

EN KORKKT

Das Magazin der Wein- und Spirituosenwelt



Lidl lohnt sich



Online.
Immer.
Mehr.

[lidl.de](https://www.lidl.de)

Auf zur Sonne

Gewinne eine Ballonfahrt mit den Markgräfler Winzern über die Hügel Südbadens.

ab Seite 6

Auf der Spur

Wir lüften das Geheimnis hinter Illusionist Gin und Sentinel Scented Rum.

ab Seite 18

Auf in die Wildnis

Die Kellermeisterin der Lutzville Vineyards verrät ihren südafrikanischen Lieblingswein.

ab Seite 26



[lidl.de](https://www.lidl.de)

Wein- und Spirituosenmagazin Ostern 2023

LAUFFENER
WEINGÄRTNER

FROHE OSTERN

MIT ZEIT ZUM LESEN UND GENIEßEN



LAUFFENER LESESTOFF® · GAUMENFREUDEN NICHT NUR FÜR BÜCHERFREUNDE
Weine aus besonderer Lese und zum besonderen Genuss beim Lesen.

LAUFFENER WEINGÄRTNER EG · WWW.LAUFFENER-LESESTOFF.DE

f Jetzt entdecken! Tolle Buch-Tipps und Gewinnspiele: www.facebook.com/LesestoffWein



2

Ostern 2023 · DE

Einfach und schnell unter lidl.de inkl. MwSt., zzgl. Versandkosten, bestellbar. Unser Unternehmen ist bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-006. *Hinweis zum Versandkostengutschein: Der 5.95€-Versandkostengutschein gilt ausschließlich für Artikel der Shopkategorien Wein & Spirituosen. Der Mindestbestellwert muss 69 € bezogen auf die im Warenkorb befindlichen Artikel aus diesen Kategorien übersteigen. Die Einlösung des Versandkostengutscheins erfolgt automatisch. Keine Barauszahlung möglich. Die Angebote auf lidl.de richten sich ausschließlich an Endkunden mit einer Lieferanschrift in Deutschland. **Onlineshop-Angebote:** Lidl Digital International GmbH & Co. KG, Stiftsbergstr. 1, 74172 Neckarsulm. Angebote im Magazin gültig vom 01.03.2023 bis 16.04.2023.



Liebe Leserin, lieber Leser,

wann hast du die Sonne das letzte Mal richtig bewusst genossen? Diese Frage tauchte kürzlich unter einem Bild auf, als ich durchs Internet surfte. Unzählige Kommentatoren hatten bereits ihre Erinnerungen aus dem vergangenen Urlaub darunter geteilt. Dazu Fotos von leuchtendem Aperitivo vorm blitzblauen Pool oder exotischen Cocktails an palmengesäumten Stränden. Auch ich sah mich mit einem Limoncello-Spritz in der Hand auf die Amalfiküste schauen, das Gesicht in Richtung der letzten Sonnenstrahlen gereckt, die alles in warme Goldtöne tauchten. Dann aber fiel mir ein deutlich weniger plakativer Moment an einem eher regnerischen Osterwochenende ein, das ich fernab von Festtagsbrunch und Familie in der Schweiz verbracht hatte.

Ich schlenderte in der Baseler Markthalle von Stand zu Stand, hin- und hergerissen zwischen Schweizer Pralinen, Wolfsbarsch-Ceviche aus Peru und verführerisch duftenden Mezze aus Jerusalem. Derweil rissen draußen die Wolken auf, und ich beschloss, mich mit meinem Essen und einem Glas Wein draußen auf eine Bank zu setzen. Schnell stellte sich das Glücksgefühl ein, das nur ein erster Frühlingstag zum Vorschein bringen kann. Und schon hatte ich mich ein bisschen in diese Stadt im Dreiländereck verliebt, die dank ihrer Lage und berühmten Museen so weltoffen daherkommt, wie es manche exotische Metropole nicht schafft.

Umso mehr habe ich mich gefreut, dass ich für dieses Heft in die Gegend zurückkehren durfte – wenn auch einige Kilometer von Basel entfernt im deutschen Teil des Dreiländerecks. Den Schwarzwald im Rücken, die Schweiz und Frankreich fest im Blick, so kann das Markgräflerland mit einem sonnigen Klima aufwarten, das für den Weinbau perfekt geeignet ist. Der spürbare Einfluss der facettenreichen Grenzregion befruchtet und bereichert. Was gut schmeckt, lieben auch die Markgräfler Winzer, die hier herrlich fruchtige und facettenreiche Weine ausbauen. Was ihr Geheimnis ist, das verrät Geschäftsführer Hagen Rüdlin im Interview. Damit unsere Leser sich persönlich von Wein und Reben überzeugen können, verlosen wir in diesem Heft außerdem eine Heißluftballonfahrt über die sonnigen Lagen des Markgräflerlands mit anschließender Weinprobe. Ich wäre zu gern selbst dabei!

Aber auch sonst möchten wir in die Sonne entführen, zum Beispiel an die Westküste Südafrikas. Lutzville-Kellermeisterin Brenda Thiart erzählt, was den hiesigen Sauvignon Blanc zu ihrem persönlichen Liebling macht. Außerdem verraten wir, was den Illusionist Gin aus München zum Leuchten bringt und welche Spritz-Variante in diesem Frühling im Trend liegt. Vielleicht ist auch das eine oder andere Getränk für die Ostertage dabei? Genießen wir sie – egal ob in der Sonne oder im Regen!

Viel Freude mit dem neuen Ostermagazin wünscht

Vanessa Müller

Vanessa Müller (Redakteurin Wein & Spirituosen)



Hast du Anregungen und Wünsche?

Wir möchten wissen, wie dir die Lidl-Weinwelt und unser Magazin „Entkorkt“ gefallen. Lass es uns wissen unter entkorkt-redaktion@lidl.com.

Impressum

Herausgeber:

Lidl Digital Trading GmbH & Co. KG,
Stiftsbergstraße 1, 74172 Neckarsulm

Redaktion: Alexander Zamzow (verantw.),

Vanessa Müller (Projektleitung & Text),
E-Mail: entkorkt-redaktion@lidl.com



Digitale Weinprobe – Weinreise Italien

31.03.2023 | 20 Uhr | live auf YouTube



Weitere Infos unter
[Lidl.de/live-entkorkt](https://www.lidl.de/live-entkorkt)



4

Ostern 2023 - DE

Genereller Hinweis: Alle Artikel solange der Vorrat reicht. Alle Preise ohne Deko, inkl. MwSt. und zzgl. Versandkostenpauschale (5,95€). Weitere Produktinformationen (Lebensmittelkennzeichnung) unter [lidl-weinwelt.de](https://www.lidl-weinwelt.de) auf der jeweiligen Artikelseite.



Vielfalt von über
2000 Weinen
und Spirituosen



versandkostenfrei*
bestellen



Jetzt zum Newsletter
anmelden unter:
lidl-weinwelt.de/newsletter

Vorfreude auf Ostern!

Inhaltsverzeichnis

Gewinnspiel
**Markgräfler
Winzer**

6



Dein Osterbrunch
Rezepte & Weintipps

12



Illusionist Distillery
**Die großen
Showmaster**

18




Noch mehr
Gin entdecken!

22



26
Interview
Lutzville Vineyards



Aperitivo
**Spritz, Spritz,
Spritz!**

30



32
Cocktail-Legenden
Whiskey Sour




Einfach bestellen, so geht's:



Alle Artikel auf **lidl.de** bestellbar.

*Weitere Infos zum Versandkostengutschein siehe Seite 2.

5
Ostern 2023 · DE

nur online 

Der Himmel über Südsüdwest Markgräfler Winzer

Text: Vanessa Müller
Fotos: Markgräfler Winzer

„Das Ballonfahren ist wahrscheinlich das größte Abenteuer, das es noch gibt“, sagt Hagen Rüdlin. Eigentlich ein messerscharfer Analyst, der den Weinmarkt, das Unternehmen und die Marke „Markgräfler Winzer eG“ fest im Blick hat, gerät der geschäftsführende Vorstand der Genossenschaft in Südbaden ins Schwärmen, wenn es um Heimat, Weinberge und den Blick von oben geht. Mehrmals ist er schon in den Korb gestiegen, jede Fahrt war ein

Erlebnis. „Im Sommer startet man teilweise vor Sonnenaufgang“, erzählt er. „Der Himmel ist wolkenlos. Man steigt höher und höher, driftet nach Osten und sieht mit Blick Richtung Adria langsam die Sonne aufgehen – das ist ein unglaubliches Schauspiel.“ Auf seine nächste Tour möchte er zwei mal zwei Leser des „Entkorkt“-Magazins mitnehmen, um ihnen von oben zu zeigen, wo die Weine der Markgräfler Winzer angebaut werden. Das Los entscheidet.



2022
**MARKGRÄFLER WINZER
GRAUBURGUNDER QBA,
EDITION MRKGRFLR**

- elegant & frisch
- trocken, 12,0 % vol
- Baden/Deutschland

(1 l = 7,99)
Art.-Nr. 100262330

0,75-l-Flasche
5.99



Den Schwarzwald im Rücken, die Schweiz und Frankreich fest im Blick: Das Markgräflerland ist wirklich sehenswert. „Aus der Vogelperspektive erlebt man den Südsüdwesten Deutschlands hautnah“, sagt Rüdlin. „Man hat eine traumhafte Alpensicht, kann bis in den französischen Jura schauen. Man sieht den Rheinlauf, Freiburg und Basel.“ Und natürlich die sanften Hügel voller Reben. Böden aus Kalk, Granit, Mergel und Löss prägen das Aroma der hiesigen Trauben. Umgeben von satten Obst- und Blumenwiesen genießen diese über 1700 Sonnenstunden im Jahr. Das Wachstum wird begünstigt von warmen Winden, die vom Burgund her sonniges Wetter bringen. Brisen aus dem Schwarzwald und vom Atlantik pusten dagegen die nötige Frische ins Lesegut. Damit ist die Region prädestiniert für den Anbau von Burgundersorten.

