



glas-futter.de

FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN – PROTEINFOOD

Welchen Wein zum Essen? Oder welches Essen zu welchem Wein?

Diese epochale Frage der Menschheitsgeschichte lässt sich m.E. sinnvoll bzw. sinnlos aus drei Perspektiven beantworten:

Egal, Hauptsache Alkohol. 

1. Zu einem kräftigen Essen ein kräftiger Wein und zu einem sommerlichen / leichten Essen ein frischer leichter Wein.
2. Ich trinke grundsätzlich nur meinen Lieblingswein, egal zu welchem Essen.



Siehe auch unseren kompakten Expertipp

Die Standpunkte 1 und 3 sind selbstredend und von der Individualität des Trinkers bestimmt. Hauptsache, ihr habt Spaß an Essen und Wein! Die Vorgehensweise der zweiten Fraktion ist natürlich viel prestigeträchtiger. Hier können ganze Weltbilder des Geschmacks aufeinanderprallen. Die Literatur ist komplex, z.T. intellektuell (von mir) nur schwer nachvollziehbar. Belastet euch nicht damit. Es geht auch einfacher. Ausgangspunkt ist immer das Essen. Ist dieses leicht, wenig bzw. zurückhaltend gewürzt, dann wählt bitte einen leichten Wein. Dies kann ein Weißwein (Riesling, Weißburgunder, Grauburgunder, Müller-Thurgau, Silvaner, Grüner Veltliner,...) oder ein Roséwein sein.



Siehe auch [Experten Kompakttipp](#)

Einige Essensbeispiele: Fischgerichte, leichte Suppen, Salate, helle Pastagerichte, Kartoffelgerichte,... Ist das Essen dagegen schwer bzw. kräftig im Geschmack, solltet ihr einen kräftigen Wein nehmen. Das kann im Weißweibereich z.B. ein Chardonnay, Pinot Blanc, Gewürztraminer, Muscat oder Sauvignon Blanc sein. Bei den Rotweinen könnt ihr jede Rebsorte auswählen. Sie sind stets kräftig im Geschmack (Spätburgunder, Cabernet Sauvignon, Merlot, Barbera, Nebbiolo, Sangiovese, Tempranillo, Syrah,...). Kräftige Speisen sind z.B. „rote“ Fleischgerichte, Tomatenvariationen mit Pasta, Pizza, Gans, Ente, Truthahn, kräftige Suppen und Eintöpfe, Chili con Carne,... Worauf fußen diese Hinweise? Leichte Weine können sich geschmacklich kaum gegen kräftige, sehr aromatische Gerichte „wehren“. Sie gehen im Mund einfach unter. Dienen quasi nur zum „Runterspülen“. Und das ist doch sehr schade. Kräftige Weine dagegen können leichte / zarte Speisen schnell „erschlagen“. Trinkt mal einen genialen Rotwein (z.B. „Il Blu“ von Brancaia) zu einem leckeren Wiener (Kalbs-) Schnitzel mit lauwarmem Kartoffelsalat für Feinschmecker. Ihr tut weder dem Wein, noch dem Schnitzel und erst recht nicht euch einen Gefallen. Dann trinkt schon eher Mineralwasser zum Essen und als Nachtisch den „Il Blu“. Gönt ihr euch dagegen ein dry aged T-Bone-Steak, steigert dieser Wein den Genuss in extreme Sphären. Und vergesst bitte nicht: euch und nur euch muss es schmecken!

Euer Norbert