

Käse & Wein



Willkommen
in besten Lagen.

deutscheweine.de

Käse & Wein

*Käse und Wein – ein Klassiker der kulinarischen Genüsse!
Dabei sind es – entgegen der landläufigen Meinung – häufiger die Weiß- als die Rotweine, die den Genuss erst so richtig vollenden.
Auf jeden Fall finden sich unter den vielfältigen hervorragenden deutschen Weinerzeugnissen garantiert zahlreiche passende Begleiter zu allen Käsevariationen.*

Bei der Weinauswahl zu Käse dürfen ein paar grundsätzliche Überlegungen angestellt werden: So passen Käse und Wein aus derselben Region aufgrund derselben klimatischen und geografischen Gegebenheiten häufig gut zusammen. Für das Zusammenspiel der Aromen gilt, dass Käse und Wein ungefähr gleich kräftig oder mild sein sollten. Je gereifter der Käse ist, desto gehaltvollere und vollmundigere Weine sind zu empfehlen. Zu Käsesorten mit feinem Aroma passt dagegen ein dezenter, filigraner Wein.

Säuerliche, salzige oder sehr geschmacksintensive Käsesorten benötigen einen lieblichen Wein als Gegengewicht, also edelsüße Weine wie Trockenbeerenauslesen oder Eisweine. Säurebetonte Weine hingegen eignen sich gut zu cremigen Käsesorten, während sie festeren Käse häufig bitter erscheinen lassen. Je härter der Käse ist, desto mehr Gerbstoffe des Weins kann er vertragen.

Welcher Wein passt nun am besten zu welcher Käseart?

Zu mildwürzigem Weichkäse mit weißem Schimmel wie Brie oder Camembert harmonieren leicht würzige Weißweine mit dezenter Säure, etwa ein halbtrockener Riesling. Auch Rotweine mit weniger Gerbstoffen, etwa ein Spätburgunder, Schwarz-

riesling oder Trollinger eignen sich ebenso dazu wie ein Burgundersekt.

Zu einem Rotschimmelkäse ist ein Gewürztraminer ein idealer Partner. Ein frischer Grauburgunder oder auch fruchtige bis gehaltvolle Rotweine wie ein Spätburgunder oder können dazu gereicht werden. Den sehr würzigen Käse mildert man auch gut mit süßeren Bukett-Weinen wie einem Muskateller.

Blauschimmelkäse enthält eine kräftige Süße, weil Fett unter anderem in Glycerin abgebaut wird. Da sich die Süße gegenseitig geschmacklich aufhebt, muss eine Balance zwischen Käse und Wein erreicht werden. Das Säure-Süße-Spiel hochwertiger lieblicher bis edelsüßer Rieslinge wie Spätlesen, Auslesen oder Eisweine bietet hier ein interessantes Geschmackserlebnis.

Zu milden Schnittkäsesorten wie jungem Gouda, Edamer oder Butterkäse lässt sich ein junger fruchtbetonter beeriger Spätburgunder gut kombinieren, ebenso ein trockener Silvaner mit schönen Kräuternoten oder auch ein cremiger Grauburgunder.

Kräftigere Schnittkäse wie mittelalter Gouda, junger Bergkäse, Appenzeller oder Gruyère vertragen einen fruchtig trockenen Rotwein wie Trollinger,

Merlot oder Dornfelder sehr gut. Als Weißwein empfiehlt sich dazu ein feinherber Riesling oder ein traditioneller Gutedel.

Zu einem jungen milden Hartkäse, Allgäuer Emmentaler oder Bergkäse eignen sich trockene aber fruchtige Weißweine wie ein ganz junger Weißburgunder oder leichtere Rotweine mit nicht zu schwerem Alkoholgehalt wie beispielsweise ein Trollinger. Zu einem reiferen Hartkäse, der kräftiger und würziger daherkommt, bietet sich ein gehaltvoller Grauburgunder oder Chardonnay an – oder aber ein kräftiger, intensiver Rotwein.

Mildwürzige Ziegen- und Schafskäse passen ideal zu eher jungen leichten Weißweinen wie fruchtigem Silvaner oder Weißburgunder, aber hier darf auch einmal ein spritziger, frischer Rosé zum Zuge

kommen. Nicht allzu schwere edelsüße Weine harmonieren hier ebenfalls.