Ein Drittel der Rebfläche ist mit Spätburgunder bepflanzt. Die edle und schon sehr alte Rebsorte hat hohe Ansprüche an Lage und Klima. Weil sie so eine herrliche Frucht besitzt, wird sie nicht nur als Rotwein ausgebaut, sondern ist auch wie geschaffen für die Herstellung von Rosé.



Die feinherbe Version aus der Edition MRKGRFLR begeistert mit beerigem Charakter. Der lachs-farben schillernde Nobilé-Jahrgangssekt vereint dagegen als Cuvée den aromatischen Duft der Spätburgunder-Traube mit der intensiven Farbe der Rebsorte Regent. Er umschmeichelt den Gaumen mit feinem Prickeln und einer Aromatik von reifen Pfirsichen und Johannisbeeren.

Wer die hellen Sorten bevorzugt, findet auch Weiß- und Grauburgunder im Sortiment. Ausgebaut mit dezemtem Holzeinsatz begeistert Letzterer mit einem spannenden Süße-Säure-Spiel, verbunden mit einem schönen Grip. Er wächst bevorzugt in den nördlicheren, wärmeren Lagen des Markgräflerlandes. Hier wird der Vorteil des Genossenschaftsprinzips deutlich: „Wir haben Zugriff auf viele Rebflächen, wissen, wo welche Sorten und Qualitäten am besten gedeihen“, bekräftigt Hagen Rüdlin. „Die Weine müssen nicht automatisch unglaublich teuer sein.“ Stattdessen setzen die Genossenschaftler auf ein wiedererkennbares Preis-Genuss-Verhältnis. „Wir wollen, dass unsere Kunden sagen: Ja, das ist mein Grauburgunder von den Markgräfler Winzern.“ »



Südlichste Weinregion

Hagen Rüdlin ist geschäftsführender Vorstand der Markgräfler Winzer eG. Die Genossenschaft, gegründet 1952, ist ein Kollektiv aus 900 Winzerfamilien, die ihre Trauben in der südlichsten Weinregion Deutschlands kultivieren, nämlich dem fruchtbaren Landstrich zwischen Freiburg und Basel. Gemeinsam bewirtschaften sie 900 Hektar Rebfläche. Ihre Lagen erstrecken sich vom Batzenberg südlich von Freiburg bis zum Grenzacher Hornfelsens kurz vor der Schweizer Grenze. Hauptsitz ist in Efringen-Kirchen. Rüdlin ist in der Region aufgewachsen. Nach seinem BWL-Studium und weiteren beruflichen Stationen kehrte er 2015 ins Markgräflerland zurück.

2021
**MARKGRÄFLER
WINZER GUTEDEL QBA,
EDITION MRKGRFLR**

- fruchtig & elegant
- trocken, 11,5 % vol
- Baden/Deutschland

(1 l = 5,99)
Art.-Nr. 100262327

0,75-l-Flasche
4.49

„Qualität wird im Weinberg gemacht“



2021
**MARKGRÄFLER
WINZER ROSÉ
QBA FEINHERB,
EDITION
MRKGRFLR**

- spritzig & mineralisch
- feinherb, 11,5 % vol
- Baden/Deutschland

(1 l = 7,32)
Art.-Nr. 100262333

0,75-l-Flasche
5.49

**Wein-
empfehlung:**

Beerig, schmeichelnd und dennoch mit echtem Punch. Seine Geschmeidigkeit ist geradezu provozierend, seine Frische verlangt nach mehr.



2021
**MARKGRÄFLER
WINZER NOBILÉ
JAHRGANGSSEKT
ROSÉ, SCHAUMWEIN**

- spritzig & fruchtig
- trocken, 11,5 % vol
- Baden/Deutschland

(1 l = 11,32)
Art.-Nr. 100260843

0,75-l-Flasche
8.49

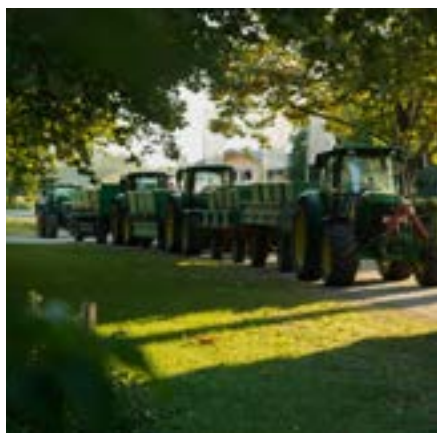
**Wein-
empfehlung:**

Die spritzige Cuvée vereint ein ausgewogenes Geschmackserlebnis mit einer umwerfenden Aromatik von reifen Pfirsichen und Johannisbeeren.



Aber vor allem Gutedel findet hervorragende Bedingungen. „Er ist die Visitenkarte der Region, jedermanns Liebling“, weiß Hagen Rüdlin. In der Schweiz und im Burgund ist die Rebsorte als Chasselas bekannt, in Deutschland wird sie nur im Markgräflerland kultiviert, eine echte Besonderheit. Sogar bei Vollreife bringen die Trauben von Natur aus leichte Weine mit dezenter Säure und moderatem Alkoholgehalt hervor. Sie sind als Solisten unschlagbar, schmecken aber auch hervorragend zum Vesper. Mit 32 Prozent Anbaufläche ist der Gutedel die wichtigste weiße Rebsorte der Markgräfler Winzer eG. Kleinere Anteile entfallen auf Chardonnay, Sauvignon Blanc oder Müller-Thurgau.

„Qualität wird im Weinberg gemacht“, lautet das Motto der Markgräfler. Dementsprechend werden die Winzer durchgehend beraten und geschult. Schon beim Rebschnitt stellen sie die Weichen für schlanke, frische und grazile Weine,



die dennoch Tiefe mitbringen und unter anderem in den Weinführern „Eichelmann“ und „Falstaff“ gelistet werden – eine große Auszeichnung für eine Genossenschaft. Auch Nachhaltigkeit spielt eine wichtige Rolle, nicht nur im Weinberg. Plastikverpackungen wurden verboten, die Energie des Genossenschaftsgebäudes wird per Photovoltaikanlage erzeugt, sogar ein eigenes Honigprojekt gibt es, mit dem man Lebensraum für Bienen und andere Insekten schaffen will.

„Wir wollen den Liebreiz unserer Region erhalten“, bekräftigt Hagen Rüdlin. Und der bestehe nicht nur aus der Landschaft, sondern auch aus dem Markgräfler Lebensgefühl, das so entspannt den Spagat zwischen Tradition und Moderne schafft. Das Dreiländereck sei das kosmopolitischste Fleckchen Deutschlands, ist er überzeugt. „Schon wenn ich als Kind mit dem Rad von Deutschland aus in die Schweiz zur Schule gefahren bin, hatte ich immer drei Währungen im Portemonnaie.“

Basel und seine berühmten Museen, die Franzosen und ihr Savoir-vivre, das präge. „Wir sind weltoffen, kommunikativ, genussorientiert. Auch unser Gaumen spricht drei Sprachen“, erklärt Rüdlin und schwärmt alsbald von selbst gebackenem Bauernbrot, feinem Käse, kräftigem Schinken, aber auch knusprigem Flammkuchen und edlem Fisch – natürlich mit einem guten Glas Wein. Diese regionale Verbundenheit spiegelt sich im Markenzeichen der Genossenschaft. Es zeigt eine Markgräflerin mit der traditionellen Hörnerkappe, die vom französischen Schriftsteller Victor Hugo liebevoll als „grand papillon noir“, „großer schwarzer Schmetterling“, bezeichnet wurde. Sie ziert auch den Ballon, mit dem unsere Gewinner abheben dürfen – hoch in den Himmel über Südsüdwest. Ein Weinerlebnis, das wahrlich ein Abenteuer ist.

Gewinnspiel

Mit etwas Glück genießt du den Blick aus luftiger Höhe über die wunderschönen Reblagen der Markgräfler Winzer. **Wir verlosen 2 x 2 Ballonfahrten** über den einzigartigen Landstrich in der südwestlichsten Ecke Deutschlands – inklusive Ballönertaufe, Übernachtung im Doppelzimmer und Weinprobe. Die Fahrt findet nach Absprache mit den Gewinnern zwischen Mai und Oktober 2023 statt. Ein Experte der Markgräfler Winzer begleitet dich auf dem Weg durch die Wolken und erklärt, was unten auf der Erde zu sehen ist.

Die Teilnahme ist ganz leicht!

Einfach bis 16.04.2023 unter www.lidl-gewinnspiel.de mit deiner E-Mail-Adresse für unseren Wein- & Spirituosennewsletter anmelden und als Lidl-Insider automatisch deine Gewinnchance sichern. Auch wenn du schon Abonnent bist, kannst du teilnehmen. Einfach erneut eintragen – und schon bist du im Lostopf.**

Viel Glück!

