



glas-futter.de

FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN – PROTEINFOOD

Wein und Essen - welches Essen zum Wein oder welcher Wein zu welchem Essen?

Liebe Glasfutterer,

heute kommt auf uns die Beantwortung einer 5.- € - Killerfrage zu. Der Wein ist vorgegeben: **Nounat 2014 vom Mallorquinischen Weingut Binigrau** aus Biniali, betrieben von den Brüdern Miquel und Matías Batles, eine Cuveé aus Prensal Blanc und Chardonnay.



Foto Klaus Rupp

Zu welchem Essen könnte dieser Wein passen? Immerhin der erklärte Lieblingswein meines Freundes Klaus. Für diejenigen unter euch, die den Wein nicht kennen, eine kurze Beschreibung: der Wein ist eine Mischung aus der einheimischen Weißweinsorte Prensal Blanc und Chardonnay. Er wird im Edelstahltank ausgebaut und hat ca. 14,5 % Alc., folglich kein leichter Sommerwein. Seine Farbe ist goldschimmernd mit grünlichen Tönen. Er duftet leicht nach Mandeln und Nüssen, im Geschmack kommen aber mehr tropische Sorten, wie Ananas und Banane vor. Er wirkt ausbalanciert, ein eher ruhiger Vertreter mit ausgeglichener Säure. Kein Lieblingswein für jedermann, aber für fortgeschrittene önosexuelle Liebhaber von Chardonnays eine Kostprobe wert. Nur, was könnte man dazu essen? Ausprobiert haben wir frische Käsestangen aus Blätterteig, diesmal mit Roquefort angereichert. Passt. Der kräftige spanische Schafskäse Manchego dünn gehobelt. Passt.

Unsere asiatischen Gerichte sollten dazu alle passen:

Glas Food Asia Lachsrollen
Glas Food Asia Garnelensuppe
Glas Food Asia Hähnchensalat
Glas Food Asiatischer Garnelensalat
Glas Food Rindfleischsalat asiatische Art
Glas Food Garnelen in Windeln
Glas Food Gehacktes in Knuspertaschen
Glas Food Asia Fischsuppe
Glas Food Hähnchen auf Glasnudeln

Ferner unsere Suppen:

Glas Food Avocadosuppe
Glas Food Gurkensuppe
Glas Food Selleriesuppe
Glas Food Sauerkrautsuppe

Und natürlich:

Glas Food Tagliarini Frutti di Mare
Glas Food Tagliarini con pulpo
Glas Food Tagliarini verde mediterran

Auch hierzu schmeckt er ausgezeichnet. Na, da hätten wir doch schon ein paar Essensempfehlungen. Aber bitte beachten: der Wein sollte kalt getrunken werden!
Euer Norbert