

Guten Appetit – Essen und Wein

Dem Riesling wird gerne eine universelle Eignung zu jedweder Speise nachgesagt. Eine zwar einprägsame Regel, die jedoch nicht immer zutrifft. Dies gilt ebenfalls für eine weitere Doktrin unter den Gourmet welche lautet: "Helles Fleisch weißer Wein, dunkles Fleisch roter Wein".

Will man Harmonie zwischen Speise und Wein erreichen, sollte man folgend grundsätzliche Faktoren beachten:

1. Wein und Speise müssen in ihrer Geschmacksintensität ausgeglichen sein. Kräftige Speisen verlangen nach vollen alkoholreichen Weinen, leichte Speisen nach einem frischen, fruchtigen Wein.
2. Die geschmacklich intensivste Komponente der Speise, in der Regel die Sauce, entscheidet über die Wahl der Weine.
3. Bei der Harmonie zwischen Speise und Wein ist die gegenseitige Beeinflussung des so genannten "Zungengeschmacks" (süß, sauer, salzig, bitter) von größter Bedeutung. Säure und Bitterstoffe in Speise und Wein addieren sich, daher erfordern säurehaltige Speisen einen säurereduzierten Wein. Umgekehrt erfordern Speisen mit geringer Säure einen herzhaften Wein mit erfrischender Säure. Zucker und Säure heben sich gegenseitig auf. Salz sollte niemals geschmacklich dominieren und immer sparsam genutzt werden.

"Eine Mahlzeit ohne Wein ist wie ein Tag ohne Sonne"
(Sprichwort)