Milchsäurebetonte Frischkäse harmonieren am besten mit säurearmen, fruchtbetonten Weißweinen mit dezenter Restsüße wie einem süßen bis lieblichen Müller-Thurgau oder einem leichten Silvaner.

Ein gehaltvolles Käsefondue, das meist aus geschmolzenem Greyzer oder Emmentaler, Weißwein und Gewürzen zubereitet wird, braucht einen kräftigen Grau- oder Weißburgunder als Partner. Die traditionelle Beigabe – säuerlich eingelegte Mixed Pickles – fördert die Bekömmlichkeit des Fondues, ist aber auch bei der Weinauswahl zu berücksichtigen. Die Säure lässt sich gut mit einem leicht restsüßen Riesling bändigen, der auch den reinen Käsegenuss ohne Beilagen um eine frische Komponente ergängt.







Käse-Lauch-Suppe

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

3 Stangen Lauch
3 kleine Kartoffeln
2 kleine Zwiebeln
2 Zehen Knoblauch
1 Liter Gemüsebrühe
300 g würziger Schmelzkäse
2 Becher Crème fraîche
etwas Pfeffer
etwas Salz
etwas Paprikapulver/Chiliflocken

ZUBEREITUNG

Zwiebeln und Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden.
Lauch putzen. Knoblauchzehen pressen.

In einem großen Suppentopf Öl erhitzen und das Gemüse andünsten.

Sind die Zwiebeln glasig, Gemüse mit der Brühe abgießen und etwa 20 Minuten köcheln lassen. Suppe je nach gewünschter Cremigkeit kurz oder länger pürieren.

Danach Schmelzkäse und Crème fraîche einrühren bis der Käse geschmolzen ist.

Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und/oder Chiliflocken abschmecken.

Zubereitungszeit ca. 60 Minuten

Weinempfehlung

Grauburgunder trocken
oder
Silvaner Spätlese
trocken



Zwiebel-Käse-Salat

mit Radicchio

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

2 weiße Zwiebeln
Salz
4 EL Öl
4 EL Apfelessig
2 EL Apfelsaft
1 EL scharfer körniger Senf
1 kl. Kopf Radicchio
etwas Friséesalat
100 g reifer Schnittkäse in Scheiben
(z.B. Appenzeller, alter Gouda)
50 g Erdnusskerne

ZUBEREITUNG

Die Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und mit 1 TL Salz vermischen. 5 Min. stehen lassen.

Zwiebeln zugedeckt im Öl bei kleiner Hitze in 5 Min. bissfest dünsten. Essig, Saft und Senf verrühren. Die noch warmen Zwiebeln damit vermischen und abkühlen lassen.

Radicchio waschen, putzen und in mundgerechte Stücke teilen.

Salate waschen und trocken schleudern. Den Käse in Stücke teilen.

Zwiebeln, Radicchio, Friséesalat, Käse und Erdnüsse vermischen.

Dazu passt Bauernbrot.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

Weinempfehlung

Müller-Thurgau
trocken



Ziegenkäse-Küchlein

ZUTATEN FÜR 8 STÜCK

300 g Lauchzwiebeln
2-3 EL Öl
Salz
Pfeffer
1 Zweig Rosmarin
1 Packung (250 g) Strudelteig-
blätter Filo- oder Yufkateig
(10 Blätter à 30 x 30 cm; Kühlregal)
200 g Schmand
2 Eier (Größe M)
200 g Ziegenfrischkäse
8 TL Honig
Fett
Öl
2 saubere Geschirrtücher
evtl. Alufolie

ZUBEREITUNG

Lauchzwiebeln putzen, waschen, gut abtropfen lassen und in feine Ringe schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Lauchzwiebeln darin 4-5 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auskühlen lassen. Rosmarin waschen, trocken schütteln und in Stücke zupfen.

Teig aus dem Kühlschrank nehmen und ungeöffnet ca. 10 Minuten ruhen lassen. Schmand, Eier und Pfeffer verrühren. Ziegenkäse in die Creme bröckeln und unterrühren (nicht glatt rühren). Lauchzwiebeln unterheben.

