

BEEF!

FÜR MÄNNER MIT GESCHMACK

SPEZIAL: GRILLEN



JA, ICH GRILL!

**73 köstliche Durchhalte-Rezepte
für Kerle, die auch im Herbst und
Winter am Rost stehen**

BESSERWISSER

Das 1. BBQ-Lexikon für alle
Enthusiasten an der Glut

HEIMWERKER

9 Männer und ihre großen
Grills: alle selbst gebaut!

WINTERGRILLER

Falls der Yeti mal auf ein
Steak kommt: 9 Tipps

14,80 € ■ Extra 2/2016
ÖSTERREICH 16,80 €, SCHWEIZ 23 SFR,
LUXEMBURG 17 €



ERRÖTET

WELCHE WEINE PASSEN ZU GEGRILLTEM FLEISCH?
EIN GROSSES THEMA. ABER SIE KÖNNEN JA MAL
KLEIN ANFANGEN – MIT DIESEN **9 ROTWEINEN**



HOLGER KOCH
Pinot Noir 2013 aus
Baden. Komplexe,
würzige Frucht, feines
Tannin. Zu Kalbshaxe.
32,50 €, viniculture.de



LA PAUSE
Laurent Saillard, ein
aufregender Gamay
von der Loire, 2015.
Zu Lamm. 16,50 €,
viniculture.de



STARK-CONDÉ
Elgin Pinot Noir 2014
aus Stellenbosch,
Südafrika. 10 Monate
im Eichenfass gereift.
13,50 €, delinero.de

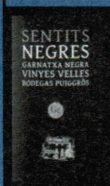


ALMA DEL CAMPO
Rioja Reserva 2010,
90 % Tempranillo.
Ideal zu Wild. 12,40 €,
delinero.de



CLOS FANTINE
Faugères 2014, Vin
Naturel (unfiltriert,
ungeschwefelt). Erdig,
saftig, würzig. Zu Wild.
13,75 €, viniculture.de

SENTITS NEGRES
Katalonien 2012,
Bodegas Puiggròs.
Charaktervoller
Garnacha, im Barrique
gereift, zu Entrecôtes.
23 €, viniculture.de



STEINBERG
Zweigelt 2013 vom
Weingut Herbert
Zillinger, mineralisch
straff und pfeffrig.
Zu Rind und Wild.
23,90 €, belvini.de



KOONUNGA HILL
Penfolds Shiraz-Cabernet
2014, Südastralien.
Elegant, feinwürzig.
Zu Rind und Lamm.
10,90 €, delinero.de



EDIZIONE CINQUE AUTOCTONI
Rosso 2013 Farnese, aus
den Abruzzen. Zu Rind
und Kalb. 21,90 €,
weinimport-cresceri.de

