

Welcher Wein zu welchem Essen?

In Seminaren werden wir oft von Teilnehmern gefragt, welcher Wein zu welchem Gericht am besten passt. Nachfolgend haben wir für Sie eine Übersicht zusammengestellt, die auf Empfehlungen von Weinkellnern beruhen.

Wenn Sie dies essen...	...können Sie das trinken
Austern	Muscadet, frisch und gut gekühlt und in großen Schlucken
Dessert	Champagner nur in der Demi-sec-Version; zu Schokoladen-Desserts nur hochkonzentrierte süße Weine wie Banuyls und Maury oder Orangenlikör; oder gleich beim Bordeaux bleiben
Fisch, pochiert	Im Idealfall den in der Sauce enthaltenen Wein
Fisch, gebraten	Leichte Rotweine ohne viel Tannin, z.B. einen kellerfrischen Burgunder, einen Spätburgunder Kabinett, einen Weißburgunder, Grauburgunder oder Chardonnay mit leichtem Barrique-Ton
Fisch, geräuchert	Trotz des Fettgehalts von Aal und Lachs ein Weißer mit wenig Säure, z.B. ein kraftvoller Weißburgunder oder Grauburgunder
Gans und Ente	Je nach Zubereitungsart von gebraten bis geschmort: gehaltvolle Weiße aus der Pfalz oder Grands Crus aus dem Elsass bis hin zu Roten aus dem Rhône-Tal, dem Burgund oder Bordeaux; im Verbund mit Orangen: Sauternes oder Riesling-Auslesen
Gänseleber	Zur Terrine edelsüße Weine: Sauternes, Beerenauslesen; gebraten: Gewürztraminer, Spätlese
Huhn	Gekocht: Riesling und Silvaner; gebraten: Chardonnay, Weiß- und Grauburgunder, ein leichter Rosé – deutscher Weißherbst, Rosé d'Anjou von der Loire oder Rosé de Provence

Wenn Sie dies essen...	...können Sie das trinken
Käse	Am besten ein Wein aus der Region, aus der der Käse kommt. Ziegenkäse, Frischkäse und würzige Hartkäse kommen gut mit Weißweinen; das Eiweiß von Brie und Camembert mildert die Gerbsäure von Roten, z.B. Bordeaux; die Engländer trinken zum Stilton Portwein und wissen, warum
Kalb	Je nach Zubereitungsart Weiß- oder Grauburgunder, ein leichter Roter
Kaviar	Ein körperhaltiger Weißer wie ein Weißburgunder; Jahrgangschampagner
Krustentiere	Zum süßlichen Fleisch von Hummer, Languste, Flusskrebs weiße Weine mit wenig Säure; vor allem gereifte Grauburgunder
Lamm, Rind	Je nach Zubereitungsart und persönlicher Vorliebe mehr oder weniger kräftige Rote, von Barolo über Bordeaux und Rioja bis in die Neue Welt
Suppe	Eigentlich gar nichts, bleiben Sie beim bereits servierten Wein – oder kehren Sie zu der alten Tradition zurück, zu einem Consommé einen Oloroso-Sherry zu reichen

Die Temperatur	Der Wein
16 bis 18 Grad	Gehaltvoller Rotwein: großer Burgunder, Grand Cru aus Bordeaux, Barolo, Cabernet Sauvignon aus Übersee
15 bis 16 Grad	Gereifter Rotwein: Roter Burgunder, Côte du Rhône, Chianti classico, Vino nobile di Montepulciano
12 bis 15 Grad	Sherry Oloroso und Cream, Portwein
10 bis 12 Grad	Weißer Burgunder, großer Chardonnay, leichter Rotwein: Vin de Pays, Beaujolais, einfacher Chianti, Rioja Crianza
8 bis 10 Grad	Sherry fino, Rosé, weiße Spätlese, edelsüßer Dessertwein, Jahrgangschampagner
6 bis 8 Grad	Schaumwein, leichter, trockener, säurebetonter Weißwein

Extra-Tipp

Ist der Weißwein zu warm, kühlen Sie ihn so schnell auf seine Trinktemperatur herunter: Sie geben in den Weinkübel Eis, Wasser und Salz, darin drehen Sie die Flasche mit sehr schnellen Bewegungen. Das Salz lässt das Eis schmelzen, die Kälte wandert in den Wein. Der Fachmann nennt das Frappieren. Nur für den Notfall gedacht. Vergessen Sie nicht, die Flasche zuerst kopfüber zu stellen, die meisten Eiseimer sind nämlich zu kurz!

Sollten Sie inhaltliche Fragen oder Anregungen zum Erfolgstipp haben, so stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne für Ihre Fragen oder den Gedankenaustausch zur Verfügung. Eine kurze mail an <mailto:info@jbt.de> genügt.

Quelle: „Stilvoll zum Erfolg“ von Elisabeth Bonneau