8 Mulden eines Muffinbleches (über das Blech verteilt) fetten. Ein Geschirrtuch leicht anfeuchten, auf der Arbeitsfläche ausbreiten und mit einem trockenen Geschirrtuch bedecken. 4 Teigblätter aus der Packung nehmen. Übrige Strudelblätter wieder fest einwickeln, kühl lagern und anderweitig verwenden. Jeweils 1 Strudelteigblatt auf das Tuch legen, in 4 Quadrate schneiden und dünn mit Öl bepinseln. In jede Muffinmulde 2 Teigquadrate versetzt übereinanderlegen.

Füllung in die Mulden verteilen und mit Honig beträufeln. Mit Rosmarin belegen. Im vorgeheizten Backofen, untere Schiene (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 20 Minuten backen. Eventuell zum Schluss der Backzeit mit Alufolie bedecken (oder ein Backblech darüber schieben) da der überstehende Teig sonst eventuell zu dunkel wird. Küchlein in der Form auf einem Kuchengitter ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Dann vorsichtig aus den Mulden heben und am besten lauwarm servieren.

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten
Wartezeit ca. 25 Minuten

Weinempfehlung

Riesling Spätlese
oder
Scheurebe Spätlese



Flammkuchen mit Birne

und Blauschimmelkäse

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Teig:

200 g Weißmehl
120 g Roggen- oder Dinkelmehl
1½ TL Salz, ca. 9 g
15 g Hefe
2 dl Wasser, lauwarm
1 EL Olivenöl

Flammkuchen:

Mehl zum Ausrollen
2 festfleischige Birnen,
z. B. Williams
3 EL Zitronensaft
200 g Roquefort oder Gorgonzola
150 g Crème fraîche
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
¼ Bund Oregano

ZUBEREITUNG

Teig:

Mehlsorten und Salz mischen. Hefe im Wasser auflösen und zum Mehl geben. Öl dazugeben. Alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Bei Bedarf wenig Mehl ergänzen. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde um das Doppelte aufgehen lassen.

Zubereitungszeit ca. 10 Minuten + aufgehen lassen ca. 1 Std.

Flammkuchen:

Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen. Teig halbieren, auf Mehl 2–3 mm dünn ausrollen. Auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen.

Birnen in Scheiben à ca. 2 mm schneiden, Kerngehäuse nach Belieben ausstechen. Birnenscheiben mit Zitronensaft beträufeln. Schimmelkäse in Würfelchen schneiden. Crème fraîche auf den Teigen ausstreichen.

Birnenscheiben und Käse darauf verteilen. Flammkuchen mit Pfeffer würzen. Im Ofen 10–12 Minuten knusprig backen. Herausnehmen, Oregano von den Zweigen zupfen und über die Flammkuchen streuen.

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten

Weinempfehlung

Riesling Kabinett
halbtrocken
oder
Riesling Auslese



Drei-Käse-Brote

ZUTATEN FÜR 8 SCHEIBEN

8 Scheiben Baguette
100 g Doppelrahmfrischkäse
1TL Pesto
150 g Gruyère oder Bergkäse am Stück
50 g Parmesan am Stück

ZUBEREITUNG

Die Brotscheiben in der Pfanne ohne Fett oder im Toaster/Ofen anrösten und abkühlen lassen.

Frischkäse mit Pesto verrühren und den Gruyère/Bergkäse in nicht zu dünne Scheiben schneiden.

Die Brote großzügig mit dem Frischkäse bestreichen. Die Gruyère/Bergkäse-Scheiben darauf verteilen. Parmesan grob darüberhobeln.

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten

Weinempfehlung

Dornfelder
trocken



Käsespätzle

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Spätzleteig:

200 g Mehl

4 Eigelb

2 ganze Eier

Salz

schwarzer Pfeffer

Muskatnuss, frisch gerieben

Käse-Zwiebel-Mischung:

1 gewürfelte Zwiebel (etwa 100 g)

1 EL Butter

200 ml Sahne

150 g Crème fraîche

1/2 Bund gehackte Petersilie

200 g geriebener Emmentaler

Salz

schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

Für die Spätzle das Mehl mit den restlichen Zutaten und einem Schuss lauwarmem Wasser zu einen glatten, geschmeidigen Teig schlagen.

Den Teig portionsweise dünn auf ein nasses Holzbrett streichen und mit einem Spätzleschaber oder breiten Messer dünne Streifen in den Topf mit dem kochenden Wasser schaben. Schaber immer wieder benetzen.

Sobald die Spätzle an die Oberfläche steigen, mit einer Lochkelle herausheben und kurz in Eiswasser abkühlen.

