

Wein und Essen

Das richtige Essen zum Wein oder der richtige Wein zum Essen

Wie auch immer, die richtige Wahl steigert den Genuss und ist zudem gut für die Gesundheit, da zum Essen die gesundheitliche Wirkung des Weines am größten ist.

Prof. Landouczy: „ Ein Liter Wein enthält ein Achtel des täglichen Nahrungsbedarfes und neun Zehntel der guten Laune.“

Es gibt generelle Empfehlungen zur Kombination Wein und Essen, aber wie immer keine Regel ohne Ausnahme. Die wichtigste Regel „ Der Wein muss Ihnen schmecken und nicht zur Gelegenheit passen.“ Die Intensität des Geschmacks von Speise und Wein sollte möglichst ausgeglichen sein. Der Wein soll das Essen unterstreichen, aber nicht übertrumpfen
Eigentlich bestimmen nur wenige Grundsätze die Wahl des Weines zum Essen.

a) Zu **leichten Speisen** passt ein **leichter Wein**.

Zu Gerichten, die weniger von der Würze und wenig vom Fett bestimmt sind, wie Fisch, mageres Geflügel, helles Fleisch, kalte Platten, passen (halb-)trockene Kabinettweine wie Weißburgunder, Riesling oder Qualitätsweine wie Silvaner, Müller-Thurgau, oder auch Weißherbst vom Portugieser.

b) Zu **kräftigen Speisen** passen **kräftige Weine**.

Zu kräftigem Essen zählt durchwachsener Braten vom Schwein, Kalb, Geflügel, gebratener Fisch, kalte Speisen mit Majonaise. Zu diesen Speisen passen (halb-)trockene Qualitätsweine und Spätlesen von Kerner, Riesling, Grauburgunder, Weißburgunder, Silvaner sowie leichte Rotweine von Portugieser und Spätburgunder.

c) Zu **kräftigen, stärker gewürzten Speisen** passen **markante, kräftige Weine**.

Zu nennen sind Braten vom Rind, Lamm, Wild dazu ausgeprägte trockene Rotweine, Qualitätsweine vom Dornfelder.

d) Zu Speisen mit geringer Säure – säurebetonte Weine und umgekehrt hohe Säure beim Essen (Zitrone, Essig, Knoblauch etc.) – Weine mit zarter Säurestruktur

e) Zu **süßen Speisen** passen **süße Weine**. Da sich die Süße von Speise und Wein gegenseitig aufheben, eignen sich zur Begleitung von Süßspeisen und Desserts nur edelsüße Weine ab mindestens Spätlese, Auslese und Beerenauslesen oder Trockenbeerenauslesen sowie Eiswein.

Fisch:

Meeresfisch: gedämpft, leichte Soße
mit kräftiger Soße

Süßwasserfisch: leichte Soße
mit erdigem Geschmack

Silvaner QbA trocken, Riesling Spätlese trocken
Weißburgunder, Grauburgunder Spätlese (halb-)trocken
Riesling Kab. halbtr. Weißburg. Kabinett tr., Rivaner tr.
Silvaner QbA. trocken, Weißburgunder Spätlese trocken

Fisch geräuchert:

Süßwasser-Forelle

Lachs

Muscheln: pochiert, leichte Soße
mit Weißwein, Butter, Kräuter
mit Weißwein, Kräuter, Tomaten

Müller Th. halbtrocken, Riesling Kabinett. halbtrocken
Riesling o. Weißburgunder. QbA oder Sp. (halb)trocken
Riesling (Kab.) (halb-)trocken
Silvaner, Riesling QbA. trocken
Müller Th. QbA. Halbtrocken

Geflügel:

Ente, Gans gebraten dunkle Soße

Hähnchen, Poularde gekocht
gebraten

Portugieser Rotw. trocken, Spät- oder Grau oder
Weißburgunder QbA. bis Spätlese (halb)trocken
Riesling QbA. bis Kabinett halbtrocken
Spätbug. QbA. (halb)trocken, Portugieser Weißherbst

Wild:

Reh, Hirsch, Wildschwein Ragout	kräftiger trockener Rotwein Spätburgunder oder Dornfelder QbA.(halb)trocken
Hase	Silvaner QbA oder Spätlese (halb)trocken, Spätburgunder
Wildpastete	Gewürztraminer
Wildterriner	milde Spätlese

Fleisch:

Kalbfleisch gekocht gebraten	Riesling QbA oder Kabinett halbtrocken Kerner, Riesling QbA bis Spätlese (halb-)tr., Portugieser Weißh.
Rindfleisch gekocht gebraten geschmort	Müller Th., Silvaner, Riesling, QbA bis Kab. (halb-)trocken. Portugieser, Spätburgunder, Schwarzriesling (halb-)tr. Spätburgunder, St. Laurent, Dornfelder Weißh. trocken
Lammfleisch gekocht gebraten	Müller Th., Kerner QbA. (halb-)trocken Schwarzriesling, Spätburg., Grauburgunder, Spätlese tr.
Schweinefleisch gekocht gebraten	Müller Th., Kerner, Weißburg, (halb)trocken Silvaner, Riesling, Müller Th.; (halb)trocken Spätburgunder oder Portugieser Weißherbst
Spargel	Rivaner, Silvaner, Riesling, Weißburgunder.(halb)trocken,

Käse:

Frischkäse	Rivaner, Silvaner, Kerner (halb-)trocken
Butterkäse	Kerner, Riesling
Weißschimmelkäse	Weißburgunder, Rotwein
Rotschmierkäse	Grauburgunder, Rotwein
Blauschimmelkäse	edelsüße (Beeren-)auslesen

„Jeder Käse hat seinen Lieblingswein, so wie jeder Wein seine besondere Liebe hat“ so umschrieb Maurice de Ombiaux (1868 - 1943) diese zwei unzertrennlichen Genüsse.

Wein- und Käsekenner sind der Ansicht, dass jeder Käse seinen Lieblingswein hat und Käse von keinem anderen Getränk besser ergänzt werden kann.

Machen Sie doch einmal eine Weinprobe als kulinarisches Erlebnis. Probieren Sie zu jedem Wein den dazu passenden Käse. Wir haben für Sie ein Sortiment zusammengestellt. Die Proben und die Anleitung dazu finden Sie in unserem Probierpaket in der Weinliste die Nummer 78 und für Liebhaber trockener Weine die Nummer 76.

Lassen Sie sich von unseren „Traumpaaren“ genüsslich anregen.