

# Gewürztraminer RENAISSANCE



Der **Gewürztraminer** gehört zu Südtirol – seit jeher. Wie keine andere Sorte verströmt der Wein betörenden Duft, der an Rosen, Litschi und Nelken erinnert. Die Eleganz und Frische hat er dem alpin-mediterranen Klima zu verdanken.

Während der Wein viele Jahre lang ein Geheimtipp für Liebhaber war, zählt er heute zu den gefragtesten Weinen in Italien. Auch im Ausland fragen immer mehr Weinkenner nach einem duftigen „Gewurts“.

Eine der faszinierendsten Seiten des Gewürztraminers ist seine Stärke als Speisenbegleiter. Seine markanten Aromen ermöglichen spannende Kombinationen mit der Küche des Mittelmeers ebenso wie mit asiatischen, amerikanischen oder skandinavischen Gerichten.

Die **Kellerei Tramin** legt viel Herzblut in diese Rebsorte – und hat daher zwei sehr spezielle Gewürztraminer in ihrem Programm. Aber welche Gerichte harmonieren am besten? Spitzengastronomen von New York bis Tokio zeigen wie es geht – und bereiten Gourmets durch die geschickt eingesetzte Gewürztraminer-Begleitung wahre Sternstunden.

## Langusten mit Salat von Orangen & Fenchel

Acqua Pazza Restaurant, Tokyo, Japan

Yashimi Hidaka ist ein großer Liebhaber der italienischen Küche, die er mit viel Stolz in seinem eleganten Restaurant inmitten von Tokyo zelebriert. Gourmets lieben seine einzigartigen kulinarischen Kreationen. Küchenchef Hidaka kocht hier eine auf die Qualität der Produkte fokussierte Küche. Für ihn gibt es keine Kompromisse. Ausschließlich bestes Fleisch, Fisch, Obst und Gemüse kommen auf den Teller. Die subtilen italienischen Speisen, die er mit besten japanischen Zutaten verfeinert, sind oft eine Herausforderung für den Sommelier.

„Der **Gewürztraminer** ist ein hervorragender Begleiter

unserer Langusten mit Orangen-Fenchel-Salat. Ich erkläre warum: Zunächst verlangen die Krustentiere nach einem Wein mit Struktur und Körper. Dann die Aromen: **Allein der Duft des Weines nach Litschi, Orangen und Nelken harmoniert großartig mit jenen am Teller.** Am Gaumen: Perfektes Wechselspiel zwischen Aromen im Wein und dem süßlichen Krabbenfleisch, dem Fenchel und den Orangen. Die frischen Kräuter wie Estragon, Dill, Kerbel und Minze nehmen die würzigen Komponenten im Wein auf. Einfach eine perfekte Liaison,“ erklärt Chefsommelier Takihara.



**Küchenchef Yashimi Hidaka  
& Sommelier Kazumasa Takihara**

Aromenkünstler Yashimi Hidaka vereint in seinem edlen Restaurant Acqua Pazza in Tokyo beste italienische Produkte mit feinen japanischen Zutaten. Sommelier Kazumasa Takihara führt den Gast gekonnt durch die 300 Positionen starke Weinkarte.



**ACQUA PAZZA Restaurant**

5-17-10 Eastwest B1F, 150-0012 Tokyo

T: +81 3 5447 5501, [www.acquapazza.co.jp](http://www.acquapazza.co.jp)

Küchenchef: Hashimi Hidaka

## LANGUSTEN MIT ORANGEN-SALAT UND FENCHEL

**Rezept für 4 Personen:**

4 Stück Langusten  
2 Stück Fenchel, in Scheiben schneiden  
60 ml Weißweinessig  
30 g Orangenhonig  
12 ml Olivenöl  
Fruchtfleisch von 2 Orange  
(mit rotem Fruchtfleisch)  
Estragon, Dill, Kerbel und Minze (nach Belieben)  
Salz und rosa Pfeffer

Die Langusten der Länge nach in Stücke schneiden und mit Salz würzen. Olivenöl in die Bratpfanne geben und erhitzen. Die Langusten anbraten. Bei 280° C für einen kurzen Moment ins Backrohr geben. In der Zwischenzeit Fenchel, Orangen und Dressing anrichten. Die Krabben aus dem Rohr nehmen, auf das Teller geben und zum Abschluss noch mit Estragon, Dill, Kerbel und Minze vollenden.

