

Weinpaarung: Basilikum- Schupfnudeln mit Broccoli-Pesto und Orange Wine



Tipp von Britta Wiegemann



**Der monatliche Tipp von Weinexpertin Britta Wiegemann. Heute: Tanja Grandits
frühlingsgrüne Schupfnudeln treffen die vierte Weinfarbe.**

Diese frühlingshaften Schupfnudeln können einfach alles tragen! Ein weisser Vermentino steht ihnen ebenso gut wie ein roter Barbera oder ein knackiger Rosé. Ich aber lege Ihnen heute dazu die vierte Weinfarbe



ans Herz: orange. Nie gehört? Orange Wine ist ein Weisswein, der wie ein Roter gekeltert wird. Das heisst, statt den klaren, abgepressten Saft zu vergären, verfrachtet der Winzer die ganzen Beeren in den Tank, mitsamt Schalen, Kernen und manchmal sogar den Stielen. Das verleiht dem Wein Attribute, die man sonst eher von seinen roten Brüdern gewohnt ist: ein breites Rückgrat, viel Griffigkeit am Gaumen, fast ein bisschen Pelz auf der Zunge und eben die orange Farbe. Das passt verblüffend gut zum Broccoli-Pesto! Denn Orange Wine ist ein echter Joker zu Gemüsegerichten, egal ob zu grünen, vegetal schmeckenden Sorten wie Erbsli oder jungen Böhnchen, zu erdigen Wurzelgemüsen oder zur waldigen Pilzpfanne. Wo es solche Tropfen gibt? Bei Händlern, die sich auf sogenannten Naturwein spezialisiert haben – und immer öfter auch ganz mainstreammässig im klassischen Weinhandel.