

Die Qualität jedes einzelnen Produkts von Triebel ist durch eine konstante Suche nach Naturreinheit gewährleistet. Exklusive Köstlichkeiten, die im gewöhnlichen Handel nicht erhältlich sind. Der Vertrieb erfolgt direkt ab Weingut oder im Online- Webshop über Direktversand.



Medieninhaber/ Herausgeber/ Redaktion

Weingut Triebel
Giesselsdorf 42
8354 St. Anna am Aigen
www.triebl.com
wein@triebl.com

0664 99 80 661

Zustellung frei Haus ab 6 Flaschen
in ganz Österreich und
ab 12 Flaschen in Deutschland.

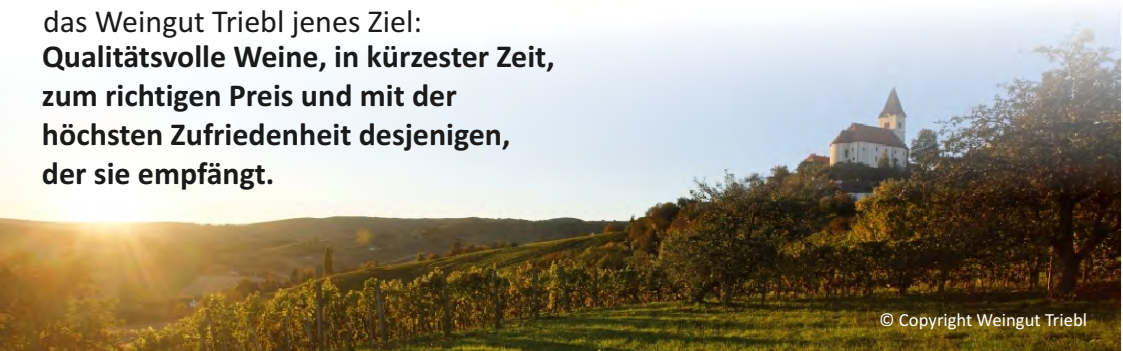


GPS- Koordinaten fürs Navigationsgerät:
Ort: Frutten- Giesselsdorf PLZ: 8354
Straße: Grenzland- Hofweg 42

Philosophie:



Wir haben die Intuition, die traditionelle Vertriebskette zugunsten des direkten Kontaktes mit dem Kunden aufzubauen. Die Zwischenhändler zum Vorteil der Kunden auszuschließen, ist zum Herzstück unserer Arbeit geworden. Unvergleichbar verfolgt das Weingut Triebel jenes Ziel: **Qualitätsvolle Weine, in kürzester Zeit, zum richtigen Preis und mit der höchsten Zufriedenheit desjenigen, der sie empfängt.**



Grillen
& Wein



Herzhaft Gegrilltes mit fruchtigem Wein

Das klassische Grillen hat sich in den letzten Jahren zum raffinierten Outdoor Cooking entwickelt. Dabei ist der Anspruch an die Qualität der diversen Fleisch-, Fisch- und Gemüsesorten ebenso gestiegen, wie das Bedürfnis einer perfekt passenden Weinbegleitung.



Bei der Weinauswahl zum Grillen ist zu beachten, dass der Geschmack des Grillguts durch die Röst- und Raucharomen oftmals intensiver wird als in der Pfanne. Dann passt auch einmal ein Rotwein zum gegrillten Fisch oder zu hellem Fleisch. Samtige Weissburgunder oder fruchtige Zweigelt sind hier die passenden Begleiter. Sie besitzen Frische und eine feine Frucht, so übertönen sie das helle Fleisch oder den Fisch nicht. Sind die Röstaromen des Grillfleisches intensiver, greift man besser

zu einem Zweigelt oder Grauburgunder, die von Natur aus Körper betonter sind. Wenn die Rotweine zudem noch im Holz gereift sind, haben sie eine komplexere Struktur und angenehme Röstaromen. Sie harmonisieren perfekt zum gegrillten Rindersteak oder mediterran gewürzten Lammkotelet.

