

PFÄLZER SEKTE: EXKLUSIVE PAIRING-EMPFEHLUNGEN VON NATALIE LUMPP

Prickelnde Speisenbegleiter

Natalie Lumpp schätzt die Pfalz als führendes Weinanbaugebiet mit hoher Qualität. Sie betont, dass mancher Pfälzer Winzersekt an Champagner heranreife. Wer für die Feiertage noch den passenden perlenden Genuss sucht oder mit Sekt einfach das Leben feiern möchte: Für LEO hat die Expertin fünf Pfälzer Produkte unterschiedlicher Preiskategorien ausgesucht und mit passender Speiseempfehlung versehen:

**Chardonnay Extra Brut, Wein-
gut Georg Naegele, Hambach
0,75 l – 11,50 Euro:**

Ob zur Quiche – beispielsweise mit Kürbis, Maronen und Hackfleisch oder zu Spaghetti Carbonara oder zu „Nüdele“ mit Pilzen – der wirklich trockene, aber perfekt balancierte Sekt passt mit seiner runden und geschmeidigen Art perfekt dazu!

**2020er Riesling Brut, Wilhelms-
hof, Siebeldingen 0,75 l – 14 Euro:**

Schon im Duft zeigt der Sekt seine wunderbare Fruchtigkeit – denken Sie an Quitte, Äpfel und Zitrusfrüchte. Dann gesellen sich immer mehr Kräuter-Aromen hinzu – toll zum Glasnudelsalat oder auch zu Wokgerichten mit Curry und Kokosmilch.

**2020er Rosé Brut, Reichsrat von
Buhl, Deidesheim 0,75 l – 19,90
Euro:**

Er funkelt in zartem Lachsrosé im Glas und erinnert im Duft an rote Beeren, Hagebutte und Brioche. Im Mund behält er die rote Fruchtigkeit und wirkt cremig. Ein toller Begleiter zu Geflügel, aber auch ein Knaller zum Rehrücken mit Preiselbeeren!

**Blanc de Noirs Brut nature,
Weingut Philipp Kuhn, Lau-
mersheim 0,75 l – 25 Euro:**

Dieser Sekt wurde zu 100 Prozent aus Spätburgundertrauben gewonnen, wovon 60 Prozent in kleinen Holzfässern gereift sind. Er riecht und schmeckt wie ein großer Champagner, etwas von der Hefe geprägt mit feiner Ex-



Das Leben feiern: mit edlen Sekten. | Foto: Seventyfour - stock.adobe.com

traktische, obwohl er ganz ohne Dosisage ist, er wirkt am Gaumen sehr charmant. Passt wunderbar zu feinen Pasteten oder auch zu cremigen Weißschimmelkäsen wie Chaource, Brillant Savarin oder Pierre Robert.

**2019er Hommage Brut, Wein-
gut Dr. Wehrheim, Birkweiler
0,75 l – 30 Euro:**

Der „Blanc de Blancs“ aus Chardonnaytrauben durfte 42 Monate auf der Hefe reifen. Mit seinem feinen Duft, der an Brioche und geröstete Haselnüsse erinnert, wirkt er unglaublich verführerisch und steht einem guten Champagner in nichts nach. Dieser Sekt ist köstlich zu Risotto oder einem St. Pierre-Fisch in Beurre Blanc Sauce. | leo

STERNEKÜCHE ZU PERLEN IM GLAS: CHAMPAGNER-ABEND IN FRIEDELSEIM

Es wird ein Abend im Zeichen höchster Genüsse, kombiniert mit Literatur: Am **Samstag, 27. Januar, 18.30 Uhr**, lädt die 1. Mannheimer Kochschule ins stylische Ambiente ihrer Außenstelle, ins Friedelsheimer „Kochgut“ in der Bahnhofstraße, zu einem Champagner-Abend mit Lesung der Erfolgsautorin Petra Durst-Benning. Sommelière Natalie Lumpp bespricht acht Champagner-Proben zu Gourmet-Variationen von Sternekoch Norbert Dobler. Die Pairings des Abends: Champagner Léguillette-Romelot Brut, Cépages d'Autrefois zu Burrata mit Kürbis-Öl, gerösteten Kürbis-Kernen und eingelegtem Hokkaido-Kürbis; Champagner Domaine Lagille Réserve zu Krustentierschäumchen mit

