

ESSEN und WEIN

Essen und Wein beeinflussen sich gegenseitig im Geschmack.

| VERSTAERKEN SICH GEGENSEITIG | VERDECKEN SICH GEGENSEITIG |
|--|--|
| suess + suess salzig + salzig salzig + sauer sauer + sauer sauer + bitter bitter + bitter | suess + salzig suess + bitter suess + sauer salzig + bitter |

Der Tipp - Die Weifolge - Das Dekantieren - Die Weinsprache - ESSEN und WEIN von VORSPEISEN - DESSERT

Der Tipp

- " Edle Speisen verlangen hochwertige Weine "
- " Harmonie durch uebereinstimmende Aromen "
- " Harmonie durch Schaffung von Gegensaetzen "
- " Zu rustikalen Gerichten passen einfache Tropfen meist besser "
- " Hochwertige Weine muessen nicht teuer und einfache Tropfen nicht schlecht sein "

Die Weifolge

Weissweine vor Rotweine - Neutrale Weine vor aromatischen Gewaechsen -
Junge Weine vor alten Weinen
Leichte Weine vor schweren, gehaltvollen Weinen - Trockene Weine vor
Suessen Weinen

Das Dekantieren

Alte Weine - Das Trennen einer Flüssigkeit von festen Bestandteilen. Beim Wein ist das der Bodensatz.

Junge Weine - Mit dem Dekantieren wird der Wein belueftet. Durch den Sauerstoffkontakt wird der Weiss- oder Rotwein, runder und ausdrucksvoller.

Die Weinsprache

Barrique: kleines Fass (225l), meist aus Eichenholz. Neue Barriquefaesser geben Intensive Holz- und Vanillearomen an den Wein ab.

Bukett: Vielfaeltiger Duft eines gereiften Weines.

Filigran: Weine mit vielen Feinheiten und schlankem Geschmack sind filigran.

Finesse: Feiner, vielfältiger Geschmack und wirken anregend.

Floral: Alle Aromen aus dem Reich der Blüten und Blumen nennt man "florale Aromen".

Koerper: Beschreibt die geschmacklichen Dimensionen der Weine. Weine besitzen z.B. einen schlanken, mageren, dicken, fetten, oder kraeftigen Koerper.

Leicht: In der Fachwelt bezeichnet man Weine mit geringem Alkoholgehalt als "leicht". Oft wird "leicht" mit "neutral" verwechselt.

Maskulin: Maskuline Weine besitzen viel Tannin und kraeftigen Koerper.

Restsuesse: Nur in Ausnahmefaellen wird der gesamte Zucker der Trauben in Alkohol umgewandelt. Der unvergorene Zuckerrest heisst Restzucker.

Samtig: Rotweine deren Tanninespuear, jedoch angenehm weich sind, nennt man samtig.

Saeure: Jeder Wein besitzt Saeure. Von den vielen Saeuren im Wein sind etwa 10 massgebend am Geschmack beteiligt. Die wichtigsten sind: Weinsaeure (nicht aggressiv), Aepfelsaeure (aggressiv und sehr sauer), Milchsaeure (sehr mild, butteriges Aroma), Saeure ist fuer die Frische und fuer die Haltbarkeit verantwortlich. Mit Saeurestruktur bezeichnet man die Zusammensetzung der Saeuren und deren Geschmack (hart, weich, aggressiv, mild).

Tannine: Sind hauptsaechlich in Rotweinen vertreten. Diese Stoffe stammen aus den Beerenhaeuten und Kernen. sie verursachen das "pelzige" Gefuehl im Mund beim Trinken von Rotweinen und sind u.a. wichtig fuer die Alterungsfahigkeit der Weine.

Verstaerkte Weine: Portwein, Sherry, Marsala, Madeira etc. sind verstaerkte (gespritete) Weine. Ihnen wird waehrend oder nach der Gaerung Alkohol zugesetzt.