In einer großen Pfanne die gewürfelte Zwiebel in etwas Butter glasig anbraten. Mit der Sahne ablöschen, die gehackte Petersilie dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kurz aufkochen lassen, dann die Hälfte vom Käse dazugeben und gut durchrühren.

Die Spätzle unterheben. Die Mischung in eine gefettete Auflaufform geben und mit dem restlichen Käse bestreuen. Bei 200 Grad im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten backen.

Zubereitungszeit ca. 60 Minuten

Weinempfehlung

Schwarzriesling
trocken



Käsefondue

ZUBEREITUNG

Käse reiben oder in kleine Würfel schneiden.

1/8 l Weißwein in einem Fonduetopf zum Kochen bringen, nach und nach den Käse hinzufügen. Dann unter ständigem, kräftigem Rühren köcheln lassen, bis eine gut gebundene Masse entstanden ist, in die man esslöffelweise die Sahne und den Senf einrührt.

Danach die Speisestärke in 3 EL Weißwein auflösen und das Fondue damit binden.

Zum Schluss mit Pfeffer und Tabascosauce abschmecken, während die Masse auf dem Rechaud weiterköchelt.

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten

ZUTATEN

300 g Emmentaler

200 g Butterkäse

1/8 l Weißwein

1/8 l saure Sahne

3 – 4 EL mittelscharfer Senf

1 gehäufter EL Speisestärke

3 EL Weißwein

schwarzer Pfeffer

Tabascosauce

Beigaben, nach Belieben:

Helles Brot

Pellkartoffeln

gedünstetes Gemüse

(z. B. Blumenkohl, Möhren, ...)

Champignons

Mixed Pickles

Trauben

...

Weinempfehlung

Gutedel trocken



Backcamembert mit Walnusskruste und Birnenchutney

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Chutney

600 g Birnen
1 Zwiebel, rot
20 g Ingwer
1 Chilischote, rot, mittelscharf
50 g Sultaninen
100 g Zucker, braun
100 ml Birnen-Nektar
1/2 TL Zimt
1/2 TL Salz
180 ml Weißweinessig

Camembert

30 g Walnusskerne
1 EL Petersilie
40 g Paniermehl
30 g Weizenmehl
1 Ei
2 Camembert
3 EL Pflanzenöl

Weineempfehlung

Spätburgunder trocken
oder
Grauburgunder Auslese

ZUBEREITUNG

Chutney:

Birnen schälen, das Kerngehäuse entfernen und dann in breite Streifen schneiden. Diese dann in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

Die Zwiebel schälen und in feine Stücke hacken. Auch die Ingwerwurzel schälen und fein würfeln. Die Chilischote waschen und längs halbieren. Den Stielansatz, Samen und Scheidewände entfernen und das Fruchtfleisch ebenfalls in feine Stücke schneiden. Die Zwiebel-, Ingwer- und Chiliwürfel mit den Birnen in einen entsprechend großen Topf geben.

Sultaninen, Zucker, Birnennektar, Zimt, Salz und Essig zu den anderen Zutaten in den Topf geben und alles unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Dann die Hitze reduzieren und die Mischung zugedeckt ca. 1 Stunde köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. Nochmals abschmecken und abkühlen lassen.

Camembert:

Für die Nusskruste die Walnusskerne fein hacken. Die Nüsse mit der gehackten Petersilie und dem Paniermehl auf einem Teller vermengen. Mehl auf einem zweiten Teller verteilen. Das Ei auf einem weiteren tiefen Teller verquirlen.

Für das Panieren den Camembert halbieren. Jede Hälfte zuerst von allen Seiten mit Mehl bedecken, danach, ebenfalls von allen Seiten, den Käse im verquirlten Ei und zuletzt in der Nuss-Paniermehl-Mischung wenden.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Die panierten Käsestücke bei mittlerer Hitze von beiden Seiten kurz goldgelb ausbacken. Beide Hälften vorsichtig herausnehmen und auf einem Teller mit Küchenpapier abtropfen lassen. Den Käse auf Tellern anrichten, mit einem Petersilienblatt garnieren und zusammen mit dem Birnen-Chutney servieren.

