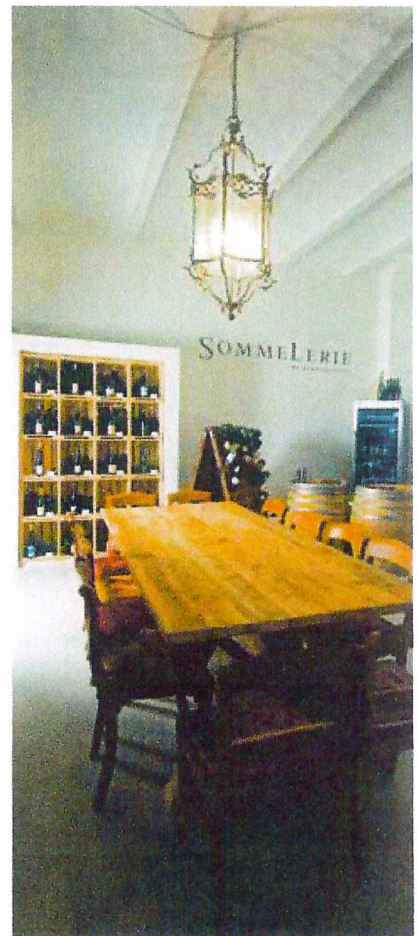


Wein-Tipps zu beliebten Festtags-Klassikern

Ein guter Tropfen darf bei einem festlichen Essen nicht fehlen. Unsere Autorin Hannelore Mattern fragte bei Susanne Fischer vom Weinfachhandel „SommeLerie“ auf der Bürgerstraße in Düsseldorf nach, welche Weine zu beliebten Festtags-Klassikern passen.



Fotos: SommeLerie

W

mer aus dem Kampthal. Er besticht durch Duft von eingekochten Früchten. Am Gaumen ist er mild mit herrlich weichen Tanninen.

Welcher Begleiter eignet sich zum Fondue?

Zum Fondue muss ein kräftiger Weißwein her, zum Beispiel der ungewöhnliche Sauvignon Blanc vom Weingut Kirsten von der Mosel. Mit Duft von Lychee und Honigmelone, im Mund ausfüllend, dicht, cremig und stoffig, ungemeiner Mineralität.

Welcher Wein bietet sich zum Karpfen an?

Der Karpfen bekommt Unterstützung vom 08/15 vom Weingut Teschke aus Rheinhessen. Er ist die Silvaner-Ikone der Region und beweist, dass diese Sorte keineswegs ihren altmodischen Ruf verdient. Rassig, stoffig und elegant zugleich, mundfüllend und mineralisch.

Welchen Wein empfehlen Sie zur Gans?

Susanne Fischer: Zur deftigen Gans zum Beispiel empfehle ich einen verführerischen Rotwein aus dem Priorat von Cal Batlet. Er ist am Gaumen knackig frisch, zwar voller Kraft, aber unglaublich finesenreich und voller Würzigkeit.

Welcher Tropfen passt zu Wild?

Zum Wild ist „weniger oft mehr“, damit der zarte Wildgeschmack nicht im Wein verloren geht. Hervorragend eignet sich ein mittelkräftiger Pinot Noir von Loi-

Info

SommeLerie
Telefon 0211 393999
www.sommelerie.de