ESSEN und WEIN von VORSPEISEN bis DESSERT

< Mit der Tastenkombination < Ctrl + F > kann einfach gesucht werden >

VORSPEISEN und WEIN

Austern **Muscadet (F)** - Silvander Kabinett trocken (D) - Chablis (F) - Champagne Blanc de Blancs (F)

Fleisch - Carpaccio **Vernaccia di San Gimignano (I)** - Montepulciano d'Abruzzo (I)

Fleischpastete **Chardonnay (CHILE)** - Gewuerztraminer Spaetlese (D) - Saint-Emilion Grand Cru (F)

Fisch - Carpaccio **Riesling Spaetlese trocken (D)** - Riesling trocken (A) - Picpoul de Pinet (F) - Vermentino di Sardegna (I)

Gefluegeleberterrinen **Gewuerztraminer Spaetlese trocken (D)** - Meursault, Burgund (F) - Traminer trocken (A)

Graved Lachs mit Honig **Riesling Kabinett (D)** - Riesling Spaetlese (D)

Blattsalate **Weissburgunder Kabinett trocken** - Grauburgunder Spaetlese trocken (D), Pinot grigio (I)

Salate mit Fleisch **Grauburgunder Kabinett trocken (D)** - Mueller Thurgau Spätlese (D) - Roero Arneis (I)

Salate mit Huelsenfruechten **Chardonnay (Kalifornien)** - Chardonnay Barrique Burgenland (A) - Weissburgunder Barrique (D)

Salat mit Meeresfruechten **Sicilia Bianco (I)** - Silvaner Spaetlese (D)

Spaghetti Vongole **Soave Classico Superiore (I)** - Tocai Friulano (I) - Montlouis, Loire (F)

Spaghetti Bolognese **Chianti Classico** - Barbera d'Alba

SUPPEN und WEIN

Fleischbruehe **Madeira Sercial (P)** - Sherry Amontillado (Sp)

Fischsuppen **Bandol rouge (F)** - Fitou (F) - Vin de Pays d'Oc Chardonnay (F) - Weissburgunder Spaetlese trocken (D)

Gemuesesuppen **Savignon blanc (I)** - Silvaner Kabinett trocken (D)

Kartoffelsuppe **Grauburgunder Spaetlese trocken (D)** - Traminer Spaetlese trocken (D) - Chardonnay trocken (A)

Kokossuppe mit Zitronengras **Riesling Spaetlese halbtrocken (D)** - Riesling Kabinett (D) - Riesling (A)

FISCH und WEIN

Suesswasserfisch blau **Riesling Kabinett trocken (D)** - Mueller-Thurgau Kabinett (D) - Gruener Veltliner trocken (A)

Gebratener Suesswasserfisch **Riesling Spaetlese trocken (D)** - Grauburgunder Spaetlese trocken (D) - Tokaji Furmint (U)

Geraeuchter Suesswasserfisch **Riesling Spaetlese trocken (D)** - Riesling Grand Cru Elsass (F) - Riesling Federspiel Wachau (A)

Geduensteter Fisch in Weinsauce **Chablis (F)** - Riesling Spaetlese trocken (D) - Champagne brut (F)

Gebratene Meeresfische **Chassagne-Montrachet (F)** - Chablis Premier Cru (F) - Gruener Veltliner Federspiel Wachau (F)

Meeresfische in Salzkruste **Muskateller Kabinett trocken (D)** - Chablis (F) - Sancerre Loire (F)

Meeresfische im Ofen gegart **Cotes de Provence rose (Tavel)** - Puligny-Montrachet (F) - Cote du Rhone blanc (F) - Chardonnay trocken (D)

Gegrillte Fischsteak **La Clape Languedoc (F)** - Castel del Monte Apulien (I) - Utiel-Requena Crianza Valencia (Sp)

Muschel im Sud **Rias Baixas Galizien (Sp)** - Entre-Deux-Mers Bordeaux (F) - Weissburgunder trocken Burgenland (A)

Flusskrebs im Sud **Riesling Spälese trocken (D)** – Müller Thurgau trocken (D) - Roussette de Savoie (F)

Gekochter Hummer **Puligny-Montrachet (F)** – Riesling Auslese trocken (D) - Grüner Veltliner Smaragd (A)

Garnelen vom Grill **Pouilly-Fume Loire (F)** – Chardonnay Barrique Südtirol - Rueda Kastilien (Sp)

GEFLÜGEL und WEIN

Brathähnchen **Chardonnay trocken (D)** – Chorey-les-Beaune (Burgund) - Champagne Blanc de Noirs

Gänse- & Entenbraten **Madiran Gascogne (F)** – Cahors Lot (F) - Malbec Mendoza (Arg)