Zubereitungszeit ca. 75 Minuten

Weisse Rebsorten



RIESLING

Der Riesling ist eine langsam reifende Rebsorte, deren prägendes Element die fruchtige Säure ist. Deshalb ist er prädestiniert für die nördlichen Anbaugebiete, wo er in der späten Herbstsonne seine Reife vollendet. Je nach Standort (Bodenart und Mikroklima) bringt er sehr unterschiedlich nuancierte Weine.

Er gilt als das Aushängeschild des deutschen Weinbaus, wie keine andere Rebsorte bestimmt der Riesling das weltweite Image der 13 deutschen Anbauregionen. Deutschland gilt als Heimat des Rieslings, denn immerhin stehen mit rund 24.000 Hektar etwa 45 Prozent aller Rieslinge der Welt in deutschen Weinbergen.

Junge leichte Rieslingweine, je nach Gusto trocken bis fruchtig süß, sind ideale Sommerweine. Als Speisebegleiter sind gereifte Rieslinge besser geeignet. Fruchtig süße Spätlesen oder edelsüße Auslesen sind vorzügliche Begleiter zu fruchtigen Desserts. Altersgereifte edelsüße Auslesen und Beerenauslesen sind die optimalen Aperitifs zu festlichen Menüs.

Die natürliche Säure bietet ein gutes Potenzial zur Versektung. Edelsüße Beerenauslesen oder Eisweine gehören zu den auch international am höchsten gehandelten deutschen Weinen. Rieslinge sollten frühestens ein Jahr nach der Ernte getrunken werden, viele erreichen ihre optimale Trinkreife erst nach einigen Jahren. Die Lagerfähigkeit von Spitzenweinen ist nahezu unbegrenzt.

Feine Duftnoten nach Apfel, Pfirsich, Mineralien oder ein Hauch Honig bei Edelfäule runden den Riesling ab.

WEISSBURGUNDER (Pinot Blanc)

Leicht, frisch und mit seiner gut eingebundenen Säure ein idealer Essensbegleiter. Duftet und schmeckt nach Zitrusfrüchten, Birnen, Melonen, Äpfeln, Nüssen, Quitten. Eignet sich ebenso gut zur Versektung wie zum Ausbau im Barrique und erreicht in Spitzenlagen eindrucksvolle Qualitäten. Stammt vom Spätburgunder ab und gedeiht überall dort ausgezeichnet, wo es dem Riesling zu heiß ist.

GRAUBURGUNDER (Pinot Gris)

Ein ausgezeichnete Menüwein, dessen Aromen u. a. an Birnen, Mandeln, Nüsse und Ananas erinnern. Er heißt in der lieblichen Variante Ruländer, wird heute aber meist trocken angebaut. Neben dem trockenen, frischen Grauburgunder, und dem Ruländer-Typ gibt es auch gehaltvolle, im Barrique ausgebaute und edelsüße Vertreter. Die Dichtbeerigkeit erleichtert den Botrytisbefall zur Erzeugung edelsüßer Weine. Fruchtig-süße Spätlesen oder edelsüße Auslesen passen besonders gut zu fettreichem Edelpilzkäse und zu Desserts mit Honig, Mandeln oder Marzipan.

GUTEDEL

Schmeckt jung getrunken am besten, gehobene Qualitäten haben ein gewisses Alterungspotenzial von wenigen Jahren. Allerdings kann die ausgesprochen niedrige Säure nicht so zur Konservie-

rung wie bei anderen Rebsorten beitragen. Gut-edel-Weine passen zur leichten Küche oder auch zu zarten Käsesorten. Seine Milde prädestiniert den Gutedel auch für den Weingenuss außerhalb des Essens.

MÜLLER-THURGAU (Rivaner)

Anfang des 20. Jahrhunderts von Professor Hermann Müller aus dem schweizerischen Thurgau in Geisenheim gezüchtet, galt lange als Kreuzung aus Riesling und Silvaner (daher „Rivaner“). Dies wurde allerdings vor einiger Zeit durch genetische Untersuchungen widerlegt: Die wahren „Eltern“ sind die Sorten Riesling und Madeleine Royale. Der Typus: Unkompliziert, leicht zugänglich, milde Säure, feine Frucht mit typischer „Muskatnote“. Die in Deutschland am zweithäufigsten angebaute, früh reifende Rebsorte liefert frische, sommerliche Tropfen, die zu jeder Gelegenheit schmecken und auch als duftige Perlweine begeistern.

