

Wein und Essen

Aus den Mittelmeerländern kommt der Brauch zum Essen Wein zu trinken. Heutzutage wird immer mehr Augenmerk darauf gelegt den „richtigen Wein zu den jeweiligen Speisen zu finden.

Grundsätzlich gilt: Der Wein muß den Speisen geschmacklich standhalten.

Er muß den Geschmack unterstreichen, soll aber nicht dominieren.

Wichtig ist auch zu beachten wie das Essen zubereitet wird. Gewürze und Saucen sind bei der Weinauswahl zu berücksichtigen.

Erlaubt ist was schmeckt

Im Zweifelsfall sollte lieber am Essen als am Wein gespart werden. Viele Weinempfehlungen sind für die Haute Cuisine zusammengestellt. Zu manchen Speisen paßt Wein eigentlich nicht Senf(soßen), Tomaten, Artischocken, Schokolade etc.

Was sollte man beachten

- Je schwerer das Essen umso schwerer kann der Wein sein
- Weine sollten richtig temperiert sein. Wenn der Wein z.B. zu kalt serviert wird wird das Essen kalt bis der Wein schmeckt
- Das Säure-Gleichgewicht der Speisen und des Weines ist wichtig
- Aromen sollten sich ergänzen
- Vorsicht bei Einsatz von Zitronen, Fruchtsoßen, Chilischoten, dominanten Gewürzen
- Zu süßen Gerichten Süßweine oder süße Sekte verwenden



Was paßt zusammen

❖ Fisch,Meeresfrüchte	leichte Weißweine
❖ Muscheln,Scampi,Hummer	kräftige Weißweine
❖ Huhn,Fasan	kräftige Weißweine
❖ Ente,Gans	mittelschwere Rotweine
❖ Schweinefleisch	kräftige Weißweine,auch mittelschwere Rotweine
❖ Lamm	starke Rotwein(Cabernet Sauvignon,Amarone)
❖ Kalbfleisch	Starke Weißwein,Leichtere Rotweine (Valpolicella)
❖ Rind	Schwere Rotweine
❖ Pasta,Pizza	leichte Rotweine
❖ Käse	je nach Intensität der Käsesorte,kräftige Weißweine bis zu intensiven Rotweinen

Weinauswahl nach der Jahreszeit

• Winter	kräftige wärmende Rotweine
• Frühjahr	frische,neue Weißweine
• Sommer	kräftige Weißweine,Rosè
• Herbst	schwere Weißweine,mittelschwere Rotweine

Weinauswahl nach dem Land

Besonders einfache Weine schmecken oft nur vor Ort , wenn Klima, Essen und Stimmung (Urlaub!) zusammenpassen.

Weine mit entsprechender Qualität schmecken auch zu Hause genauso gut.

Wenn die Weinauswahl stimmt , schmeckt auch französischer Wein zu deutschem Essen usw.

Bei asiatischen Gerichten hängt die Weinauswahl von verwendeten Gewürzen und Sossen ab.Bier oder Tee schmeckt hierzu oft besser.