Gewinne eine
Ballonfahrt

inklusive Übernachtung
und Weinprobe mit
den Markgräfler
Winzern!



Noch mehr Sonne, noch mehr Weine

Auf zur Sonne, zum Licht: Diese Weine schmecken nach der Wärme und dem Lebensgefühl beliebter Urlaubsländer. Wie wäre es mit dem angesagten Miraval von Hollywoodstar Brad Pitts Weingut in der Provence? Einem würzigen Primitivo aus dem süditalienischen Apulien? Oder einer fruchtigen Crianza aus Mallorca? Außerdem locken eine würzige Cuvée aus Argentinien aus der Hand von Vorzeigeweinmacher Michel Rolland, ein frischer Rosé vom Gardasee und der berühmte Südafrikaner mit dem verlockenden Namen „Chocolate Block“. Komm mit auf eine sonnige Genussreise!



0,75-l-Flasche
17.99

-20%
0,75-l-Fl. ~~9.99~~
7.99

2021
**MIRAVAL CÔTES
DE PROVENCE AOP**

- fruchtig & frisch
- trocken, 13,0 % vol
- Provence/Frankreich

Begeistert mit intensiven Aromen frisch gepflückter Erdbeeren, Himbeeren und weißer Blüten. Vereint die südfranzösischen Rosé-Klassiker Cinsault, Grenache, Rolle und Syrah.

(1l = 23.99)
Art.-Nr. 100301008

2021
**MASSERIA TRAJONE
PRIMITIVO DI MANDURIA DOC**

- fruchtig & würzig
- halb trocken, 14,0 % vol
- Apulien/Italien

Die Halbinsel Salento ist die Heimat für viele ausdrucksstarke autochthone Rebsorten. Die wichtigste ist Primitivo. Halbtrocken, gehaltvoll, fruchtig-würziger Charakter.

(1l = 10.66)
Art.-Nr. 100261040



0,75-l-Flasche
8.99

0,75-l-Flasche
15.99

AKTION
0,75-l-Fl. ~~7.99~~
6.99

-16%
0,75-l-Fl. ~~UVP 29.99~~
24.99

2019
**JOSÉ L. FERRER
CRIANZA BINISSALEM
MALLORCA DO**

- frisch & fruchtig
- trocken, 13,5 % vol
- Mallorca/Spanien

Im Glas zeigt der Rotwein aus Mallorca ein tiefes Rot. In der Nase entwickeln sich Aromen von Waldbeeren und Röstaromen sowie Noten von Kakao und Trockenfrüchten.

(1 l = 11.99)
Art.-Nr. 100328958

2019
**CLOS DE LOS SIETE
BY MICHEL ROLLAND**

- würzig & komplex
- trocken, 14,5 % vol
- Valle de Uco/Argentinien

Der Clos de Los Siete ist tiefrot. In der Nase liefert sein intensiver und komplexer aromatischer Ausdruck subtile Noten von Früchten und Gewürzen.

(1 l = 21.32)
Art.-Nr. 100324310

2021
**PASQUA VILLA
BORGHETTI CHIARETTO
DI BARDOLINO
CLASSICO DOC**

- fruchtig & elegant
- trocken, 12,0 % vol
- Bardolino/Italien

Pralle, ausgereifte Trauben und kontrollierte Vergärung ergeben einen ungemein fruchtigen und delikaten Roséwein.

(1 l = 9.32)
Art.-Nr. 100313219

2020
**THE CHOCOLATE BLOCK,
VEGAN**

- kräftig & samtig
- trocken, 14,5 % vol
- Coastal/Südafrika

Die Zugabe von weißem Viognier verleiht „The Chocolate Block“ seine prägende Frische. Die roten Rebsorten sorgen für typische Noten von Schwarzkirsche, Brombeere und Johannisbeere.

(1 l = 33.32)
Art.-Nr. 100326449

Pavlova mit Beeren

👤 **Mittel** | ⌚ **gesamt 2 Std.**
Zubereitung 30 Min.

Zutaten für 4 Personen:

8 St. Eier
350g Belbake Zucker
1 TL Belbake Speisestärke
2 TL Kania Essig
1 TL Belbake rote Lebensmittelfarbe
400g tiefgefrorene Beeren gemischt
400g Milbona Schlagsahne

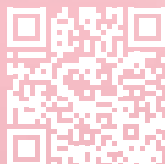
Zubereitung:

- 1 Ofen auf 150°C (Umluft) vorheizen. Eier trennen, Eigelb anderweitig verwenden. In einer Schüssel Eiweiß mit einem Handrührgerät mit Schneebesen ca. 3–4 Min. aufschlagen.
- 2 Nach und nach 330g Zucker zugeben und so lange aufschlagen, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Weitere ca. 8–10 Min. weiterschlagen, bis die Masse dick und glänzend ist.
- 3 In einer Schüssel 1 TL Speisestärke mit 2 TL Essig und 1 TL roter Lebensmittelfarbe verrühren und ca. 1 Min. unter den Eischnee heben.
- 4 Auf einem Backblech mit Backpapier aus der Eiweißmasse eine ca. 20 cm große Halbkugel formen. In den Ofen geben, Temperatur auf 120°C reduzieren und ca. 60 Min. backen. Anschließend Herd ausschalten und Pavlova im Ofen abkühlen lassen.
- 5 Zum Anrichten in einem Topf 350 g Beeren mit 1 EL Zucker auf mittlerer Stufe erhitzen und ca. 3 Min. leicht köcheln, bis die Beeren etwas zusammenfallen. Beeren abkühlen lassen. In einem hohen Gefäß restliche Beeren mit 1 EL Zucker pürieren. In einer Schüssel Sahne mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen steif schlagen. Pürierte Beeren locker unterziehen.
- 6 Sahne auf dem kalten Baiser verteilen, darauf die Beeren locker anrichten und sofort servieren.

Tipp: Öffne auf keinen Fall während des Backens oder beim Auskühlen den Ofen, sonst fällt die Pavlova in sich zusammen.

**Dieses und viele weitere Rezepte
findest du unter [lidl-kochen.de](https://www.lidl.de/kochen)**

Osterbrunch süß!





**Vielfalt von über
2000 Weinen
und Spirituosen**



**versandkostenfrei*
bestellen**



**Jetzt zum Newsletter
anmelden unter:
lidl-weinwelt.de/newsletter**

**Wein-
empfehlung:**

Der süße, intensive kanadische Icewine ergänzt das Dessert mit Aromen von getrockneten Früchten wie Banane, Aprikose, Mango, Ananas und Grapefruit.

**Wein-
empfehlung:**

Der halbtrockene Brut Dargent Ice hält der süßen Pavlova perfekt stand und trägt die zuckrigen Aromen wie kein Zweiter. Tipp: mit viel Eis in einem großen Glas aufgießen.



2020
**PILLITTERI
ESTATES WINERY VIDAL ICEWINE
NIAGARA ON THE LAKE VQT**

- intensiv & komplex
- süß, 10,5 % vol
- Niagara on the Lake/
Kanada

(1 l = 19,99)
(getestet an
Lot-Nr. L2891W1)
Art.-Nr. 100247353

-25%
0,375-l-Fl. ~~19.99~~
14.99

**BRUT DARGENT ICE CHARDONNAY
SEKT, SCHAUMWEIN**

- elegant & frisch
- halbtrocken, 11,0 % vol
- Loire/Frankreich

(1 l = 9,32)
Art.-Nr. 100330513

AKTION
0,75-l-Fl. ~~7.99~~
6.99

Rösti mit Räucherlachs-Tatar

👤 **Einfach** | ⌚ **gesamt 30 Min.**

Zutaten für 4 Personen:

5 g frischer Dill
250 g Nautica Räucherlachs
1 St. Bio-Zitrone
1 TL Kania Senf
1 TL Primadonna Olivenöl
ChanteSel Salz
schwarzer Kania Pfeffer
150 g Milbona Crème fraîche
1 EL Kania Sahnemeerrettich
500 g festkochende Kartoffeln
1 St. Zucchini
2 St. Eier
3 EL Vita D'or Öl
4 EL Forellen-Kaviar

Zubereitung:

- 1 Dill waschen, grobe Stiele entfernen und fein hacken. Räucherlachs ebenfalls fein hacken. Zitrone heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Räucherlachs mit Dill, Zitronenschale, 1 TL Senf und 1 TL Olivenöl vermengen. Räucherlachs-Tatar mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2 In einer weiteren Schüssel Crème fraîche mit 1 EL Sahnemeerrettich vermengen und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft abschmecken.
- 3 Kartoffeln und Zucchini waschen und grob raspeln. In einer Schüssel mit Eiern vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4 In einer Pfanne 3 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen. In der Pfanne Kartoffel-Masse mit einem Esslöffel zu ca. 5 cm kleinen Rösti verteilen. Rösti nach und nach ca. 5 Min. von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Kleine Rösti auf Küchentrepp abtropfen lassen.
- 5 Rösti-Häppchen schichten. Hierfür jeweils 1 EL Räucherlachs-Tatar auf den Rösti verteilen. Etwas Meerrettich-Creme, Zitronenschale und Kaviar daraufsetzen und servieren.

Dieses und viele weitere Rezepte findest du unter [lidl-kochen.de](https://www.lidl.de/kochen)



Osterbrunch deftig!