Zartes Geflügelfleisch erhält auf dem Grill einen intensiven Geschmack, der sehr gut mit einem Welschriesling harmoniert.



Wer also ein paar Tipps und Tricks beherzigt, dem wird die Weinauswahl, wie auch das Grillen bestens gelingen.

Und darüber hinaus feststellen, dass die feinen, vielfältigen Nuancen der Weine aus dem Weingut Triebel ideale Begleiter eines Grillmenüs sind.

Marisa - Luise Franz Triebel

Wir freuen uns, wenn Sie Ihre unvergesslichen Momente auf Ihren Social Medien teilen.

Welschriesling, Muskateller, Sauvignon blanc, Weißburgunder

EIN TOLLER KULINARISCHER BEGLEITER

Ein leichter Alkoholgehalt prägt den Charakter, sie sind deshalb die idealen Begleiter zum Sommer.




Ob auf dem Grill ein delikates Hühnerfilet duftet, oder zartrosa Scampi in der Pfanne schmoren, knackige Sommersalate Erfrischung versprechen oder Erdbeeren in delikatesten Variationen Gelüste stillen, Sauvignon blanc ist der passende Begleiter.

Leichte Weine versprechen unkomplizierten, frischen Genuss. Genau das Richtige für gesellige Sommerabende auf der Terrasse und Balkon.

Weißweine sind generell gute Partner für das unbeschwerte Grillvergnügen. Kühl serviert entfalten Sommerweine die ganze Fülle ihrer fruchtigen Aromen. Das macht sie zum idealen Sommergetränk.

Serviertemperatur: 9 bis 11 °C

Unsere  Spotify
Playlist für Ihre Party



Was liegt auf?

Schnitzel, Schweinesteaks und Co., meist eingelegt in eine ölige Marinade mit Knoblauch, Kräutern und Gewürzen. Ideale Weinbegleiter sind herzhafte Morillons, Weißburgunder und Muskateller, ebenso ein Sauvignon blanc.

Rindfleisch: Wer etwas ganz besonderes für seine Gäste auflegen möchte, greift zum **Dry Aged Beef**. Das trocken abgehangene Rindfleisch reift bei einer kontinuierlichen Luftfeuchtigkeit von 60% 7-28 Tage - je nach Stück. Kenner salzen das Steak etwa 15 Minuten vor dem Grillen, um mehr Röstaromen zu erhalten. Dann grillen sie es auf gut durchgeglühter Kohle von jeder Seite eine Minute lang an und garen es bei indirekter Hitze bis zur gewünschten Kerntemperatur. Erst zum Schluss wird gepfeffert - und mehr braucht so ein edles Stück eigentlich auch nicht, außer einem qualitativ ebenbürtigen Rotwein, einen Zweigelt Exklusiv. Der sollte aus dem großem Holz stammen und darf ruhig etwas gereifter sein.

Rinderfilet oder **Entrecôte** braucht auf dem Grill nicht so lange wie Rib Eye und bringt entsprechend weniger Röstaromen mit. Ein samtiger Zweigelt oder Grauburgunder ist hierzu eine sehr gute Wahl.

Zum mediterran gewürzten und knusprig gegrillten **Lammkotelet** empfiehlt sich ein kräftiger Zweigelt oder auch ein Grauburgunder.

Geflügel- Hähnchenbrust, Putenschnitzel oder Entenbrust: Das zarte Fleisch erhält auf dem Grill einen intensiveren Geschmack, der sehr gut mit einem trockenen Weißwein harmoniert.

Fisch in Folie, wie beispielsweise Forelle, Saibling oder Dorade sind meist milder und saftiger als direkt auf dem Rost zubereitet. Mit ihnen harmoniert Weißburgunder, Morillon und Sämling 88 perfekt. Auch ein Sauvignon blanc mit feiner Frucht ist willkommen.

Fisch direkt auf dem Rost oder in einer Grillpfanne zubereitet, vielleicht noch mariniert oder kräftig gewürzt, sucht als Partner einen Sämling 88 oder auch einen Welschriesling. Auch ein leicht gekühlter trockener Rotwein, beispielsweise zu herzhaft gewürztem Fisch, ist ein angemessener Begleiter.