MUSKATELLER

Der Muskateller zählt zu den ältesten Weißweinsorten überhaupt. Aus der überaus variantenreichen Muskateller-Familie dominiert hierzulande der Gelbe Muskateller. Ihren Namen hat die Sorte von ihrem typischen Muskataroma. Die lebendige Fruchtsäure lässt den Muskateller auch edelsüß angebaut angenehm frisch schmecken.

SILVANER

Silvaner ist Vielfalt. Ein unkomplizierter Sommerwein, ein geschmeidiger, cremiger Barriquewein, ein gut entwickeltes, elegantes und lebhaftes Groses Gewächs oder ein intensiver lang anhaltender Edelsüßer. Alles ist möglich. Die Rebsorte spiegelt perfekt ihr Terroir wieder und verbindet die erdigen Töne mit zarten fruchtigen Aromen und bekömmlicher Säure. Charakteristisch für Silvaner-Weine ist ein feiner Duft, der an Kräuter oder auch Stachelbeeren erinnert und manchmal vom Aroma frischen Heus begleitet wird. Auf schweren Böden kann sich der Silvaner zu einem körperreichen Wein entwickeln, der eine gewisse Opulenz und einen ausgeprägten Duft von reifen Birnen und Artischocken mitbringt und so auch als Begleiter zu gehaltvollen Speisen willkommen ist.

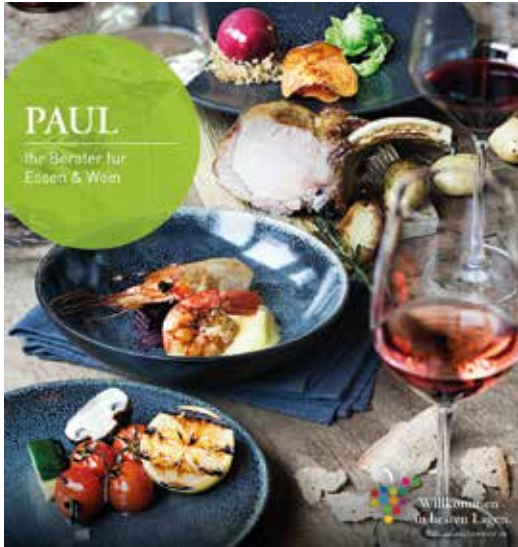
CHARDONNAY

Chardonnay ist eine der populärsten Rebsorten der Welt. Sie ist in praktisch allen weinbautreibenden Ländern vertreten. In Deutschland wird sie gerade in Bereichen mit einem traditionell hohen Anteil an Burgundern erfolgreich angepflanzt. Da Chardonnay in verschiedenen Qualitätsstufen vom frischen Qualitätswein bis zur trockenen Auslese angeboten wird, kann er für die verschiedensten Anlässe eingesetzt werden. Leichte, junge Weine begleiten gut Fisch und Meeresfrüchte, kräftige oder holzbetonte Weine passen zu Gebratenem ebenso wie zu herzhaftem Käse.

GEWÜRZTRAMINER

Traditionsreiche Bukettsorte mit charakteristischem Rosenblütenduft, ebenso sind Aromen von Akazienblüten, Bitterorangen, exotischen Früchten und Honig zu finden. Im pfälzischen Rhodt steht ein 400 Jahre alter Gewürztraminerweinberg noch im Ertrag. Der Traminer wird in Deutschland wieder zunehmend an- und in allen Varianten ausgebaut. Besonders schmelzig und üppig fallen die edelsüßen Varianten aus, die zu den feinsten Dessertweinen und Käsebegleitern gehören.

Nie mehr ratlos bei der Weinauswahl ...



... dank PAUL – Ihrem Berater für Essen und Wein!

Zu bestellen im DWI-Genießer-Shop unter
www.shop.deutscheweine.de

Auch verfügbar als **App (Android / iOS)** und unter
www.deutscheweine.de/icc/PAUL/



Rote Rebsorten



SPÄTBURGUNDER

Heutzutage ist der Spätburgunder Deutschlands edelste und meistangebaute rote Rebsorte.

