



## Grüner Veltliner 2017

Weingut Zu Dürnstein  
Österreich, Wachau, Loiben (12,5 Vol.%)  
Lagerpotenzial bis 2023

Dieser wunderschöne und typische Grüne Veltliner Federspiel aus der Riede Mühlpoint begeistert sofort. Uns hat der Wein in der Federspiel-Kategorie schon in der Blindprobe restlos begeistert. Denn genauso muss ein hochwertiger Lagenveltliner in dieser Qualitätsstufe schmecken. Fein, zartwürzig mit leichten Anklängen von Kräutern und Würze. Die gut stützende Säure macht sofort Lust auf den 2. Schluck, zeugt aber dennoch von Größe und Eleganz ohne dabei protzig zu wirken. Im Abgang erkennt man die typische Veltlinernote, welche sich noch lange in Erinnerung ruft.

In einer der schönsten Gegenden der Wachau, im Weinort Unterloiben liegt das Weingut von Georg Edlinger. Im Jahr 1930 hat der Großvater von Georg den Ausgangspunkt des heutigen Weinbaubetriebes gelegt. Ein großes Anliegen von Kellermeister Georg ist, dass die angelieferte Trauben besonders schonend und rasch verarbeitet werden. So entsteht in nur eineinhalb Stunden Most und das von der Traube weg. In Stahltanks erfolgt die Vergärung sowie der Ausbau, in denen die Weine schließlich 4-6 Monate reifen.

Ein Wein, der sich perfekt als universeller Speisenbegleiter eignet, vor allem aber passt er gut zur klassischen Wirtshausküche. Und damit liegt man einfach immer richtig.

[neunweine.at](http://neunweine.at)

Wein kaufen wie ein Kenner





## TAFELSPITZSÜLZCHEN

### Zutaten für 4 Portionen

200g	Rindfleisch (fertig gekocht)
2 Stk	Karotten (mittelgroß)
100g	Lauch
5 Bl	Gelatine
250ml	Rindssuppe
1 Prise	Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Für das Tafelspitzsülzchen zuerst die Karotten, den Lauch und das fertig gekochte Rindfleisch sehr klein schneiden.

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, salzen. Die Karotten- und Lauchstücke darin weich kochen. Danach kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Die Rindfleischstücke mit dem Gemüse verrühren, salzen, pfeffern und beiseite stellen.

Eine passende Form ca. 500 ml Fassungsvermögen, mit Frischhaltefolie auslegen. (Die Frischhaltefolie muss über den Rand der Form hängen).

In kaltem Wasser die Gelatine einlegen und für ca. 10 Minuten quellen lassen. Dann etwas ausdrücken und mit der Hälfte der Rindssuppe (125 ml) erwärmen bzw. die Gelatine darin auflösen.

Die restliche Rindssuppe über das Gemüse mit dem Fleisch gießen und verrühren. Sofort in die vorbereitete Form geben. Mit der aufgelösten Gelatine übergießen. Dann mit der Frischhaltefolie verschließen und bei Zimmertemperatur auskühlen lassen. Anschließend für 4-5 Std. in den Kühlschrank geben und fest werden lassen.

Das fertige Tafelspitzsülzchen aus der Form nehmen die Frischhaltefolie entfernen, in feine ca. 0,5 bis 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf Tellern portionieren. Mit rotem fein geschnittenem Zwiebel, Kürbiskernöl und einer Salatmarinade übergießen und servieren.