

# Unsere Wild Card

Diese sechs grandiosen Roten sind Ihr Joker für würzige Wildgerichte. Sie schmeicheln Reh, Rebhuhn und Ente, funkeln aber auch als Solitär. Und das Beste: Alle Flaschen kosten unter 12 Euro

FOTO ALI SALEHI YAVANI STYLING DÖRTHE SCHENK TEXT RENATE FRANK

1

2009 Philosophia,  
Kostas Mitroulis,  
Mygdonia



3

2013 Shiraz,  
Diemersdal,  
Durbanville



2

2012 Lemberger, trocken,  
Edition Premium,  
Lauffener Weingärtner



Exklusives  
Weinpaket





4

2013 La Réserve,  
Camille Cayran,  
Cairanne



5

2012 Pinot Noir,  
Laufener Altenberg,  
Winzerkeller  
Auggener Schäf



6

2013 Assobio,  
Quinta dos Murcas,  
Douro



**RENATE FRANK**

»e&t«-Redakteurin

„Der November ist hart –  
da brauchen wir  
Schmuseweine!“

**1 Griechenland** Philosophia heißt er – und sein Name ist Programm. Ein Wein zum Sinnieren und Meditieren, herrlich weich und harmonisch. Er schmeckt beerig gut und würzig nach den Kräutern des Mittelmeers. Perfekt für lange Abende am Kamin oder als passende Begleitung zum Reh. 11,90 Euro

**2 Württemberg** Intensiv und fruchtig mit dem Aroma reifer roter Beeren ist dieser Lemberger ein ausgezeichnete Allrounder zu Wild und allem, was mit Kräutern verfeinert ist. Mit seiner vollmundigen Art passt er sich gut an Gerichte mit kräftigen Aromen an. Servieren Sie ihn nicht zu warm: 16 Grad sind genau richtig. 9,90 Euro

**3 Südafrika** Hier kommt Ihre Begleitung zum Wildschwein. Der Shiraz aus dem Hinterland von Kapstadt hat ordentlich Pfeffer, kombiniert mit einer versöhnenden Frucht und einem an Veilchen erinnernden Duft. Kein Wild in Sicht? Sie können ihn auch einfach auf dem Sofa gegen das schlechte Wetter trinken. 11,50 Euro

**4 Frankreich** Ein Wein von der Rhône, wie er sein sollte: Das Aroma erinnert an Schwarze Johannisbeeren und Kirschen, untermalt von Gewürznoten. Im Geschmack ist er konzentriert, weich, fast seidig. Der Preis täuscht, dieser Wein hat Stil. 8,90 Euro

**5 Baden** Ein eleganter frischer Rotwein mit dem Aroma von dunklen Beeren und Süßkirschen, dazu kommen Gewürze wie Nelken und Zimt, kombiniert mit Sternanis und einem Hauch von Zartbitterschokolade – eine tolle Ergänzung zur Wildente. 8,90 Euro

**6 Portugal** Vom Douro kommt nicht nur Portwein, dort werden beste trockene Rote gekeltert. Der Wein des zu Esporão gehörenden Weinguts besticht durch ein Aroma von Schwarzkirschen, Johannisbeeren, Pflaumen und Rosinen – genial zum Rebhuhn. 9,50 Euro

Das 6er-Paket kostet **59,90 Euro**  
(plus Versand). [www.delinero.de](http://www.delinero.de)\*