

Deutscher Riesling und asiatische Küche

Was haben deutscher Riesling und asiatische Küche gemeinsam?

Antwort: Jahrhundertealte Tradition, in der Wissen und Können von Generation zu Generation weitergegeben wurde.

Mit Leidenschaft fitnessreich weiter entwickelt, erfüllen sie die höchsten Ansprüche an modernen Genuss, an Leichtigkeit, Frische und Ursprünglichkeit. Wenn Riesling und asiatische Küche zusammentreffen, entsteht die unvergleichliche Harmonie einer kulinarischen Allianz.

Sind das nicht ideale Voraussetzungen für ein vielversprechendes Zusammenspiel?

Es gibt kaum einen idealeren Weinpartner zu Curry, Koriander und Co. als deutschen Riesling. Seine ausgeprägten und fitnessreichen Aromen spiegeln die Vielfalt der asiatischen Küche gekonnt wider, wie ein Orchester, das die Musik alter Meister aufführt. Sei es, ob knackiges Gemüse im Wok zubereitet, einen spritzigen, leicht rassigen Partner bei Tisch oder feuriges Curry mit einem Schuss Kokosmilch einen eher vollen und fast üppigen Wein als Begleiter sucht: Deutscher Riesling macht alle asiatischen Spielarten mit und spricht jede kulinarische Sprache Asiens.

Die charakteristische, feine Säure des Rieslings mit den typischen Noten von Aprikosen und Pfirsich harmoniert bestens mit den frischen, pikanten Noten von Ingwer und Chili und unterstreicht die feinen Nuancen im geschmacklichen Miteinander. Als trocken ausgebauter Wein dämpft Riesling die pikante Schärfe der Gewürze. Als halbtrockener Wein ist er ein unglaublich talentierter Begleiter bei allen milden und süßsauren Gerichten, betont ihre Fülle und verleiht ihnen seinen eigenen Schmelz.

Sushi-Liebhaber kennen das aromatische Feuerwerk, das sich im Gaumen entfaltet, wenn ein eleganter Riesling sich mit den Aromen von Sojasauce, Reis und Fisch oder Gemüse vereint. Zu besonders feinen Zubereitungen und entsprechenden Anlässen empfiehlt sich ein nobler Spitzenriesling aus deutschen Anbaugebieten, der die feinen Röllchen mit Finesse und Esprit begleitet. Seine Aromen fügen sich nahtlos in die asiatische Vielfalt ein und verleihen dem Miteinander eine geradezu orchestrale Fülle. Andere Gerichte, wie Saté-Spieße, mit Sesam oder pikanter Erdnuss-Sauce, harmonieren sehr gut mit Riesling Classic. Hinter diesem Begriff verbergen sich kraftvolle Weine mit ausgewogenem Aroma – wie geschaffen dafür, exotisch gewürzte Fleisch- oder Gemüsespieße zu begleiten.

Die Rezeptvielfalt ist in Asien so groß wie die Auswahl passender deutscher Rieslinge. Daraus lassen sich immer neue kulinarische Variationen entwickeln – und täglich eine neue kulinarische Sinfonie.

Welcher Wein passt zu welcher Speise?

Knackig Frisches aus dem Wok sucht spritzig-frischen Riesling

Die sehr beliebte Zubereitung von frischem Gemüse und Fisch im Wok ist eine schnelle und gesunde Art der Ernährung: leichte, fettarme Küche, viele Vitamine und Ballaststoffe. Ideal dazu sind leichte, spritzige Weine mit anregender Säure. Leichter Riesling aus Deutschland ist dazu immer eine gute Wahl.

Schmorgerichte mögen Riesling mit vollem Aroma

Das Fleisch wird oft mariniert und anschließend vielfältig und intensiv gewürzt. Zu diesen Gerichten empfiehlt sich ein gehaltvoller Riesling, z. B. eine trockene Spätlese, dessen volle Frucht sich mit dem asiatischen Aromenpotpourri verbindet.

Zu Sushi leichten und trockenen Riesling

Zu den kleinen Röllchen mit Reis und Gemüse oder Fisch genießt man am besten einen leichten, trockenen Riesling.

Asiatische Gewürze in Harmonie mit deutschem Riesling

Auch die Standardgewürze der asiatischen Küche mit ausgeprägtem Aroma harmonieren sehr gut mit deutschem Riesling. Das Deutsche Weininstitut empfiehlt hier Weine zu den wichtigsten Zutaten:

- | | |
|--------------|--|
| Curry | als Paste oder Pulver: ist meistens scharf und Alkohol verstärkt dieses Empfinden. Ein leichter, trockener Riesling mildert und harmoniert am besten. |
| Kokosnüsse | als Kokosmilch oder Flocken: mit ihrem feinen milden Aroma relativieren sie die Schärfe von Gerichten. Wo sie zum Einsatz kommen, ist ein trockener bis halbtrockener Riesling mit zartem Schmelz ein idealer Begleiter. |
| Ingwer | frische Wurzeln: bringen Fruchtigkeit und eine feine Schärfe ins Essen. Die intensive Frucht sucht ein Gegengewicht im Wein, der voll aromatisch, trocken bis halbtrocken sein kann. |
| Sambal Olek | scharfe Paste aus roten Chilischoten: sparsam eingesetzt, vielleicht in Verbindung mit milder Kokosmilch, harmoniert sie exzellent mit einem spritzigen trockenen Riesling. Wird es als scharfer Dip beispielsweise für knackiges Gemüse eingesetzt, empfiehlt sich ein ehrer trockener und leichter Riesling . |
| Sesamöl | mit seinem nussigen Aroma ist es eine milde Würze für viele Speisen. Seine Aromen harmonieren sehr gut mit halbtrockenen bis leichten trockenen Rieslingweinen . |
| Sojasauce | die asiatische Universalwürze: ihr salziges Aroma sucht bei Tisch einen ausgleichenden Weinpartner. Zu empfehlen ist daher ein fruchtiger Riesling auch mit dezenter Restsüße . |
| Zitronengras | verleiht den Speisen einen Hauch von Zitronenaroma und eine leichte Schärfe. Es harmoniert sehr gut mit einem leichten, trockenen Riesling, der auch eine leichte Restsüße mitbringen darf. |