

Sommelière Susanne Fischer empfiehlt

Drei erstklassige Wein-Highlights zur Trüffelzeit



Was passt zu Edeltrüffeln?
Susanne Fischer präsentiert
Spitzenweine aus dem METRO
Weinhumidor®.

Für Trüffelliebhaber beginnt jetzt die beste Zeit des Jahres, denn die erlesene Delikatessensaison hat Hochsaison. Besonders auf die beliebten Edeltrüffel aus dem Piemont oder dem Périgord freuen sich die Feinschmecker und lassen sich gerne im Restaurant damit verwöhnen. Ob weiß oder schwarz, ob fein gehobelt auf Pasta oder auf Rindercarpaccio – das unwiderstehliche Aroma der Trüffel macht jedes Gericht zu einem Hochgenuss. Während die weißen Albatrüffel aus dem Piemont besonders durch ihren feinen Geruch überzeugen und deshalb gerne roh verwendet werden, ist beim schwarzen Périgordtrüffel der Geschmack das wesentliche Qualitätsmerkmal und wird vorzugsweise in gerarter Form serviert. Doch welcher Wein passt am besten zu den beliebten Edeltrüffeln? Susanne Fischer, Chef-Sommelière im Düsseldorfer „Hummer-Stübchen“, berät den Großhändler METRO Cash & Carry bei seiner Sortimentszusammenstellung und empfiehlt zum Trüffel drei Rotweine aus dem Rhonetal, dem Piemont und aus Umbrien:

2005er Chateauf du Pape, Clos du Mont Olivet, Rhone
Seit fast einem Jahrhundert erzeugt die Familie Sabon reiche, traditionell und



Perfekter Genuss:
drei großartige Rotweine aus
dem Rhonetal, dem Piemont
und aus Umbrien.

sorgfältig bereitete Weine. Ihr Weinberg Clos du Mont Olivet ist sehr zerkübelt, was durchaus von Vorteil ist, denn so lässt sich ein außerordentlich komplexer Wein erzeugen. Er präsentiert sich in dunklem Granatrot und bringt ein atemberaubendes Bukett von schwarzen Oliven, Gewürznelken, Trüffel, Tabak und Leder mit. Im Mund herrlich ausgewogen, mediterrane Kräuter, Lorbeer und sehr weiche Tannine. Mein absoluter Favorit!

2001er Barolo Sarmassa, Marchesi di Barolo, Piemont

Marchesi di Barolo ist das zweitgrößte Weingut in der Region und hat sich bei der Weinbereitung voll und ganz der Tradition verschrieben. Im Glas prä-

sentiert sich der Sarmassa in dunklem Ziegelrot. Die Nase ist erdig, elegant-dezent und enthält Veilchen und eine süße feine Frucht von Kirschen und Pflaumen, die Holznoten sind sehr zurückhaltend. Am Gaumen rauchige Noten, Tabak, Leder und Röstaromen von Café und Kakao, die Tannine sind hervorragend eingebunden. Ein harmonisches, von der Frucht unterlegtes Finale macht Lust auf noch ein Gläschen.

2005er Montefalco Rosso, Cantina Martinelli, Umbrien

Das umbrische Berg- und Hügelland mit seinen vielen Wäldern und Gewässern und den vorwiegend kalk- und lehmhaltigen Böden bietet optimale Voraussetzungen für Weinreben. Der Montefalco Rosso erscheint in einem satten, intensiven Rubinrot, fast schwarz. In der Nase Leder, Tabak, Teer und Röstaromen, Kaffee und Kakao und Frucht von reifen Brombeeren und Johannisbeeren. Am Gaumen fleischig, kräftig, männlich mit einer gewissen Süße von eingekochten dunklen Früchten. Im Finale vom Holz getragene balsamische Nuancen, langer, kräftiger Abgang.

Alle drei Weine sind beim weltweit führenden Weinhändler METRO Cash & Carry erhältlich. Darüber hinaus führt das Handelsunternehmen neben vielen weiteren außergewöhnlichen Tropfen auch die beliebtesten Trüffeln in seinem Sortiment. Weitere Informationen finden sie unter www.metro24.de oder www.weinhumidor.de.

METRO

Cash & Carry Deutschland