Vielfalt von über
2000 Weinen
und Spirituosen



versandkostenfrei*
bestellen



Jetzt zum Newsletter
anmelden unter:
lidl-weinwelt.de/newsletter

**Wein-
empfehlung:**

Der typische Pfälzer Bio-Riesling mit lebhafter Säure und ein wenig Restsüße passt mit seinen Aromen von Apfel, Zitrone, Mango und leichter Kräuterwürze perfekt zu Lachs und Rösti.



VEGAN

**Wein-
empfehlung:**

Großzügige Noten gelber Steinfrüchte und florale Frische sind die Visitenkarte des bekannten Champagners. Fein zu Fisch und frischen Cremes!

2021
**WEINGUT MESSMER
BIO RIESLING VDP.GUTSWEIN,
VEGAN**

- saftig & kräftig
- trocken, 12,0 % vol
- Pfalz/Deutschland

(1l = 12.66)
Art.-Nr. 100336644

0,75-l-Flasche
9.49

2015
**NICOLAS FEUILLATE CUVÉE
SPÉCIALE BRUT MILLESIMÉ,
CHAMPAGNER**

- elegant & kräftig
- brut, 12,0 % vol
- Champagne/Frankreich

(1l = 53.32)
Art.-Nr. 100357262

-20%
0,75-l-Fl. ~~49.99~~
39.99

Vegane Shortbread mit zweierlei Frischcreme

👨‍🍳 **Einfach** | ⌚ **gesamt 30 Min.**
Zubereitung 20 Min.

Zutaten für 4 Personen:

5 g frischer Thymian, 250 g Margarine,
320 g Belbake Weizenmehl Type 405,
1 EL Freshona Apfelmus, 1 TL Salz,
1 St. rote Zwiebel, 5 EL Wasser,
2 EL Kania Essig, Zucker,
50 g Rucola, 1 St. Bio-Zitrone,
300 g vegane Natur-Frischcreme,
1 TL Maribel Agavendicksaft,
1 TL süßer Senf, Kresse

Zubereitung:

- 1 Ofen auf 180°C (Umluft) vorheizen. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen streifen und fein hacken.
- 2 In einer Schüssel Thymian, kalte Margarine, 320 g Mehl, Apfelmus und 1 TL Salz zu einem Teig verkneten. Eine Auflaufform mit Backpapier auslegen und Teig in der Form verteilen und leicht festdrücken. Im Ofen ca. 20 Min. backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und in Stücke schneiden. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- 3 Für die Toppings Zwiebel halbieren, schälen und in feine Streifen schneiden. In einem Topf 5 EL Wasser mit 2 EL Essig, Zucker und Salz auf mittlerer Stufe erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Zwiebel zugeben und beiseitestellen.
- 4 Rucola waschen und ein paar Blättchen beiseitelegen. Restlichen Rucola grob hacken. Zitrone heiß waschen, etwa 1 TL Schale abreiben, halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Rucola mit 150 g Frischcreme fein pürieren. Mit Agavendicksaft, Zitronenschale, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5 In einer weiteren Schüssel 150 g Frischcreme mit süßem Senf, Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
- 6 Vegane Shortbread schichten. Hierfür nach Belieben mit Rucolacreme oder Frischcreme bestreichen und mit gepickelten Zwiebeln, Kresse, restlichem Rucola und etwas grobem Pfeffer garnieren.

**Dieses und viele weitere Rezepte
findest du unter [lidl-kochen.de](https://www.lidl.de/kochen)**

Osterbrunch vegan!





Vielfalt von über
2000 Weinen
und Spirituosen



versandkostenfrei*
bestellen



Jetzt zum Newsletter
anmelden unter:
lidl-weinwelt.de/newsletter

Wein- empfehlung:

Das chilenische Weingut
Emiliana gilt als Bio-Pionier.
Der vegane Fairtrade-Chardonnay
schmeichelt dem Shortbread mit
seinem Schmelz,
auch zur Rucola-
creme passt er
wunderbar.



^B

Wein- empfehlung:

Wer lieber Rotwein trinkt,
liegt mit dem veganen Rioja
richtig. Aromen von roten Beeren,
Vanille und feiner Zart-
bitterschokolade geben
besonders Crackern
und Balsamico-Zwie-
beln einen feinen
Schliff.



2022
**EMILIANA ELEMENTAL BIO RESERVA
FAIRTRADE CHARDONNAY, VEGAN**

- elegant & fruchtig
- trocken, 13,5 % vol
- Valle Casablanca/Chile

(1 l = 10.66)
Art.-Nr. 100262710

0,75-l-Flasche
7.99

2018
**MARQUÉS DE CÁCERES
CRIANZA DOC, VEGAN**

- samtig & würzig
- trocken, 13,5 % vol
- Rioja/Spanien

(1 l = 13.32)
Art.-Nr. 100270933

0,75-l-Flasche
9.99

Die großen Showmaster Illusionist Gin & Sentinel Scented Rum



Text: Vanessa Müller
Fotos: Illusionist Distillery

**THE ILLUSIONIST
BIO DRY GIN**

📍 Deutschland
🍷 45,0 % vol

(1 l = 63,98)
Art.-Nr. 100260280

AKTION

0,5-l-Fl. UVP 34,90

31.99

Wow-
Effekt!



**„Es liegt in
unserer DNA,
Menschen
zu überraschen.“**



Max Muggenthaler

Tim Steglich

Mit Wow- Effekt



Dank einer geheimnisvollen Blume aus Fernost erstrahlt der Illusionist Dry Gin in einer leuchtend blauen Farbe. Gibt man Tonic Water hinzu, wird er rosa. Jeder Flasche Sentinel Rum liegt ein sogenannter Cocktail-Scent bei. Der Duft wird über das befüllte Glas gesprüht, wodurch der Drink überraschende neue Aromen erhält. Beide Destillate stammen aus der Illusionist Distillery in Hohenbrunn bei München, gegründet 2015 von Betriebswirt Tim Steglich (37), der sich mittlerweile hauptsächlich um die Geschäftsführung kümmert, und Zahnarzt Max Muggenthaler (38), der vor allem für neue Produkte zuständig ist. Beide sind Freunde seit Kindertagen und sammelten schon während ihres Studiums Erfahrungen als Bartender. Mittlerweile exportieren sie ihre Bio- und Fairtrade-Spirituosen mit dem besonderen Wow-Effekt in über 15 Länder.

Wo sie auftauchen, da wickeln sie ihr Publikum um den Finger: Magier lassen auf der Bühne Menschen verschwinden, verblüffen mit Kartentricks oder befreien sich, wie der große Illusionist Houdini zu Beginn des 20. Jahrhunderts, gar schwebend aus einer Zwangsjacke. Wer dessen Tricks allzu neugierig hinterfragte, den soll er während der Show kurzerhand betäubt haben, heißt es. Ganz so streng gehütet ist das Geheimnis von Max Muggenthaler und Tim Steglich nicht. Wer ihren Spirituosen mit Showeffekt auf die Spur kommen will, findet sich zunächst zwischen Art-déco-Elementen und glänzenden Messingbeschlägen in der Curtain Call Bar im Münchner Glockenbachviertel wieder. Die Drinks, die hier über den Tresen wandern, werden nämlich hauptsächlich aus ihrem Illusionist Gin gezaubert, der pur türkisfarben leuchtet und sich zartrosa färbt, wenn er mit Tonic in Berührung kommt. Kein Wunder, befindet sich die Cocktailbar doch an dem Ort, an dem die Jugendfreunde die Wacholderspirituose 2015 in einem Keller und mit einem selbst gebauten Kessel zum ersten Mal brannten. Vier Jahre und einige Erfolge später eröffneten der studierte Zahnarzt Muggenthaler und der Betriebswirt Steglich ihr Nachtlokal im Jugendstil.



Seit 2022 haben sie nun auch den Sentinel Scented Rum im Sortiment, der dank duftender Sprühstöße einen Überraschungseffekt mitbringt. Beide Destillate sind längst nicht mehr nur in gut sortierten Bars zu finden, sondern auch im Handel. Hergestellt wird der Rum mithilfe einer speziellen „Acoustic-Ageing-Technologie“, heißt es. Beim Gin dagegen sei eine wundersame Blüte aus Fernost im Spiel. Was ist der Trick? Um es herauszufinden, treffe ich mich mit den Erfindern einige Kilometer außerhalb der Stadt. »

Mehr Gin & Rum entdecken unter **lidl.de**

Die eigentliche Magie findet nämlich in einem unauffälligen Gebäude in einem Münchener Vorort statt – in Handarbeit. Und tatsächlich: Gerade hievt ein Mitarbeiter umsichtig ein großes Netz voll tropfender blauer Blumenblätter aus einem Kessel. „Wir haben die thailändische Schmetterlingsblüte bei einer unserer Reisen zum ersten Mal gesehen“, erinnert sich Max Muggenthaler. „Dort wird sie schon lange zum Färben von Tees und Cocktails genutzt“, weiß der 38-Jährige. Der Effekt tritt ein, wenn sie auf saure Getränke trifft, zum Beispiel Tonic Water. Er sei also vollkommen natürlich, kein künstlicher Farbstoff ist im Spiel.

Der Duft ätherischer Öle wabert durch den Raum. Mitarbeiter schälen Zesten von spanischen Orangen. An den Wänden reihen sich Fässer mit Zitronengras aus Ägypten und Macis aus Indien. 16 Botanicals aus biologischem Anbau geben dem Illusionist Gin sein unverwechselbares Aroma. Sie werden erst geerntet, wenn der optimale Reifegrad erreicht ist. Deshalb können Kenner feine saisonale Geschmacksnuancen entdecken. Der Gin wird „unfiltered“, also ohne Kältefiltration hergestellt, das soll für maximales Aroma sorgen. Er bringt dementsprechend schöne mediterran-fruchtige Noten mit. „Mag

besonders den Muskatgeschmack von Macis, ich liebe Lavendel“, weiß Tim Steglich. Beide empfehlen, den Illusionist mit Tonic oder Gingerbeer aufzugießen, garniert mit Rosmarin oder Orangenzeste.