Gebratener Wildfasan **Gewuerztraminer Spaetlese trocken (D)** – Muscat sec Vin de Pays d'Oc Languedoc (F) – Pinotage Stellenbosch (Südafrika)

Gebratene Wachteln **Weissburgunder trocken (A)** – Chardonnay trocken (D) - Grauburgunder Spätlese trocken (D)

Gebratene Entenbrust **Douro (Portugal) - Priorato Crianza - Shiraz (Aus)**

Backhendl **Grüner Veltliner DAC (A)** – Weissburgunder Spätlese trocken (D) - Riesling Spätlese trocken (D)

Geschmortes Geflügel mit Rotwein (Coq au Vin) **Beaune Premier Cru (F) - Zweigelt (Burgenland)**

FLEISCH und WEIN

Hirschrücken **Gevrey-Chambertin (F)** – Rioja Reserva - Barbaresco (Piemont)

Kalbsnierli **Chianti Classico** - Spätburgunder trocken Barrique (Baden) - Valpolicella (Veneto)

Kalbsbraten **Chorey-Les-Beaune (F)** - Spätburgunder trocken (Baden) - Edelvernatsch (Südtirol)

Kaninchen in Weisswein geschmort **Pouilly-Fuisse (Burgund)** - Riesling Spätlese trocken (Rheingau) - Weissburgunder Spätlese trocken (A)

Lammfilet **Blaufränkisch trocken (Burgenland)** – Medoc Cru Bourgeois (F) -

Navarra Cabernet Sauvignon

Lammkeule mit Kräutern **Les Baux-de-Provence rouge (F)** - Cote de Rhone - Salice Salentino rosso (Apulien I)

Lammkoteletts **Cabernet Sauvignon** - Monsant (Katalonien) - Valdepenas Reserva (Sp) - Coteaux du Languedoc (F)

Gebratene Leber **Lemberger Qualitätswein trocken (D)** – Blaufränkisch trocken (Burgenland)

Ossobuco **Montepulciano d’Abruzzo (I)** - Barbera d’Asti, Zweigelt trocken (Burgenland)

Rehrücken **Pernand-Vergelesses Premier Cru (F)** – Pomerol (Bordeaux) - Dole (Wallis CH)

Rindsbraten **Barolo (I)** - Nebiolo - Barbera d’Asti - Zweigelt trocken (Burgenland)

Rindshuft **Zinfandel (USA)** – Primitivo di Maduria (I) - Shiraz (Aus) - Cabernet Sauvignon

Rindsgulasch **Malbec (Mendoza)** – Carignano del Sulcis (I) - Crozes-Hermitage (Rhone)

Rumsteak **Medoc Cru Bourgeois (F)** – Chianti Classico - Navarra Cabernet Sauvignon - Blaufränkisch trocken (Burgenland)

Schweinskotelett **Weissburgunder Spätlese trocken (Baden)** – Grauburgunder Spätlese trocken (Pfalz) - Rully blanc (Burgund)

Schweinsbraten **Spätburgunder trocken (Ahr D)** – Rioja Crianza

Tafelspitz **Grüner Veltliner trocken (Kremstal A)** – Silvaner Spätlese trocken (D) - Riesling Kabinett halbtrocken (D)

Wildragout **Shiraz (Aus)** – Bourgogne Pinot Noir - Merlot - Spätburgunder trocken (Baden)

VEGETARISCH und WEIN

Frittiertes Gemüse **Sauvignon blanc** – Müller-Thurgau Kabinett trocken (D) -

Silvaner Spätlese trocken (Franken D)

Gemüseauflauf **Müller-Thurgau Kabinett trocken (D)** - Silvaner Spätlese trocken (D) - Bourgogne Aligote (F)

Gemüse Lasagne **Weissburgunder Kabinett trocken (Baden)** – **Weissburgunder Spätlese trocken (Rheinhessen)**

Gemüse-Quiche **Montepulciano d’Abruzzo (I)** - Teroldego Rotalino (Trentino) - Sauvignon blanc (Steiermark)

Gefülltes Gemüse **Silvaner Spätlese trocken (D)** – Roero Arneis (Piemont) - Fandant du Valais (CH)

Pilze in Rahmsaucen **Weissburgunder Kabinett trocken (Baden)** – Grauburgunder Kabinett trocken (Pfalz)

Gebratene Polenta **Petite Arvine (Wallis CH)** - Fandant du Valais (CH) - Chardonnay trocken Barrique (Rheinhessen)

