Inhaltsstoffen der italienischen Küche. Wenn zu Grilladen noch feurige Saucen gereicht werden, sollte der Wein nicht zu viel Alkohol (max. 14 Vol. %) haben, denn Schärfe und zu viel Alkohol verdoppeln sich im Geschmack und liefern eine unangenehme Note.

Die ausgewählten Weine sollten deshalb gerade mit diesen Röststoffen mithalten können. Die Auswahl des Grillguts entscheidet dann final über den Wein.



WEINE ZU VEGETARISCHER UND VEGANER KÜCHE VOM GRILL

Angeröstetes, sommerliches Gemüse meist mit Dips und Saucen oder als Beilage für Fisch und Fleisch serviert sucht nach Weinen mit frucht-würziger Aromatik, einer gut eingepassten Säure und viel Spiel am Gaumen. Auch Rotweine haben hier ihren Platz zur Begleitung kraftvoller Gemüse, wie z.B. Paprika.

Unsere Auswahl:

- **Bodegas Valdecuevas – 2022 Verdejo DO Rueda/Spanien**
Kurzexpertise: Spaniens beliebtester Weißwein aus Rueda im kastilischen Hochland - *trocken, frisch, florales Bouquet mit Fenchel & Aprikose, milde Säure und vollmundiger Geschmack*
- **Chateau Sainte-Marie – 2020 „Vieilles Vignes“ Bordeaux Supérieure AOP/Frankreich**
Kurzexpertise: Exzellenter Underdog aus dem Entre-deux-mers des Bordeaux – *preiswert und authentisch im Geschmack - trocken, vergleichsweise leicht, Bouquet nach roten Früchten und Pfeffer, Gerbstoff und Säure lebendig und vital*



WEINE ZUR FISCHKÜCHE VOM GRILL

Fische für den Grill werden meist im Ganzen gegrillt, die fettige Haut wird durch die Garung kross und schmackhaft, das eiweißreiche Filet an den Gräten bleibt saftig. Hier liefern angereifte, strukturierte Weiß- und Roséweine passende Begleiter.

Unsere Auswahl:

- **Baron Longo – 2021 Felix Anton (Burgundercuvée) IGP/Italien (Bio)**
Kurzexpertise: Anton von Longo-Liebenstein versteht es seit 2015 bemerkenswerte Burgunder in Neumarkt zu keltern - *trocken, Bouquet nach Apfel und Zitrus mit Blüten, präsenre Säure und viel Grip im Abgang*
- **Weingut Tesch – 2020 „Deep Blue“ Qualitätswein Rosé**
Kurzexpertise: Martin Tesch rockt nicht nur mit den Toten Hosen – mit „Deep Blue“ gelingt es ihm immer wieder einen kräftigen Rosé der markanten Art zu gestalten - *trocken, reif und ausbalanciert mit moderater Säure und feinkörnigen Tanninen im Hintergrund, die Mineralität und dezente rote Frucht sind perfekt integriert*



WEINE ZU GRILLGERICHTEN MIT FLEISCH

Die Klassiker vom Grill schlechthin, gerne mariniert und nach Lust und Laune gebräunt. Vor allem strukturierte, delikate Rotweine mit Schmelz, Charakter, durchaus mit präsenten Gerbstoffen und lebendiger Säure brillieren hier.

Unsere Auswahl:

- **Az. Ag. Fidora – 2018 „Wild Nature“ Valpolicella Ripasso DOP (Bio)**
Kurzexpertise: Ein Ripasso aus dem Lehrbuch aus biologisch-biodynamischen Anbau – *zauberhaftes, berührendes Italien im Glas - trocken, reif, vielschichtiges Bouquet nach Sauerkirschen und roten zum Teil mürben Früchten, ausgewogen, vollmundig mit weichen Tanninen*
- **Domaine Gayda – 2021 „Figure Libre“ Cabernet Franc IGP (Bio)**
Kurzexpertise: Die Domaine Gayda verleiht der geschätzten Loire-Rebsorte im Hochtal der Aude eine aromatische, südfranzösische Prägung - *trocken, jung, komplexes fruchtwürziges Bouquet von Johannisbeere, Kirsche und rauchigen Noten vom Holzfass, am Gaumen kühl, kompakt mit vorzüglicher Länge*

Gebrüder
Volkhardts
Wein
Groß- und Einzelhandel

Für Verkostungen und Beratung steht Ihnen
das Team von Volkhardts Wein gerne zur Verfügung.

Weiter Infos finden Sie unter: www.volkhardts.de

So finden Sie uns:

Kaflerstrasse 15
81241 München
Fon +49 89.82 92 12-0
verkauf@volkhardts.de

Unsere Öffnungszeiten sind:

Dienstag bis Freitag: 11.00 bis 13.00 Uhr
und 14.00 bis 19.00 Uhr
Samstag: 09.00 bis 14.00 Uhr
Sonntag und Montag: geschlossen



Biokontrollstelle:
DE-ÖKO-037



@Volkhardts Wein



@volkhardts_wein