Über ein Jahr lang schraubten sie am Rezept – und an der ersten Brennanlage mit von Hand gefertigten Laborglas-Kühlern. Ein großes Business aufzuziehen, war zu dieser Zeit gar nicht geplant. „Es war ein Liebhaber-Projekt“, erinnert sich Tim Steglich. Das Equipment bestand aus dem „Wurstkessel eines Bauern und dem größten Paella-Brenner, den wir in den Kleinanzeigen finden konnten“, ergänzt Max Muggenthaler lachend. Das Ergebnis war jedoch so gut, dass das Duo in die professionelle Produktion einstieg. Mit einer modernen, deutlich größeren Pot-Still-Anlage aus Kupfer und allem, was zu einem prosperierenden Betrieb mit zehn Mitarbeitern dazugehört.

Auch wenn ihre Spirituosen heute in über 15 Ländern weltweit zu haben sind, ist die Liebe zum Detail geblieben: Die lichtundurchlässigen schwarzen Flaschen mit den edlen Jugendstil-Etiketten werden nach wie vor manuell gefüllt. Den Verschluss zieren Finger, die einen

Zaubertrick vollführen. „Als Zeichen dafür, dass wir uns nicht zu ernst nehmen, immer noch gern experimentieren“, sagt Max Muggenthaler.

**„Es liegt in unserer DNA,
Menschen zu überraschen.“**

So stand nach dem Erfolg des Illusionist Gins bald fest, dass eine weitere Spirituose das Portfolio ergänzen soll. Ein Blick auf die Bar-Trends lenkt ihre Aufmerksamkeit auf Rum. Normalerweise wird dieser über Jahre in Fässern gelagert, bis er den perfekten Reifegrad erreicht hat. „Wir wollten aber nicht ewig warten, nur um an Ende festzustellen, dass unser Destillat vielleicht gar nicht schmeckt“, sagt Max Muggenthaler. Also beginnen die Freunde wieder zu tüfteln. Sie wollen wissen, wie sich der Produktionsprozess beschleunigen lässt – moderne Alchemie gewissermaßen.

Sie wälzen wissenschaftliche Veröffentlichungen und entdecken Papers aus Dänemark, der Schweiz und den USA, die sie auf die Idee bringen, ihren Sentinel Scented Rum mittels verschiedener Hölzer sowie unter Einsatz von Sauerstoff, Wärme und Ultraschall zu veredeln. Und das Experiment gelingt.





In einem Reaktor zirkuliert das Bio-Zuckerrohr-Destillat aus Paraguay nun jeweils für fünf Tage und fünf Nächte mit französischen und amerikanischen Eichenholzwürfeln, die unterschiedlich getoastet wurden, sowie Stücken zerkleinerter Pedro-Ximenez-Sherry-Fässer. Sie geben dem dunklen Rum die verführerischen Noten von Karamell, Vanille und Trockenfrüchten. Doch das ist noch nicht alles.

„Weil wir neben dem Geschmack noch einen weiteren Sinneseindruck ansprechen wollten, sind wir auf das Olfaktorische gekommen, also den Geruch“, sagt Max Muggenthaler. An jeder Flasche Rum hängt deshalb ein Samtsäckchen mit einem von sechs unterschiedlichen Cocktail-Scents. Das sind kleine Flakons, die duftende Bio-Essenzen beinhalten. Sie können über den Rum oder fertigen Drink gesprüht werden, ähnlich, wie man es aus hochwertigen Bars kennt. Es gibt sie in den Sorten Feige, Mandarine, Aprikose, Haselnuss, Dark Spice und Cookie Dough. Letzterer ist Max Muggenthalers persönlicher Favorit. „Rum-Cola als Drink ist ausgelutscht“, erklärt er. „Aber wenn ich den Keksteig-Duft darüber sprühe, habe ich sofort Kindheitserinnerungen an Vanille-Coke und lange Nachmittage mit Freunden im Kopf, das weckt nicht nur Emotionen, sondern schmeckt auch gleich ganz anders.“

Schon als Kind, sagt Max Muggenthaler, wollte er Erfinder werden. Geschäftstüchtig waren er und Tim Steglich auch damals schon. Ihr erstes Business als Knirpse bestand darin, verlassene Liegestühle einzusammeln und das Pfand zu kassieren. „Davon haben wir uns einen Lenkdrachen gekauft.“ Auch im Erwachsenenalter geht das Entdecken und Erfinden weiter.

Für die kommenden Monate ist Neues geplant. Was die Showmaster dieses Mal auf die Bühne bringen? Dieses Ass behalten sie im Ärmel. Der große Houdini hätte es nicht anders gemacht.

**THE SENTINEL
SCENTED RUM**

📍 Deutschland
🍷 41,0 % vol

(1 l = 63,98)
Art.-Nr. 100359605

AKTION
0,5-l-FL. ~~UVP 35,90~~
31.99

Mehr Gin entdecken unter **lidl.de**

Der Frühling kann beGINnen!

Wir feiern die bunte Vielfalt der Wacholderspirituose

**Mehr
Gins & Oster-
geschenke im
Onlineshop**

lidl.de



**BOMBAY SAPPHIRE CITRON
PRESSÉ MEDITERRANEAN
LEMON INFUSION GIN**

📍 Großbritannien

🍷 37,5 % vol

(1 l = 28,56)
Art.-Nr. 100357102

0,7-l-Flasche

19.99

**BEN BRACKEN
SCOTTISH
DRY GIN**

📍 Schottland

🍷 43,3 % vol

(1 l = 14,28)
Art.-Nr. 100310437

-33%

0,7-l-Fl. 14.99

9.99



22

Ostern 2023 · DE

Noch mehr **Gin** entdecken



In nahezu jeder Großstadt findet sich heute mindestens eine gute Gin-Bar.
Nicht selten gibt es dort über 100 verschiedene Spielarten der Spirituose zu entdecken.
Die Aromen der Drinks sind sorgfältig aufeinander abgestimmt.

Gin ist eine Spirituose auf Wacholderbasis. Sie wird mit unterschiedlichen Zutaten aromatisiert, den Botanicals. An diesem Punkt beginnt die Magie: Der jeweilige Brenner kreiert mit seiner ganz eigenen Mixtur aus Rinden, Samen, Früchten, Fruchtschalen, Gewürzen, Kräutern und Wurzeln ein einzigartiges Produkt. Das Ergebnis kann pur genossen werden, richtig spannend wird es aber, wenn der Gin mit einem Tonic Water aufgegossen wird, das seinen Duft und Geschmack unterstreicht. Zu Ostern liefern wir dir neben dem typischen Gin aus Großbritannien auch eine schottische Variante beziehungsweise Destillate, die mit Noten von Zitrone, Mandarine oder Himbeere punkten. Viel Spaß beim Mixen!



HENDRICK'S GIN

📍 Großbritannien/
Schottland
🍷 44,0 % vol

(1 l = 39,99)
Art.-Nr. 100245071

0,7-l-Flasche
27.99

HAMPSTEAD LONDON DRY GIN MANDARIN

📍 Deutschland
🍷 40,0 % vol

(1 l = 14,28)
(getestet an: L0125MA)
Art.-Nr. 100324621

-33%
0,7-l-Fl. **14.99**
9.99

WILD BURROW RASPBERRY & THYME SLOW DISTILLED PINK GIN

📍 Irland
🍷 40,0 % vol

(1 l = 17,13)
Art.-Nr. 100343990

-25%
0,7-l-Fl. **15.99**
11.99



Anita,
Weinbetriebswirtin

Der Sonnenuntergang über dem Gardasee, dazu ein Glas Weißwein in der Hand: Meine Begeisterung für spritzig-frischen Lugana habe ich schon während meines Studiums der Weinbetriebswirtschaft entdeckt, nämlich bei einer Exkursion nach Venedig. Tagsüber besuchten wir Weingut um Weingut, abends saßen wir in Sirmione am Wasser, und der Kellner servierte eine riesige Portion cremigen Gorgonzola, der fantastisch zum Lugana passte. Natürlich probierten wir auch den Prestige, das Aushängeschild des Hauses Cà Maiol. Die Inhaberfamilie Contato ist eng befreundet mit dem weltweit gefragten Oenologen Michel Rolland. Gemeinsam haben sie die Stilistik dieses Luganas kreiert: Er duftet nach Zitrusfrucht, Wildkräutern und hellem Steinobst. Im dynamischen, linearen Geschmack begleitet frische Säure grünen Apfel, Mandarine und Zitronenthymian zu einem spritzigen Finale. Eine Spur weißen Pfeffers markiert den Abgang.