Steinpilz-Risotto **Tocai friulano (Friaul I)** - **Weissburgunder Spätlese trocken** – **Pouilly-Fuisse (Burgund)**

Spargel mit Sauce Hollandaise **Silvaner Spätlese trocken (D)** – Muskateller Kabinett trocken - Müller-Thurgau Kabinett trocken (D)

INTERNATIONAL und WEIN

Pizza Margherita **Rosso Coneron (I)** – Primitivo di Maduria (I) - Morellino di Scansano (I) - Sicilia Rosso IGT (I)
Sauerkrautplatte **Riesling d'Alsace** - Riesling Spätlese trocken (D) – Grüner Veltliner Smaragd (Wachau)
Chili con carne **Cabernet-Shiraz (Aus)** – Zinfandel (USA) - Carignano del Sulcis (I)
Käsefondue Fandant du Valais (CH) - Roero Arneis (Piemont)

ASIATISCH und WEIN

Currygerichte **Riesling Kabinett (D)** - Rieslaner Spätlese (Franken) – Chardonnay (Argentinien)
Frühlingsrollen **Scheurebe Spätlese trocken (Franken)** - Sauvignon blanc – Chardonnay (Neuseeland)
Gebratener Reis **Chardonnay (Chile)** - Gewürztraminer Spätlese trocken - Scheurebe Spätlese (Baden)
Süss-Sauer **Riesling Spätlese (Mosel-Saar-Ruwer)** - Scheurebe Spätlese (Baden)
Wokgerichte **Grüner Veltliner Smaragd (Wachau A)** – Condrieu (Rhone)

KÄSE und WEIN

Brie **Chardonnay Qualitätswein trocken (Pfalz)**
Camembert **Medoc Cru Bourgeois (Bordeaux)**
Chaource (Weichkäse aus Kuhmilch mit Aussschimmel, französisch Aube bei Troyes) **Chardonnay Qualitätswein trocken (Pfalz)**
Epoisses (Weichkäse aus Kuhmilch, französisch Côte d'Or und Burgund) **Medoc Cru Bourgeois (Bordeaux)**
Mozzarella **Pinot bianco (Friaul)**
Munster **Gewürztraminer d'Alsac**
Taleggio **Terre di Franciacorta bianco (Lombardei)**
Tomme de Savoie **Grauburgunder Spätlese trocken (D)**
Vacherin du Mont d'Or **Cotes du Jura blanc (Jura F)**
Edamer **Riesling Spätlese trocken (D)**
Gouda **Weissburgunder Qualitätswein trocken (Rheingau)**
Comte **Vin Jaune (Jura F)**
Emmentaler **Chardonnay Qualitätswein trocken (Steiermark)**
Gruyere/Greyerzer **Fandant du Valais (Wallis CH)**
Manchego **La Mancha Crianza (Sp)**
Parmesan **Rosso Piceno (Marken I)**
Pecorino **Chianti Classico**
ZIEGENKÄSE
Brin d'amour/Fleur du maquis **Cote du Rhone**
Crottin de Chavignol **Sancerro (Loire F)**
Saint-Maure **Sauvignon de Touraine (Loire F)**
SCHIMMELKÄSE
Gorgonzola **Recioto della Valpolicella**
Roquefort **Sauternes**
Stilton **Late Bottled Vintage Port**

DESSERT und WEIN

Apfelkuchen **Riesling Auslese (Mosel-Saar-Ruwer) - Riesling Beerenauslese - Riesling Auslese**

Creme Caramel **Ruländer Berenauslese (Baden) - Weissburgunder Beerenauslese (Neusiedlersee)**

Crepes **Coteaux du Layon (Loire F) - Sauternes**

Mousse au Chocolat **Madeira Malvasia (Portugal) - Vintage Port - Sherry Pedro Ximenez (Andalusien Sp)**

Quark **Riesling Beerenauslese (Pfalz) - Riesling Beerenauslese**

Panna Cotta **Moscato d´Asti - Cadillac (Appellationen Cadillac Bordeaux)**

Zabaione **Moscat de Rivesaltes - Muscat d´Alsac Vendange tardive - Gewürztraminer Vendange tardive**

< Die oben genannten Empfehlungen müssen sich nicht mit Ihren Erfahrungen oder Wissen decken >