Spätburgunderweine schmecken vollmundig und samtig und haben ein fruchtiges Aroma und Nuancen von Mandel. Der typische Spätburgunder hat einen leicht süßlichen Duft nach roten Früchten, von Erdbeere über Kirsche und Brombeere bis hin zur schwarzen Johannisbeere. Bei Barriqueweinen kommen Vanille-Zimt-Anklänge hinzu. Man unterscheidet den klassischen und den modernen Typ. Traditionell wurden die besten Spätburgunder aus hochreifen Trauben gewonnen, waren nicht sehr farbintensiv, mild, gerbstoffarm und von rostroter Farbe. Neben diesem klassischen Typ gewinnt der moderne Spätburgunder mit kräftigem Rot, mehr Gerbstoff, weniger Säure und häufig kurzer Lagerung im kleinen Eichenfass immer mehr an Bedeutung.

Die Sorte wird vornehmlich als trockener Rotwein ausgebaut, teilweise auch mit einer gewissen Restsüße. Hin und wieder findet man auch Roséweine vom Spätburgunder und auch Sekt. Werden die Trauben nach der Lese sofort abgepresst, so lässt sich aus dem hellen Saft ein „Blanc de Noirs“, ein Weißwein aus dunklen Trauben herstellen.

DORNFELDER

Die in den 1950er Jahren von August Herold in Weinsberg gezüchtete Sorte liefert heute einen der beliebtesten Rotweine in Deutschland. Der leicht zugängliche, von kirsch- und beerenfruchtigen Aromen wie Johannisbeeren sowie von Wärme, sanften Tanninen und tiefdunkelroter Farbe gekennzeichnete Dornfelder ist im Anbau unkompliziert und schon jung trinkreif. Auch als Cuvéepartner und im Barrique-Ausbau hat Dornfelder seine Stärken.

MERLOT

In Deutschland sind über 600 Hektar mit Merlot bestockt, Tendenz steigend. Die recht dunklen Weine erinnern an den Geschmack von Pflaumen und schmecken weich und geschmeidig. Teilweise erfolgt der Weinausbau rebsortenrein, teilweise werden Cuvées mit anderen roten Sorten im Barrique ausgebaut. Die Barriqueweine begleiten adäquat kräftige Gerichte, ein einfacher Merlot eignet sich zu leichteren Gerichten oder kann einfach so getrunken werden.

TROLLINGER

Württembergs „Brot-und-Butter-Rotwein“ ist hell in der Farbe, leicht und fruchtig. Die Herkunft der Rebsorte liegt südlich der Alpen, dort heißt sie Vernatsch. Die meisten Weine bauen die Kellermeister zu frischen, kernigen und bodenständigen Tropfen

aus. Eine gewisse Restsüße verleiht den harmonischen Trinkweinen zusätzliche Süffigkeit. Neben einem zarten Muskatton erinnern die duftigen Aromen an Blüten und Sauerkirschen. Schmeckt zur Jause oder Brotzeit ebenso gut wie zu typischen Württemberger Spezialitäten. Am besten leicht gekühlt servieren.

PORTUGIESER

Der unkomplizierte, frische Wein wird auch gern als Weißherbst (Rosé) ausgebaut. Die gerbstoffmilde Sorte ist die am dritthäufigsten angebaute rote Rebe in Deutschland. Typische Aromen: Rote Johannisbeere, Himbeere, Erdbeere. Bei reduzierten Erträgen sind Portugieser-Rotweine erstaunlich dicht und können mühelos im Barrique reifen.

SCHWARZRIESLING (Müllerrebe)

Die alte Kulturrebe hat trotz ihres Namens nichts mit Riesling zu tun, sondern stammt aus der Burgunderfamilie. Der Name Müllerrebe weist auf die feinen weißen Härchen an den Blättern hin, die wie mit Mehl bestäubt aussehen. Macht als fruchtiger Tischwein viel Spaß und erinnert, kräftig ausgebaut, in Aromatik und Komplexität an den Spätburgunder. Er heißt in Frankreich Pinot Meunier und wird dort auch für die Herstellung von Champagner genutzt. Ausgebaut werden trockene, aber auch fruchtsüße Varianten. Das Angebot im Qualitätsweinbereich dominiert, daneben gibt es jedoch auch Kabinettweine und Spätlesen.

Notizen

A series of 18 horizontal dotted lines for writing notes.

Deutsches Weininstitut GmbH
Platz des Weines 2
55294 Bodenheim

Telefon 06135-9323-0
Fax 06135-9323-130
info@deutscheweine.de
www.deutscheweine.de