2021
CÀ MAIOL PRESTIGE LUGANA DOP

- frisch & würzig
- trocken, 13,0 % vol
- Lombardei/Italien

(1 l = 14,66)
Art.-Nr.
100333432

0,75-l-Flasche
10.99

Florian,
gelernter Winzer

Wer österreichischen Wein schätzt, kommt an Leo Hillinger kaum vorbei. Denn er ist nicht nur Winzer, sondern auch Investor, TV-Star, Sportler und Autor. Teil seiner Vision ist es, auf den 100 Hektar Rebfläche rund um den Neusiedler See im Burgenland Spitzenweine so naturnah wie möglich zu keltern. Sie werden regelmäßig ausgezeichnet, etwa von den Genießer-Guides „Falstaff“, „Gault Millau“, „Mundus Vini“ oder dem „Wine Spectator“. Wer einen seiner Tropfen zu einem hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnis probieren möchte, der ist mit dem Gelben Muskateller perfekt beraten. Die Bio-Trauben, aus denen er vinifiziert wird, werden ausschließlich von Hand gelesen. Mit seinen fruchtigen Aromen von Mango, Banane, Lychee sowie weißen Blüten passt er perfekt zu Fisch, Salat oder Spargel auf der Ostertafel.

2021
LEO HILLINGER GELBER MUSKATELLER

- kräftig & fruchtig
- trocken, 13,0 % vol
- Burgenland/Österreich

(1 l = 11,87)
Art.-Nr.
100330605

0,75-l-Flasche
8.90

Tim, Teamleiter
Wein & Spirituosen

Wenn ich an Griechenland denke, fällt mir zuerst die unglaubliche Gastfreundschaft ein. Die Tische biegen sich unter Schälchen mit Meze, kleinen Köstlichkeiten. Dazu gibt es fantastischen Wein. Da ich im Onlineshop das Griechenland-Sortiment verantwortete, verkostete ich immer wieder Neuheiten – aber auch berühmte Klassiker. Aus dem Hause Boutari etwa stammen einige der edelsten Tropfen des Landes. Jedes der zugehörigen Weingüter, die über ganz Griechenland verteilt sind, hat seinen ganz eigenen Charakter. Das 1879 gegründete, ursprüngliche Anwesen liegt bei Naoussa in der Region Makedonien. Hier wird auch der bekannteste Rote der Kellerei hergestellt. Die Grande Reserve aus der landestypischen Rebsorte Xinomavro durfte zwei Jahre in Eichenfässern und anschließend in der Flasche reifen. Aromen von Waldfrüchten, Vanille und Rauch machen ihn zu einem perfekten Begleiter von Moussaka, aber auch klassischem Osterlamm.

2016
NAOUSSA BOUTARI GRAND RESERVE PDO

- würzig & komplex
- trocken, 13,0 % vol
- Naoussa/Griechenland

(1 l = 19,99)
Art.-Nr.
100347007

0,75-l-Flasche
14.99

Wiebke,
Oenologin

Dieser Wein ist eine Ikone – denn er ist wohl der bekannteste Sauvignon-Blanc der Welt. Das Weingut Cloudy Bay war eines der ersten in Marlborough. Den Gründern ist es zu verdanken, dass das Augenmerk der Weinwelt auf Neuseeland liegt, wenn es um die elegante Rebsorte geht. Der animierende Wein begeistert mit moderater Säure. Ein kleiner Teil wird nicht temperaturkontrolliert im Stahltank ausgebaut, sondern wandert stattdessen in Eichenfässer. Deshalb macht der Cloudy Bay nicht nur als Aperitif Spaß, er ist auch ein hervorragender Speisebegleiter. Dank ausgeprägter Noten von Stachelbeere, Passionsfrucht, Grapefruit, Mandarine, Melonen und Mango passt er besonders gut, wenn Lachs, Saibling oder knackige Salate auf den Teller kommen. Und wann, wenn nicht an den Feiertagen, darf man sich ein mit Auszeichnungen überhäuftes Original gönnen?

2022
CLOUDY BAY SAUVIGNON BLANC

- frisch & saftig
- trocken, 13,5 % vol
- Marlborough/Neuseeland

(1 l = 33,32)
Art.-Nr.
100259398

0,75-l-Flasche
24.99



LUTZVILLE

VINEYARDS

IT'S RAINING GOLD ON
Lutzville Vineyards



4 AWARDS

7 AWARDS

3 AWARDS

4 AWARDS

5 AWARDS

5 AWARDS

Der neue Jahrgang hat sich außergewöhnlich gut präsentiert und wir sind stolz 7 x Doppelgold- und 21 weitere Goldprämierungen bei der Gilbert & Gaillard international Challenge, beim Michelangelo International Wine & Spirit Award, beim Lumo Awards und auch bei den Vitis Vinifera Awards, erhalten zu haben!

JUWEL OF WEST COAST

www.lutzvillevineyards.com

Abenteuer und aufregendes Terroir

Lutzville Vineyards in Südafrika

Fotos: Lutzville Vineyards



Atemberaubende Klippen, tiefblaues Meer, die Savanne und wilde Tiere – wenn wir in Deutschland an Südafrika denken, haben wir sofort die spektakuläre Natur vor Augen. Auch die Geschichte, die sich um die Entstehung der Lutzville Vineyards an der West Coast rankt, klingt wie aus einem Abenteuerfilm. Aber wie läuft der Weinbau hier wirklich? Redakteurin Vanessa Müller hat mit Kellermeisterin Brenda Thiart über Respekt gegenüber dem Terroir gesprochen. Und darüber, wie aus dem Zusammenprall von extremer Kälte und extremer Hitze aufregende Aromen entstehen können.

Frau Thiart, ich habe gehört, dass Elefanten die Gegend um das Städtchen Lutzville durchstreifen, als es zum ersten Mal in Zusammenhang mit Wein erwähnt wurde. Stimmt das – oder ist es nur eine Legende?

Thiart: Unsere Geschichte ist wirklich ein bisschen abenteuerlich. Unser Haupthaus liegt in einem wunderschönen Tal, das sich entlang des Olifants River erstreckt, etwa vier Autostunden von Kapstadt entfernt. Im Jahr 1700 hielt ein französischer Entdecker und Sammler namens François Le Vaillant in seinem Notizbuch fest, dass hier Wein angebaut werde. Man darf sich darunter allerdings keine Rebzeilen im



2018
**LUTZVILLE
SHIRAZ**

- samtig & komplex
- trocken, 13,0 % vol
- Western Cape/
Südafrika

(1 l = 9,32)
Art.-Nr. 100356197

AKTION

0,75-l-Fl. ~~7,99~~

6.99



heutigen Sinn vorstellen. Es waren eher Farmer, die für den Eigenbedarf produzierten. Er schrieb auch, dass er Elefanten entdeckt habe und Diamanten, die im Fluss funkeln. Dummerweise ist davon heute nichts mehr zu sehen (lacht), gelegentlich kommen kleinere Tiere wie Springböcke vorbei. Aber die Geschichte lebt in unseren Weinen weiter.

Mit dem Weinbau im heutigen Sinne ging es dann erst über 200 Jahre später los, richtig?

Thiart: Genau. Die Lutzville Vineyards wurden 1961 gegründet. Seit dieser Zeit sind wir kontinuierlich gewachsen. Wir wollen auch Menschen aus anderen Teilen der Welt elegante, unaufdringliche, fruchtbetonte Weine von Südafrikas Westküste zugänglich machen. Dafür arbeiten rund 50 Winzer mit uns zusammen, wir haben also Zugriff auf die besten Lagen für die jeweiligen Rebsorten. Insgesamt bauen wir auf 1800 Hektar Wein an. Wir bewirtschaften Sand- und Lehmböden an den Ufern des Olifants River, aber auch trockene Karoo-Böden, also Halbwüste.

Wie schaffen Sie es, die Reben ausreichend zu bewässern? Und wie nachhaltig arbeiten Sie?

Thiart: Der Atlantik ist natürlich viel zu salzig. Deshalb bekommen wir über den Clanwilliam-Damm, ein 321 Kilometer langes Kanalsystem aus dem Jahr 1911, Wasser aus einem Stausee. Dass wir nur so geringe Niederschläge haben, führt übrigens auch dazu, dass unsere Winzer nahezu keine Energie für Pflanzenschutz aufbringen müssen. Das Lutzville Valley ist nicht umsonst eines der nachhaltigsten Weinanbaugebiete des Landes. Die Stadt ist klein, wir fühlen uns sehr mit der Natur und den Menschen hier verbunden, sind seit acht Jahren auch Fairtrade-zertifiziert.

Was liegt Ihnen persönlich bei der Arbeit im Keller besonders am Herzen?

Thiart: Ich liebe den Moment, wenn ich auf den Traubenmost schaue und mir überlege, wie ich dem Wein ein gewisses Extra mitgeben kann. Welche Hefen setze ich ein, um ihn perfekt auszubauen? Wie zolle ich dem Terroir am ehesten Respekt? In der Sekunde fallen sehr wichtige Entscheidungen.

Was macht die West Coast so perfekt für den Weinanbau?

Thiart: Die Westküste Südafrikas liegt eher abseits der ausgetretenen Pfade und hat eine ganz eigene Schönheit, die man wirklich noch entdecken kann. Ich mag die charmanten Städtchen hier, »



Brenda
Thiart




2022
LUTZVILLE
CHENIN BLANC

- knackig & fruchtig
- trocken, 13,5 % vol
- Western Cape/
Südafrika

AKTION
0,75-l-Fl. ~~7.99~~
6.99

(1l = 9.32)
Art.-Nr. 100356237

Unter der Sonne Südafrikas gereift!

Wein- empfehlung:

Dieser Weißwein steht für alles, was ein erstklassiger Sauvignon Blanc mitbringen muss: Exotik, Stachelbeere und eine knackige Säure. Nicht nur auf jeder Party ist er Everybody's Darling, sondern auch als Speisenbegleiter ist er vielseitig einsetzbar.



