

# Wer mit wem?

## 10 PRAKTISCHE FAUSTREGELN FÜR FUNKTIONIERENDE PARTNERSCHAFTEN

- 1. Grüne Gemüse und Kräuter lieben Sauvignon Blanc & Co.**  
Sobald diese Zutaten mehrheitlich vorhanden sind, können Sie in der Regel bedenkenlos zu fruchtig frischen Sauvignon Blanc, Scheurebe und Muskateller-Weintypen greifen.
- 2. Im Westen herrscht Ketchup – im Osten balanciert Sojasauce**  
Asiatische Würzsaucen können gut mit fast allen Weißwein-Typen, egal ob Soja-, Hoisin-, Austern- oder Fischsauce, während Ketchup lediglich üppig, vollmundige Rotwein-Typen zulässt.
- 3. Umami & Wein**  
Umamihaltige Lebensmittel wirken geschmacksverstärkend auf alle Weintypen. Beispielsweise Algen, fermentierte Fisch- und Sojasauce, schwarze Bohnenpaste, Shiitake-Pilze, Fleischbrühe, u. a.
- 4. Gekochtes, gewürztes Fleisch mit Gemüse und Reismudeln verführt barriquegelagerte Weißwein-Typen**  
Die Stärke der Reismudeln puffert den Alkohol und die Phenole. In der Regel präsentieren sich solche Weine etwas cremiger mit ausladendem Schmelz und benötigen deshalb ein substanzreiches Gegengewicht.
- 5. Sojasauce mit Ingwer und Frühlingszwiebeln erfrischen reife, in die Jahre gekommene Weißwein-Typen**  
Mit einem Dip, der aus Sojasauce, feingeschnittenem Ingwer und Frühlingszwiebeln besteht, können Sie fast jeden überreifen Riesling in einen fruchtbetonten Jungspund verwandeln.
- 6. Tequila-Effekt**  
Eine der wichtigsten Faustregeln, weil die Mischung Salz (Sojasauce) und Zitrone (Limone) positiv beeinflusst. Diese Mischung wirkt geschmacksverstärkend auf fast jeden Wein, egal ob rot oder weiß.
- 7. Pikante Tandoori- und milde Currywürze lassen sich gerne von Spätburgunder-Typen um die Zunge wickeln**  
Bis zu einem gewissen Schärfegrad ist ein fruchtbetonter Spätburgunder mit sanften, reifen Tanninen genau der richtige Partner und sorgt für vitale Begleitung mit angenehmer Erfrischung.
- 8. Fruchtsüße Rieslinge balancieren – je nach Intensität – fast alle asiatischen Würzmischungen (süß, sauer, fruchtig, salzig, Umami, pikant, scharf)**  
Je nach Einsatz und Geschmack wird die Restsüße sensorisch ausgeglichen, die Weine scheinen trockener und brillieren mit verführerischer Fruchtaromatik.
- 9. Süß-sauer macht süßen Riesling lustig**  
Ein süffiger, fruchtbetonter Riesling mit Restsüße schmeckt auch ohne ein süß-saures Gericht. Dieser Süßwein-Typ ist jedoch der einzige Tropfen, der in der Lage ist, diese kraftvolle, grundsätzlich weinunfreundliche süß-saure Zubereitung zu balancieren.
- 10. Je schärfer, desto süßer**  
Das ist eine der wichtigsten Grundregeln, wenn es um scharfe Gerichte geht. Ein fruchtsüßer Riesling lässt sich von Schärfe nicht erschrecken und gleicht je nach Restzuckergehalt perfekt den jeweiligen Schärfegrad an. Da darf es dann auch einmal eine mega-süße Beeren- oder gar Trockenbeerenauslese sein, an die man bei scharf gewürztem Essen normalerweise gar nicht denken würde.