

Wein sucht Partner

Wein lässt sich selbstverständlich auch solo genießen. Der berühmte Kaminwein sei da nur ein Beispiel. Daneben gibt es allerdings eine Vielzahl von Gelegenheiten, bei denen Wein als Begleiter zum Essen fungiert oder als Hauptdarsteller einen Partner braucht. Damit man bei der Auswahl von Wein & ... nicht völlig orientierungslos ist, sollte man ein paar Grundregeln kennen. Grundsätzlich empfiehlt es sich, Wein und Partner zunächst separat zu kosten und erst danach gemeinsam. Spannend ist auch der Geschmacksvergleich von mehreren Weinen zum gleichen Partner oder umgekehrt.

So entstehen grandiose Kombinationen von **Wein & ...**

....Käse

Genau wie beim Wein gibt es auch bei Käse eine große Vielfalt. Also heißt es, die passenden Akteure zusammen zu bringen, um beide perfekt in Szene zu setzen. Dazu sollte man folgende Regeln beachten:

- ✓ Weiche, cremige Käse vertragen mehr Säure.
- ✓ Harte Käsesorten mögen Wein mit mehr Gerbstoffen.
- ✓ Zu salzigen Käsen passen häufig edelsüße Weine, aber auch Weine mit kräftiger Säure.
- ✓ Zur gemischten Käseplatte den Wein passend zur kräftigsten Käsesorte wählen.

... Schokolade

Für Weingenießer ist sie längst keine Revolution mehr - die Kombination von Wein und Schokolade. Was vor einigen Jahren noch fast undenkbar war, findet immer größeren Zuspruch. Dabei sollte man allerdings nicht nur beim Wein Wert auf die Qualität legen. Folgende Regeln sollte man kennen:

- ✓ Je höher der Kakaoanteil, desto trockener kann der Wein sein.
- ✓ Je höher der Tanningehalt im Wein, desto milder die Schokolade.
- ✓ Weiße Schokolade ist in Kombination mit halbtrockenen bis edelsüßen Weinen ein Genuss.

Seite 2 der Pressemitteilung

... Kräuter

Hier stellt sich zunächst die Frage ob kalt oder heiß, sprich ob Kräuter frisch oder gekocht verwendet werden. Tritt das Gewürz solo oder in Kombination mit anderen Kräutern auf? Und wie hoch ist der Anteil an ätherischen Ölen? Im Allgemeinen kann man sich an folgenden Regeln orientieren:

- ✓ Zu frischen Kräutern passen leichte, frische Weißweine oder Rosé.
- ✓ Helles Fleisch, Fisch und leichte Gemüse in Verbindung mit Kräutern harmonieren mit einem trockenen bis halbtrockenen Riesling oder Weißburgunder mit weniger Säure.
- ✓ Salbei, Rosmarin und Thymian fordern kräftigere Weißweine oder leicht gerbstoffbetonte Rotweine.
- ✓ Kommen Majoran, Oregano oder Rosmarin bei kräftigen Braten und dunklen Saucen zum Einsatz, sollte ein kräftiger Rotwein die Begleitung übernehmen.

... Vegetarisch

Die vegetarische Bandbreite von frischer Rohkost, Aufläufen mit Käse oder herzhaften Gerichten aus Getreide und Hülsenfrüchten bietet je nach Zubereitung für alle Weinsorten einen entsprechenden Partner, z.B.:

- ✓ Frische Salate und mild gegartes Gemüse passen ausgezeichnet zu Silvaner, Weißburgunder oder gut gekühltem Weißherbst.
- ✓ Kartoffel-, Nudel- oder Gemüseaufläufe mit kräftiger Käsekruste vertragen einen kräftigen Riesling oder Spätburgunder.
- ✓ Zum nussigen Aroma von Getreidebratlingen harmoniert ein gehaltvoller Grauburgunder oder Dornfelder.
- ✓ Herzhafte Gerichte mit Linsen, Bohnen oder anderen Hülsenfrüchten vertragen einen kräftigen Begleiter, z.B. Dornfelder oder Merlot mit leichtem Barrique.

In jedem Fall lohnt es sich, immer wieder neue Kombinationen von Wein und seinen Partnern zu probieren.

Anzahl Wörter 479// Anzahl Zeichen 3.248