2022
**LUTZVILLE
SAUVIGNON BLANC**

- 🍷 knackig & fruchtig
- 🍷 trocken, 12,5 % vol
- 📍 Western Cape/
Südafrika

(1 l = 9,32)
Art.-Nr. 100356279

AKTION

0,75-l-Fl. ~~7,99~~
6.99

unsere Weinberge, die in direkter Nähe der spektakulären Atlantikküste liegen. Wenn die extrem kalten Ozeanbrisen am Morgen auf das heiße Land treffen, entsteht nicht nur eine einzigartige Atmosphäre. Das spezielle Mikroklima mit seinen hohen Temperaturunterschieden schafft die besten Wachstumsbedingungen für unsere Trauben, vor allem für Sauvignon Blanc und Chenin Blanc.

Südafrikanischem Sauvignon Blanc werden ähnliche Qualitäten zugeschrieben wie den berühmten Vertretern aus Neuseeland. Chenin Blanc, auch Steen genannt, ist der Star unter den weißen Rebsorten des Landes.

Was kann man bei einer Verkostung erwarten?

Thiart: Ich gestehe es: Ich liebe Sauvignon Blanc! Mein Ziel ist es, dass Lutzville einmal zu den besten Produzenten in ganz Südafrika gehört. Wir bauen die Rebsorte in den Lagen an, die sich besonders nah an der Küste befinden, das schenkt den Weinen ihre frische Aromatik. Sie duften nach exotischen Früchten und bringen feine grüne Noten mit. Wir haben hier hervorragende Shrimps, Austern, zarten Catfish. Zu alledem würde ich jederzeit einen Sauvignon Blanc trinken. Chenin Blanc dagegen kann auch mit etwas cremigerem Essen umgehen, außer-

dem passt er perfekt zu hellem Fleisch oder würzigen Gerichten. Wir bauen ihn weiter im Inland an, wo die Böden härter und dichter sind. Deshalb bringt er viel Kraft und Komplexität mit – aber dennoch Frische. Er duftet nach Pfirsich, Litschi und Guave.

Reden wir über Ihre Rotweine. Cabernet Sauvignon, Shiraz und Merlot sind auch ganz typische südafrikanische Rebsorten ...

Thiart: Das kühlere Klima an der West Coast sorgt nicht nur für die feine Frische in unseren Weißweinen, sondern auch für weichere Tannine



und reifere Aromen bei den Rotweinen. Der Cabernet Sauvignon überzeugt mit einer prägnanten Cassisaromatik, einem zarten Blumenduft und dank des Ausbaus in der Eiche mit einer schönen Zedernnote. Er erschlägt den Gaumen aber nicht. Den Merlot zeichnen Aromen von Pflaumen und dunklen Kirschen aus, dazu kommen Noten von Mokka, Gewürzen und ein Hauch von Eukalyptus. Der würzige Shiraz duftet nach Brombeeren, dunklen Kirschen, Pflaumen und weißem Pfeffer. Alle sind tolle Begleiter zu dunklem Fleisch oder würzigem Grillgemüse.

Apropos Grillen: Bei uns ist es Frühling – bei Ihnen ist es Herbst, die Weinlese ist gestartet. Wie sieht es denn in Südafrika aus, welche Arbeiten stehen gerade an?

Thiart: Das stimmt, wir sind mitten in der anstrengendsten Zeit für Winemaker in Südafrika. Wir sind schon im Februar mit der Ernte gestartet, sie wird wohl bis April laufen. Auch nachts zu lesen ist üblich. Ostern ist voraussichtlich der Rotwein an der Reihe, wir können die Feiertage deshalb kaum richtig genießen. Stattdessen freuen wir uns, dass die Trauben bisher einen

hervorragenden Eindruck machen, der neue Jahrgang bringt tolle Qualitäten mit. Wir arbeiten eng mit den Winzern zusammen, damit wirklich alles passt. Die Traubenannahme läuft zum Beispiel nach einem sehr engen Zeitplan pro Rebsorte. Übrigens ist unser Frühling – also Ihr Herbst – die schönste Zeit für einen Besuch an der Westküste. Im August, kurz vor dem Frühling, blühen die Wiesen in allen Farben des Regenbogens. Das mögen keine Elefanten oder Diamanten sein, aber dieser farbenfrohe Teppich, der bis zum Horizont reicht, berührt mich immer wieder.




2020
**LUTZVILLE
CABERNET SAUVIGNON**

- würzig & elegant
- trocken, 14,0 % vol
- Western Cape/
Südafrika

AKTION
0,75-l-Fl. 7.99
6.99

(1 l = 9,32)
Art.-Nr. 100356224




2019
**LUTZVILLE
MERLOT**

- saftig & kräftig
- trocken, 13,0 % vol
- Western Cape/
Südafrika

AKTION
0,75-l-Fl. 7.99
6.99

(1 l = 9,32)
Art.-Nr. 100356243

Spritz, Spritz Spritz!

Aperitivo macht den Frühling bunter. Limoncello-Spritz ist ohne Frage der Liebling der Saison. Aber auch andere aufregende Spritz-Varianten sind neu – und ziemlich köstlich ...

Ein Trend zeichnet sich am wolkenlosen Himmel ab: Limoncello-Spritz ist in aller Munde. Unsere Experten mixen ihn am liebsten stilecht mit italienischem Prosecco und Likör von der sonnenverwöhnten Insel Capri, wo die Zitronen blühen. Zitrone ist dabei nicht gleich Zitrone. Limoncello Di Capri wird ausschließlich mit Sorrent-Zitronen hergestellt, einer besonders hochwertigen Frucht mit geschützter geografischer Angabe (g.g.A.), die typisch ist für die Halbinsel von Sorrent.

Rote Grapefruits von der französischen Insel Korsika machen dagegen den Pampelle zum besonderen Kick in prickelnden Drinks. Er wird an den Ufern des Flusses Charente handgefertigt und macht zum Beispiel im Duo mit Crémant eine tolle Figur. Unser Italicus wiederum stammt aus Turin. Der intensive Zitrusduft der Bergamotte, gepaart mit den frisch-floralen Noten von Lavendel, passt nicht nur zu italienischen Schaumweinen, sondern ergänzt auch das Profil von elegantem, spanischem Cava hervorragend.



Limoncello-Spritz

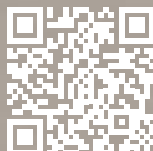
Zutaten für 1 Cocktail:

- 1/2 St. Zitrone
- 5 g frische Minze
- 50 g Eiswürfel
- 20 ml Limoncino
- 100 ml Mineralwasser, classic
- 100 ml Prosecco

Zubereitung:

Zitrone waschen & in Scheiben schneiden. Minze waschen und trocken schütteln. In einem Glas Eiswürfel mit Limoncello übergießen. 2 Zitronenscheiben und Minze zugeben. Mit Mineralwasser und Prosecco auffüllen und sofort servieren. Zum Wohl!

Viele weitere Cocktail-Rezepte findest du unter **lidl-kochen.de**



LIMONCELLO DI CAPRI

- 📍 Italien
- 🍷 21,0 % vol

(1 l = 19,99)
Art.-Nr. 100361423

-17%
0,7-l-Fl. ~~16.99~~
13.99

2021 PROSECCO MILLESIMATO DOC BRUT, SCHAUMWEIN

- 🍷 fruchtig & frisch
- 🍷 trocken, 11,0 % vol
- 📍 Venetien/Italien

(1 l = 11,99)
Art.-Nr. 100350718

AKTION
0,75-l-Fl. ~~9.99~~
8.99



Vielfalt von über
2000 Weinen
und Spirituosen



versandkostenfrei*
bestellen



Jetzt zum Newsletter
anmelden unter:
lidl-weinwelt.de/newsletter



PAMPELLE RUBY L'APÉRO, MIT GRATIS-GLAS

📍 Frankreich

🍷 15,0 % vol

(1 l = 25,70)
Art.-Nr. 100361898

0,7-l-Flasche

17.99



2020

BLANC FOUSSY CRÉMANT DE LOIRE AOP CUVÉE PRESTIGE BRUT, SCHAUMWEIN

🍷 fruchtig & frisch

🍷 brut, 12,0 % vol

📍 Loire/Frankreich

(1 l = 13,32)
Art.-Nr. 100261920

0,75-l-Flasche

9.99



JAUME SERRA CAVA BRUT NATURE RESERVA, SCHAUMWEIN

🍷 knackig & komplex

🍷 brut nature,

11,5 % vol

📍 Katalonien/Spanien

(1 l = 10,66) • (getestet an
Lot-Nr. L-1071JS3)
Art.-Nr. 100328969

-20%

0,75-l-FL. **9.99**

7.99



ITALICUS ROSOLIO DI BERGAMOTTO LIQUEUR

📍 Italien

🍷 20,0 % vol

(1 l = 39,99)
Art.-Nr. 100318728

0,7-l-Flasche

27.99

Ein Drink wie ein Western-Held



Er ist DER Cocktail-Klassiker schlechthin, ein minimalistisches Kunstwerk, an dem sich jede gute Bar jenseits aufwendiger Signature-Drinks messen lassen muss: der Whiskey Sour. Wer ihn zuerst schüttelte, wird wohl für immer ein Geheimnis bleiben. Klar ist nur: Er stammt im Ursprung aus einer Zeit, in der kernige Typen in Saloons starke Drinks die Kehle hinunterrinnen ließen, eine Hand am Glas, eine am Revolver.



