



**Grüner Veltliner 2017
Graubünden AOC
Weingut Heidelberg –
Hanspeter Lampert**

Wiesenkräuter, etwas frisches Heu und eine knackige Limette dazu. Gradlinig und sehr frisch und reintonig. Satte gradlinige Säure, straffer Stil, noch unruhig, wird sich ab 2019 bestens zeigen. Knackig und fest. Ein mehr als gelungenes Experiment ausserhalb der Heimat dieser Rebsorte.
www.weingut-heidelberg.ch



**Blanc 2017
St. Gallen AOC
Weingut Tobias Schmid & Sohn**

Cuvée aus Johanniter, weissgekeltertem Pinot Noir und Rivaner. Anfangs verhalten mit Quitte, etwas Orangen und herben Gewürzen, eigenständig aber hochinteressant. Saftiger und leichtfüssiger Stil, der Charakter zeigt.
www.tobiasschmid.ch



**Clos de la George
1^{er} Grand Cru 2017
Waadt AOC
Clos de la George SA**

Vollmundig und weinig zugleich, mit Struktur und sehr guter Balance. Sehr mineralisch mit salzigen Noten, dichtmaschiger Stil, der jetzt erst am Anfang steht. Wird sich mit den Jahren noch steigern. Die Kraft braucht es für dieses währschafte Gericht.
www.hammel.ch

Rheintaler Ribelmals AOP

Ein ganz spezieller Mais, weil von bester Qualität, wandelte sich vom einstigen Armeleuteessen zur Delikatesse. Im Rheintal kennt und schätzt man den Ribelmals schon seit Generationen als kostbare Kulturpflanze. Geeignetes Klima und die eigentliche Qualität der Maispflanzen sind Gründe, warum fast jede Rheintaler Familie früher auf Feldern oder im eigenen Garten Ribelmals anbaute. Dies wiederum führte zu einer einzigartigen genetischen Vielfalt, die auch heute noch existiert. Geerntet wird im Oktober, früher ging das von Hand, heutzutage erledigen Mährescher diese schwere Arbeit. Anschlies-

send werden die Körner vom Kolben getrennt, sofort getrocknet und gereinigt. Daraus wird ein Vollkorn-Maisgries, als Bramata oder Maisdunst gemahlen, je nach späterem Verwendungszweck.

Rheintaler Ribelmals AOP ist die schmackhafte Basis für viele ursprüngliche und qualitativ hochwertige Lebensmittel. Produkte wie Tortilla-Chips, Bramata, süsse Ribelwaffeln oder aber auch das Ribel-Bauernbrot. Nicht zu vergessen das Rheintaler Culinarium-Maisbier. Und das ist nur ein Bruchteil dessen, was Feines aus Rheintaler Ribelmals AOP entsteht.

Dass es ihn überhaupt noch gibt, hat man dem Verein Rheintaler Ribelmals zu verdanken. Und nicht nur das, auch die Aufnahme in den Kreis der AOP-IGP-Produkte ist dessen Erfolg. Man muss den Menschen dahinter, die in ihrer Freizeit den Verein mit Leben füllen, dankbar sein. Die ausgewählten Weine passen ideal zu Ribelmals-Empanadas mit einer Ribelmals-Poularde-Füllung, Bramata und Tortilla-Chips.