Ganze Fische mit Kräutern vertragen einen saftigen Grauburgunder, der ebenfalls kräutrige Aromen mitbringt, oder auch schon einmal einen nicht zu kräftigen Rotwein.

Schalentiere wie **Scampi** oder **Garnelen:** Für alles aus dem Wasser gilt: Nicht zu lange und nicht zu heiß garen. Diese Meeresfrüchte mögen einen frischen Welschriesling, Weißburgunder, Sauvignon blanc sowie Muskateller.

Zu **vegetarischen** und **veganen Leckereien** ist der Welschriesling ein guter Begleiter, ebenso wie Sämling 88. Mit ihren dezenten Aromen holen sie das Beste aus dem Gemüse hervor.

Wer es am Grill lieber **asiatisch** mag, dem sei ein Grauburgunder empfohlen. Und wenn es richtig scharf wird, darf es ruhig auch ein Gewürztraminer sein, denn die Süße im Wein mildert die Schärfe.



Marinierte Grillkoteletts

Zutaten

4 Schweinekoteletts

Marinade:

3/4 Tasse Pflanzenöl

1 EL Zitronensaft

2 EL Worcester Sauce

1 TL getrockneter

Thymian

2 Lorbeerblätter

2 Knoblauchzehen

4 Basilikumblätter

Salz

- 1** Das Öl mit Zitronensaft, Worcester Sauce und Thymian verrühren. Die Basilikumblätter und Lorbeerblätter etwas zerkleinern und dazugeben. Die Knoblauchzehen pressen und in die Marinade rühren.
- 2** Die Fettränder der Koteletts mehrfach einschneiden und die Koteletts in der Marinade- am besten über Nachtziehen lassen.
- 3** Danach das Fleisch mit Küchenrolle trockentupfen und grillen, wenden, wenn an der Oberfläche Fleischsaft austritt und solange weitergrillen bis wiederum Fleischsaft an die Oberfläche tritt. Dabei etwas salzen. Vor dem Servieren das Fleisch einige Minuten rasten lassen.

→ **Beilagenempfehlung:** Erdäpfelsalat und verschiedene Saucen.

Warum nicht “voll im Öl”!

Machen Sie Fleisch auf aromatische Art zart: mit Gewürzen und Marinaden.

Marinieren

Das Einlegen von Fleisch in eine Öl- Gewürz-Mischung. Dadurch trocknet das Fleisch nicht aus und bleibt saftig, zart und mürbe. Der Marinade sollt kein Salz beigegeben werden. Üblicherweise besteht eine Marinade aus einer individuell nach Geschmack hergestellten Mischung von Öl, Kräutern, Essig, Zitronensaft, Alkohol (etwa Rotwein).

Marinieren sollte man mindestens einige Stunden, am besten über Nacht. Mariniertes Fleisch nimmt man am besten etwa eine Stunde vor dem Grillen aus dem Kühlschrank. Bevor sie mariniertes Fleisch auf den Rost legen, unbedingt mit Küchenrolle trockentupfen! Sie vermeiden damit, dass Öl in die Glut tropft und zur Bildung von Stichflammen und schädlichen Rauch führt, die sich auf dem Grillgut absetzen.

Fleisch und Marinade in einen Behälter füllen, gut verschließen, durchziehen lassen und öfter wenden. So kann die Mariande von allen Seiten auf das Fleisch wirken.

Würziges Grillöl

Streichen Sie das Fleisch dünn damit ein. 2 EL Rosmarin, 2 EL Estragon, 1/2 TL Salbei, 1 getrocknete, fein geschnittene Chilischote, 3 gehackte Knoblauchzehen, 1 EL Paprikapulver, 1 TL Currypulver, 1/2L Oliven- oder Sonnenblumenöl.

Die Kräuter und Gewürze in Öl ansetzen und am besten über Nacht durchziehen lassen.