Whiskey Sour

Zutaten für 1 Cocktail:

100 ml Wasser, 100 g Belbake Zucker
1 St. Bio-Zitronen, 1 St. Ei,
40 ml Bourbon Whiskey, Eiswürfel

Zubereitung:

- 1 In einem Topf Wasser mit Zucker aufkochen. Auf mittlerer Stufe ca. 5 Min. köcheln. Zuckersirup in eine Flasche umfüllen und abkühlen lassen.
- 2 Zitrone heiß waschen, mit einem Sparschäler ein Stück Schale abziehen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Ei trennen, Eigelb dabei anderweitig verwenden.
- 3 In einem Shaker 40 ml Whiskey, 30 ml Zitronensaft, 15 ml Zuckersirup und 10 ml Eiweiß kräftig shaken. Eiswürfel zugeben und nochmals kräftig shaken.
- 4 Ein Glas mit Eiswürfeln füllen und Zitronenschale über den Glasrand reiben. Whisky Sour in das Glas abseihen und nach Belieben mit der Zitronenschale garnieren. Zum Wohl!

Tipp: Der Zuckersirup hält sich mehrere Wochen.

Viele weitere Cocktail-Rezepte findest du unter [lidl-kochen.de](https://www.lidl.de/kochen)



**BUFFALO TRACE
KENTUCKY STRAIGHT
BOURBON WHISKEY**

📍 Kentucky/USA
🍷 40,0 % vol

(1 l = 27,13)
Art.-Nr. 100312341

AKTION

0,7-l-Fl. ~~21.99~~

18.99



Einen Vorgänger des Whiskey-Sour-Rezepts zum ersten Mal in Buchform veröffentlicht hat ein nicht minder aufregender Mann. Jerry Thomas (1830-1885) gilt als der Gründervater der Mixkunst, weshalb man den schmuckbehangenen Schnauzbarträger schon zu Lebzeiten nur „den Professor“ gerufen haben soll. Versierte Barkeeper schwören auf sein Werk „How to Mix Drinks or The Bon-Vivant's Companion“ bis heute wie auf die Bibel. Jerry Thomas höchst eigene Erfindung, einen Drink namens Blue Blazer, soll er gemixt haben, in dem er brennenden Whiskey in hohem Bogen von einem Becher in einen zweiten warf. Doch bleiben wir beim Whiskey Sour – und reisen in eine Zeit, in der der Normalbürger das Wort „Cocktail“ wahrscheinlich noch nie gehört hatte.



schon die mit Rotwein getoppte „New York Sour“-Variante und vor allem der „Boston Sour“ mit Eiweiß. Fans dieser Version finden, dass das Ei die Textur weicher und den Geschmack intensiver mache, andere schwören auf den unverfälschten Drink. Da der Whiskey Sour das erste Mal in den USA, also mit dortigem Bourbon oder Rye Whiskey gemixt wurde, ist die korrekte Schreibweise Whiskey Sour. Wer alternativ lieber einen Single Malt oder Blend aus Schottland für einen Whisky Sour ohne „e“ nutzt, macht aber rein gar nichts verkehrt. Scotch bietet erweiterten Spielraum bei den Aromen, vor allem, wenn man ein besonders rauchiges Exemplar wählt, zum Beispiel von der meerumtosten Insel Islay. Filmemacher Billy Wilder brachte den Whiskey Sour 1955 übrigens auf die große Leinwand. In „Das verflixte siebte Jahr“ ließ er nicht nur den weiten, weißen Rock von Marilyn Monroe über einem Lüftungsschacht aufwirbeln, sondern seinen männlichen Hauptdarsteller außerdem verkünden: „Ich bin durchaus imstande, mir mein Frühstück zu machen. Ich hatte zwei Peanutbutter-Sandwiches und zwei Whiskey Sour.“ In der deutschen Synchronisation wurde aus den Drinks leider Joghurt. Wir bleiben beim Cocktail – wenn auch zum abendlichen Digestif.

Bowls ausgeschenkt wird, gut ansäuselt und vor Mangelerscheinungen und Krankheiten schützen soll, englische Seefahrer. Wohl aus dem Sanskrit kommend, leitet sich der Name von der Zahl fünf ab. So gilt als klassische Punch-Rezeptur die Formel, dass immer „strong, weak, sweet, sour and spices“ die Grundlage bilden, also Alkohol, Wasser beziehungsweise Eis, Zucker, Säure und Gewürze. Aber aus der Bowle-Schüssel? Im Saloon muss es schnell gehen. Und in den schicken Salons der Oberschicht will man sich neustens lieber individuell präsentieren und nicht süffeln, was jeder hat. Das ist die große Stunde der Getränkegruppe, die wir heute allgemein Cocktail und insbesondere Sour nennen.

Anfang des 19. Jahrhunderts trinken Ladies und Gentlemen in den USA gemeinhin Punch. Mitgebracht haben das Getränk, das aus großen

Hier kommt Jerry Thomas ins Spiel, ein Goldsucher und Unterhaltungskünstler, der nach dem großen Kater, den der Edelmetallrausch nach sich zieht, als Barkeeper arbeitet und es in der Branche bald zu Weltruhm bringt. Er kommt viel herum und verdingt sich in bekannten Bars und Saloons von Chicago bis New Orleans, bevor er seinen eigenen Laden am New Yorker Broadway eröffnet. Unterwegs muss er neben dem neu aufgekommenen Brandy Sour auch den Drink kennengelernt haben, der in seiner 1862 erscheinenden Rezeptsammlung als Whiskey Crusta gelistet ist und der aus Whiskey, Bitters, Sirup und Zitrone besteht.

In den Folgejahren, dem sogenannten goldenen Zeitalter des Cocktails, taucht der leicht abgewandelte Drink, der nun Whiskey Sour genannt wird, auf nahezu jeder Bar-Karte auf und treibt bald bunte Blüten. In den Startlöchern stehen



19 Jahre



BEN BRACKEN ISLAY SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

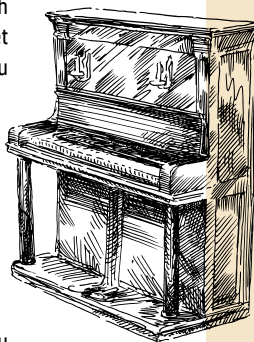
📍 Islay/Schottland
🍷 43,0 % vol

-16%

0,7-l-Fl. 59.99

49.99

(1 l = 71.42)
Art.-Nr. 100358123



MAKER'S MARK KENTUCKY STRAIGHT BOURBON WHISKY

📍 Kentucky/USA
🍷 45,0 % vol

0,7-l-Flasche

19.99

(1 l = 28.56)
Art.-Nr. 100279457

Schottischen Whisky entdecken!



45 Jahre

**GLENALBA
BLENDED SCOTCH
WHISKY**

📍 Schottland
🍷 41,0 % vol

(1 l = 212,86)
Art.-Nr. 100340199

-30€
0,7-l-Fl. ~~179,-~~
149,-



13 Jahre

**ABRACHAN DOUBLE
CASK MATURED BLENDED
SCOTCH WHISKY**

📍 Schottland
🍷 45,0 % vol

AKTION
0,7-l-Fl. ~~39.99~~
34.99

(1 l = 49.99)
Art.-Nr. 100358121

25 Jahre

**THE TARGE
HIGHLAND SINGLE GRAIN
SCOTCH WHISKY**

📍 Highlands/
Schottland
🍷 44,0 % vol

-20%
0,7-l-Fl. ~~49.99~~
39.99

(1 l = 57.13)
Art.-Nr. 100358139

12 Jahre

**GLENFIDDICH SIGNATURE
SPEYSIDE SINGLE MALT
SCOTCH WHISKY**

📍 Speyside/
Schottland
🍷 40,0 % vol

0,7-l-Flasche
29.99

(1 l = 42.85)
Art.-Nr. 100245069

RON CENTENARIO.

DEN „AGED BY NATURE“ RUM BRINGT DER OSTERHASE DOCH BESONDERS GERN VORBEI

Gehen Sie jetzt im Lidl Onlineshop auf Osterversuche – vielleicht werden Sie fündig und erwischen den Ron Centenario 12 im neuen Design!

FARBE

Heller Bernstein.

GERUCH

Ein angenehmes Bouquet von reichen Früchten mit dominanten Holzaromen.

GESCHMACK

Leicht süß mit vorherrschenden Noten von Vanille, reifen roten Früchten, einer angenehmen Präsenz von Holz und einem ausgewogenen Körper, mit einem langen Nachklang am Gaumen.

FRESAS Y ALBAHACA TONIC

- 60 ml Ron Centenario 12 Secretos
- Zwei aufgeschnittene Erdbeeren
 - 60 ml aromatisiertes Mineralwasser (Orange)
 - 30 ml Tonic Water
- Mit Basilikumblättern garnieren



Rezept-Tipp:

Coco Healer

4 cl PLANTATION Stiggins' Fancy Pineapple
12 cl Ananassaft
2 cl Orangensaft
3 cl Kokosnussmilch

Alle Zutaten in einen Shaker mit Eiswürfeln geben und kräftig shaken.
Dann in ein Glas mit Eiswürfeln abseihen und mit einem Ananasstück dekorieren.



PLANTATION Stiggins' Fancy Pineapple

Probiere die pure Ananas!

www.ferrand-spirits.de | Genussvoll genießen!