frittierten Garnele; Champagner Yann Alexandre Brut nature, 1er Cru, Roche Mère zu Geflügel-Leber-Mousse mit Haselnuss-Gelee; Champagner de la Renaissance Blanc de Blancs, Grand Cru, Fleuron zu Weißem Heilbutt, gedämpft in Champagner Beurre blanc; Champagner Thierry Bourmault Blanc de Noirs, Grand Cru, Cuvée Williams zu „Coq au Vin“ au Champagne; 2015er Champagner Louise Brison Millésime Extra Brut zu Kalbsrücken und Krauser Glucke; Brut Rosé Grand Cru – Champagner Hervy-Quenardel zu Käse sowie Champagner Pommery (Cuvée Louise) zu karamellisiertem Bananen-Chiboust mit Erdnuss, Litschi-Safran-Sorbet und Zitronengrassud.

1987 eröffnete Dobler das „Dobler's Restaurant L'Epi d'Or“ in Mannheim, das seit 2001 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet ist und im Gault-Millau mit 16 Punkten gewürdigt wird. Natalie Lumpp weiß spannende Geschichten zu den ausgewählten Champagnern zu erzählen und informiert über Böden, Klima und Rebsorten der Champagne und die Herstellung der erlesenen prickelnden Erzeugnisse. Zwischendurch entführt Erfolgsschriftstellerin Petra Durst-Benning mit einer Lesung aus ihrem Buch „Champagnerkönigin“ in die Champagne des 19. Jahrhunderts. | leo
Infos/Reservierungen (185 Euro/Person): www.mannheimerkochschule.de

WINZER stuben WEICK
KALLSTADT/PFALZ
Weinstraße 126
Kallstadt/Pfalz
Telefon 06322 53 00

Wildschweinbraten
Kartoffelknödel & Salat
Alle Speisen auch zum Mitnehmen!
Mittwoch bis Sonntag ab 11.00 Uhr durchgehend geöffnet
Montag + Dienstag Ruhetage!
Wir freuen uns auf Sie, Fam. Weick & Mitarbeiter

Zum Bacchus
Restaurant & Wein
Tägl. Brust & Keule von der Gans
Kotelett mit Rotkraut, Kastanien und Bratkartoffeln
Freinsheimer Str. 35 · 67169 Kallstadt
Tel.: 06322 8164 · www.zumbacchus.de

Informationen rund um den Domhof

- Nikolausbockbier im Ausschank, solange der Vorrat reicht
- Domhof Adventsmarkt bis 23.12. an allen Wochenenden im Biergarten
- „Road to Superbowl“ - The American way of life mit Klassikern aus den USA vom 27.01. - 11.02.
- Wir suchen in Teil-/Vollzeit, sowie Aushilfen: Service/Kellner, Küchenhilfen, Köche (m/w/d)

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Hausbrauerei im Domhof GmbH & Co. KG
Große Himmelsgasse 6, 67346 Speyer
T. 06232 967440
E. hausbrauerei@domhof.de
W. www.domhof.de

Wirtshaus am Dom
artig · traditionell · gesellig

Salierfrühstückbuffet

Schönes Buffet zum Start in den Tag in modernem Wirtshausambiente mit Saft und Kaffee satt.
Samstag u. Sonntag von 9.00 - 12.00 Uhr
19,90 €

Beirische Schmankerl
Dienstag Abend jedes Menü 11,90 € mit Pommes
Mittwoch Abend jeder Hax'n 13,80 € mit Brot
Maximilianstr. 96 • Speyer • Tel. 06232 / 621179
info@wirtshaus-speyer.de • www.wirtshaus-speyer.de
Wir suchen: Koch, Service- u. Thekenkraft

RÖSERS Restaurant
IM WEINREFUGIUM

ADVENTSFRÜHSTÜCK
in 6 Gängen an den ersten 3 Adventssonntagen
3.12., 10.12. und 17.12.
Näheres unter www.roesers-restaurant.de

MITTAGSZEIT
montags & dienstags 12 bis 14 Uhr
wechselnde Mittagsgesichte und Lunch Menü
Während der Mittagspause neue Energie tanken oder ein Business Meeting in eleganter Atmosphäre.

Schlachthausstraße 1a | 67098 DÜW

Freitag ab 17:30 Uhr · Samstag bis Dienstag 12-14 Uhr & ab 17:30 Uhr · Küche bis 21 Uhr
Ruhetage: Mittwoch & Donnerstag · +49 (0)6322 988 1094 · info@roesers-restaurant.de