Kräuter Marinade

1/2 Bund Petersilie, 1/2 Bund Kerbel, 1/2 Bund Estragon. 1/2 Bund Basilikum, 1/2 Kresse, 1/2 Bund Rosmarin, 1/2 Bund Schnittlauch, 1/2 Bund Dill, einige Pfefferminzblätter, 1/2 l Sonnenblumenöl, Saft einer Zitrone

Alle Kräuter hacken, mit Zitronensaft und Öl vermischen und einige Zeit rasten lassen. Das portionierte Fleisch in die Marinade einlegen und verschlossen im Kühlschrank ein bis zwei Tage aufbewahren. Erst beim Grillen das marinierte Fleisch salzen und pfeffern.

Sweet, Hot & Spicy Marinade

für Chicken Wings & Spare Ribs

2 Zitronen, 1/4 l süße Chilisauce, 4 Chilischotten, 4 EL Honig, Salz, Pfeffer, 2 Zehen Knoblauch

Zitronen auspressen, Saft mit Honig und Chilisauce verrühren, Knoblauch und Chilischoten fein hacken und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Grillgut mindestens 6 Stunden vor dem Grillen marinieren. Diese Marinade reicht für ca. 16 Hühnerflügerln oder 8 Portionen Spare Ribs.



Kartoffellaibchen

Kartoffelteig:

600 g mehlig Kartoffel in der Schale kochen, abseihen, noch heiß schälen

und passieren (= ca. 1/2 kg)

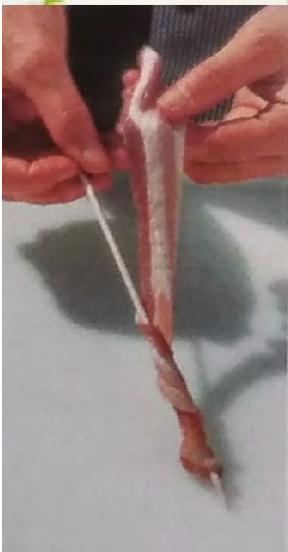
ca. 200 g griffiges Mehl

50 g Grieß

2 Eier

Salz, Pfeffer, Muskat

Alle Zutaten rasch verkneten, zu einer Rolle formen und ca. eine halbe Stunde rasten lassen. In 15 Teile aufteilen, flachdrücken und am Grill unter Wenden fertig grillen.



Grillpfeile ←

Für die Grillpfeile benötigen Sie Bauchfleisch, Grillgewürz, Knoblauch und Olivenöl

Das angefrosthete Bauchfleisch mit der Aufschnittmaschine oder einem scharfen Messer der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Beginnend mit dem Magerteil spiralförmig um Holzspieße wickeln. Danach die Spieße mit der Knoblauch-Olivenölmischung bepinseln und mit dem Grillgewürz bestreuen. Auf den Grill legen und goldbraun unter ständigem Rollen der Spießchen grillen.

Saucen + Dips

... gehören einfach dazu

Zumindest Kindern würde etwas fehlen, gäbe es kein Ketchup. Aber es gibt eine Vielzahl weiterer köstlicher pikanter, kalter Saucen. Hier zwei Ideen, wie Sie diese selbst rasch und einfach zubereiten können.

Süß-saure Senfsauce

1/2 Tasse Senf
1/2 Tasse Honig
1/4 Tasse Zucker
1/2 Tasse Weißweinessig
Salz, Pfeffer

Senf, Honig, Zucker und Essig verrühren. In einem Topf bei niedriger Temperatur 5 Minuten unter Rühren köcheln lassen, bis die Sauce duftet. Den Topf vom Herd nehmen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Diese Sauce kann man sowohl heiß als auch kalt servieren. Gut verschlossen hält sie sich im Kühlschrank mehrere Wochen.

Cocktailsauce

3 EL Sauerrahm
3 EL Mayonnaise,
1 EL Ketchup,
2 TL Kren (frisch oder aus dem Glas),
Saft von einer halben Zitrone,
Salz, Pfeffer, Weinbrand

Mayonnaise, Sauerrahm mit Ketchup verrühren, mit den Gewürzen und einem Schuss Weinbrand abschmecken und mit Kren vollenden.

