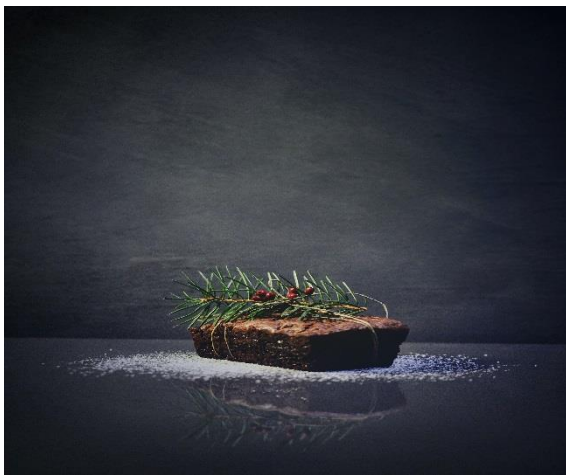


Wollen Sie ein bestimmtes Gericht zubereiten und suchen dafür noch den passenden Wein?

– Dann haben wir 10 Tipps für Sie, die Ihnen dabei helfen können, den richtigen Wein für ihr Essen zu finden! – Los geht's!

1. Wein und Fleisch

Zu rotem Fleisch und Braten empfehlen wir eher einen Rotwein, zu hellem Fleisch, wie z.B. Geflügel eher einen Weißwein. Je würziger das Fleisch, desto würziger und kräftiger sollte auch der Wein sein, den Sie dazu trinken.



Empfehlung des Hauses:

Zum Braten: „Fitou“
Chateau Montmal



Empfehlung des Hauses:

Hellem Fleisch:
„Grauburgunder Epos“
WG Brackenheim



2. Wein und Fisch

Hier würden wir Ihnen einen Weißburgunder, einen trockenem Weißwein aus der Loire oder einen leichten Riesling mit Zitrus-Aroma empfehlen.



Empfehlung des Hauses:

„Muscadet Sevre et
Maine“
Domaine des Railleres



3. Wein und Käse

Ein kräftiger Käse kommt gut mit einem kräftigen Wein zu Geltung! Daher empfehlen wir z.B. einen Shiraz Wein zu deftigem Käse. Der Wein sollte außerdem säurearm sein. Ein milder Käse kommt gut mit einem leichten Wein mit etwas Süße zur Geltung. Süße verstärkt die herzhaft-salzige Note von Käse, Süß und Käse passt also sehr gut zusammen! Zu trockene Weißweine überlagern den Käsegeschmack meistens.



4. Wein und Grillen

Der richtige Wein zum Grillen braucht Struktur, um den kräftigen Röstaromen von oft stark mariniertem Fleisch Stand halten zu können. So passt zum Beispiel ein kräftiger Chardonnay aus dem Barrique oder auch ein leicht gekühlter Shiraz gut dazu. Zu mildem Grillgemüse würden wir Ihnen einen fruchtigen Rose Wein empfehlen.



5. Wein und Asiatische Küche

Die Schärfe von Chili und Ingwer kann durch einen fruchtigen Riesling gemildert werden. Zu weniger scharfen asiatischen Gerichten passt ein leichter Weißwein mit exotischen Nuancen wie Mango, Maracuja oder Melone, z.B. ein trockener Sauvignon Blanc.



6. Wein zum Kochen

Wir empfehlen: Die Qualität die später auf dem Tisch landet sollte auch zum Kochen verwendet werden. Ob es sinnvoll ist den teuren Bordeaux im Topf zu verdampfen? Das sollte dann jeder für sich selbst entscheiden.



7.Sauer + Sauer = Sauer²

Bei Säure und Süße gibt es 3 Punkte zu beachten. 1. Die Säure des Weines und die des Gerichts multipliziert sich. 2. Die Süße vom Wein und die des Gerichts hebt sich angenehm auf und zu guter Letzt Süße und Säure in Kombination passt sehr gut zusammen. Ein Salat mit einem säurebetonten Dressing benötigt einen Wein mit wenig Säure z.B. einen fruchtigen Silvaner. Zum Dessert passt hingegen ein Wein mit viel Restsüße z.B. eine Beerenauslese. Das Dessert sollte allerdings süßer sein als der Wein.



8.Wein und Schokolade

Schokolade in Kombination mit einem Süßwein würden wir nicht empfehlen. Hier würden wir eher einen Portwein empfehlen der mehr Alkohol hat und besser mit der kräftigen Schokolade klarkommt. Auch ein kräftiger Rotwein kann es mit Zartbitterschokolade aufnehmen der Rotwein sollte aber Säurearm sein. Hier würden wir Ihnen aber empfehlen zu einem nicht all zu trockenen Wein zu greifen, da sich die bittere Note des Kakaos und die des Weines sonst verstärkt. Süße Vollmilch Schokolade harmoniert gut mit restsüßen Weißweinen.



9. Tanninreiche Weine

Ein tanninreicher Wein ist z.B. ein Cabernet Sauvignon, der für eine Zeit im Barrique lagerte. Solche Weine am besten nicht mit scharfen, sauren oder bitteren Aromen kombinieren. Schwere, tanninreiche Weine passen gut zu sehr kräftigen, fettreichen Gerichten dadurch wirken die Gerbstoffe etwas weicher und harmonischer.



10. Keine Regeln!

Zum Schluss zählt der eigene Geschmack. Wer experimentiert findet vielleicht eine großartige Kombination für sich die einem persönlich sehr gut schmeckt. Wer Gäste hat, sollte sich aber nicht nur auf seinen eigenen Gaumen verlassen.

