

WEIN-WISSEN **Serie**

Der passende Tropfen zum Essen

Sie suchen den perfekten Wein für Ihr Weihnachtsmenü oder erwarten am Wochenende Besuch von Freunden? Ein kleiner Leitfaden für die richtige Wahl am Weinregal von unserem Wein-Experten Jossi Loibt



Natürlich ist bei der Wahl des richtigen Weins zum Essen erlaubt, was schmeckt. Dennoch kann man sich auch für den falschen entscheiden. Ein Überblick über gelungene Kombinationspaare, die man besser vermeiden sollte.

Zu Salaten & Vorspeisen
Leichte, frische Weißweine passen zu Salaten und kalten Gemüservorspeisen. Diese sollten aber nicht zu essigsauer angereicht sein.

Zu Pizza & Flammkuchen
Kräftige Weiß-, oder auch Roséweine harmonisieren hier recht gut. Sie werden mit Fett und Ei von der Quiche und auch mit dem Speck auf dem Flammkuchen gut fertig. Rotwein zur Pizza? Möglich. Aber in Neapel, wo sie herkommt, wird dazu meist Bier getrunken.

Zu Wurst & Schinken
Kräftige Weißweine ebenso wie leichte Rotweine schmecken zu kalten Platten mit Wurst und Schinken. Aber Vorsicht: Die Bittertöne von gerbstoffreichen Rotweinen werden durch Salz- und Räucheraromen noch verstärkt.

Zu gebratenem Schwein
Ein leichter Rotwein ist eine gute Wahl zu gebratenem Schweinefleisch oder einem Kalbssteak. Je fetter, umso schwieriger wird's. Zum klassischen Schweinebraten trinkt man dann doch besser ein Bier.

GUT ZU WISSEN

♦♦♦ Rieslinge haben oft eine markante Säure, daher lieber nicht zu sauren marinierten Gerichten servieren. ♦♦♦ Rotweine mit viel Gerbstoff (Tannin) kommen am besten mit Eiweißreichem wie Fleisch, Käse oder auch gegrilltem Tofu zur Geltung.

Zu Kalb & Geflügel
Servieren Sie zu hellem Fleisch und Sahnesauce lauch mit Senf oder Estragon) einen köpferreichen Weißwein. Wenn viele Roststoffe und kräftiger Bratersaft im Spiel sind, kann ein Rotwein besser Paroli bieten. Klassiker zu Gans und Ente sind etliche Burgunder oder kerniger Rosé.

Zu Rindfleisch
Der Bratersaft eines Roastbeefs verträglich sich gut mit dem Gerbstoff eines jungen Bordeaux oder Chianti. Etwas weiche, dabei aber würzige Rotweine wie z.B. Rioja schmecken zu geschmortem Rind. Und ein klassischer Tafelspitz, also gekochtes Rindfleisch, mundet besonders gut mit einem würzigen Grünen Veltliner oder Silvaner.

Zu Hirsch & Reh
Je fruchtiger die Saucen, desto fruchtiger dürfen auch die Weine sein. Zur Hirschkeule wird in Deutschland gern kräftiger Spätburgunder serviert – aber nicht überall! An der Mosel, wo kaum Rotwein wächst, gibt's an der Festtafel reile Riesling-Auslesen.

Ein kräftiger Spätburgunder harmonisiert perfekt mit dem Kalbssteak mit Vanillesauce (Rezept Seite 42) ♦♦



Zu Fisch & Meeresfrüchten
Fisch will schwimmen, aber wohnen! Das hängt von der Zubereitung und der Sauce ab. Zur Forelle blau darf's ein zarter aromatischer Weißwein sein, zum gebratenen Zander ein leichter Spätburgunder, zur Fisch-Paella auch ein Rosé. Schwierig sind gerbstoffreiche Weine.

Zur Asia-Küche
Farfällige Speisen sind schwer mit Wein zu kombinieren, vor allem wenn sie scharf gewürzt sind. Kerne schwören auf Sherry und halbtrockene Weine wie Gewürztraminer oder Riesling. Japaner trinken zu Sushi meist Bier.

Zu verschiedenen Käsesorten
Wurziger Käse, vor allem Weich- und Ziegenkäse, harmonisiert gut mit Weißweinen. Rotwein verträglich am besten mit Parmesan und nicht allzu pikantem Hartkäse. Zu Blauschimmelkäse schmecken edelsüße Weine wie Sauternes.

Zu Schokolade
Zu Nachspeisen wie Mousse au Chocolat passt auf jeden Fall ein Banyuls, ein mit Alkohol verstärkter Süßwein aus dem Südsüdwesten Frankreichs, oder ein süßer Portwein. Trockene Rotweine können mit herber Schokolade harmonieren, doch da muss man viel ausprobieren.

Hochzeit im Keller

Italienische Rotweine sind meist Cuvées, für die mehrere Sorten vermählt werden. **Maria Bracci**, Kellermeisterin bei Cecchi, hat die Nase für die passenden Partner. Die Trauben für den „La Mora“ (siehe unten) wachsen nahe der toskanischen Küste.



Zu süßen Speisen
Um sicherzustellen, dass der Wein nicht untergeht, sollte er süßer schmecken als die Speise, die er begleitet. Ein Apfelsinendel mit Vanilleeis wird zusammen mit einer Riesling-Auslese ein noch größerer Genuss, zu einer Pannacotta darf es ein süßer, perlender Moscato d'Asti sein.



Geheimtipp Trollinger

Unterschätzt und oft belächelt: der Trollinger. Die Laib- und Magensorte der Württemberg-erbringt vor allem leichte, beidarmige Schoppenweine, bei niedrig gehaltenen Erträgen aber auch elegante, feingliedrige Tropfen, die eine ambitionierte leichte Küche begleiten können. In Südtirol heißt die Sorte Vinschütz und erlebte dort ein ähnliches Schicksal. Doch die Zeiten ändern sich: Frische, leichte Weine liegen im Trend.

Die Qualität im Blick: Ulrich Bader, Vizepräsident der Heuschberg Weingärtner

Unsere Wein-Empfehlungen

- 2016 Weißer Burgunder trocken, S. Bimmerle. Vielseitiger Badener mit feiner, zurückhaltender Frucht, schmeckt zu Salaten, Fisch und hellem Fleisch, z.B. bei Kaufhof, um 9 €
- 2014 La Mora, Maremma Toscana, Cecchi. Fruchig-würziger Rotwein mit weichen Gerbstoffen. Zu würziger Pasta und dunklem Fleisch, im Supermarkt, um 7 €
- 2015 Trollinger trocken, Esterre Hand, Württembergische Weingärtner. Leicht geküht, zu Flammkuchen, Braten und zur Vesper mit Wurst und Käse, im Supermarkt, um 6 €



Unsere Wein-Empfehlungen

1 2016 Weißer Burgunder trocken, S. Bimmerle
Vielseitiger Badener mit feiner, zurückhaltender Frucht, schmeckt zu Salaten, Fisch und hellem Fleisch; z.B. bei Kaufhof, um 9 €

