

Doppelter Hochgenuss

Die Abende werden länger und kühler, man lässt den Tag nun wieder gern vor dem Kamin ausklingen. Dazu ein Glas Wein ... ist das noch zu toppen? Ja! Gönnen Sie sich doch einfach einmal ein Betthupferle der besonderen Art und suchen Sie sich zu Ihrem Wein auch noch ein Stück der passenden Schokolade – ein doppelter Genuss.

Weiche Kombinationen schmecken am besten? Der Phantasie sind kaum Grenzen gesetzt und die ideale Zusammenstellung hängt natürlich in erster Linie von Ihrem persönlichen Geschmack ab. Das Wichtigste dabei ist: Sowohl die Schokolade als auch der Wein sollten hochwertig sein – denn „man ist, was man isst (und trinkt)“.

Um nun aus Schokolade und Wein ein Traumpaar zu machen, muss man einige grundsätzliche Dinge beachten.

Ein erstes Indiz für die Auswahl des passenden Weins ist die „Farbe“ der Schokolade. Je größer Menge an Kakao, desto dunkler und terer wird sie.

die pul-Scho-desto desto bit-Im Sensogon spricht

von „adstringierend“ Wein mit weniger Gerbstoff Spürbar wird dieses Geschmackserlebnis durch ein pelziges Gefühl im Mund, insbesondere am Zahnfleisch. Derselbe Begriff wird verwendet, wenn man von sehr tanninbetonten Rotweinen spricht. Da versteht es sich schon fast von selbst, dass es wenig Sinn macht, diese beiden Extreme auch noch zu kombinieren – das Ergebnis wäre für den Gaumen bitter, im wahrsten Sinne des Wortes. Deshalb haben zur Schokolade grundsätzlich die Rotweine die Nase vorn, die nicht ganz so gerbstoffgeprägt sind.

Nun zu den einzelnen Schokoladenarten

Weißer Schokolade besteht aus Zucker, Kakaopulver und Milchpulver – sie enthält folglich kein Kakaopulver. Dadurch hat sie mehr Fett, wirkt süßer und benötigt deshalb auch einen süßeren Weinpartner. Bei süßen Paaren sollte der Wein immer etwas süßer als die Schokolade sein, denn süß und süß intensiviert sich nicht, sondern gleicht sich aus. Wählen Sie also zu einer weißen Schokolade einen weißen Süßwein, also eine Beeren- oder Trockenbeerenauslese, einen Vin Santo, einen Sauternes oder Monbazillac.

Mein besonderer Tipp: Eine weiße Schokolade, die mit roten Beeren verfeinert ist, passt auch wunderbar zu einem fruchtbetonten Sekt oder Crè-



ment der Geschmacksrichtungen demi-sec oder mild.

Mit Meersalz und Zitrus

Milchschokolade enthält rund 35 bis 45 Prozent Kakaopulver sowie ebenfalls Zucker und Milchpulver. Dazu können Sie einen körperreichen Weißwein kombinieren, der ruhig etwas Restsüße mitbringen und eventuell auch im Holzfass gereift sein darf, beispielsweise Chardonnay, Grauburgunder, Gewürztraminer, Muskateller. Aber auch Rotweintrinker dürfen sich freuen. Zur Vollmilchschokolade können sie auch einen Rotwein servieren. Allerdings sollte dieser eher fruchtbetont sein und milde Tannine aufweisen, wie Dornfelder, Zweigelt, Muskatrollinger, Merlot.

Mein besonderer Tipp:

Eine meiner persönlichen Lieblingskombinationen ist eine Milchschokolade mit Meersalz und Zitrus – einfach genial zu einem feinherben Riesling

Kräftig passt zu kräftig

Edelherbe Schokoladen haben einen Kakaoanteil von über 65 Prozent. Ich habe sehr gute Erfahrungen mit 70- bis 75-prozentigen Schokoladen gemacht. Für diese Bitterschokoladen rate ich zum kräftigen Rotwein, der ruhig Barriquenoten und einen höheren Alkoholwert mitbringen darf, also einen heimischen Lemberger, Amarone oder Brunello aus Italien, einen australischen Shiraz, einen Carmenère aus Chile, einen gereiften Bordeaux oder einen Pinotage aus Südafrika. Gerade edelherbe Schokoladen werden sehr häufig mit feinsten Gewürzen veredelt, beispielsweise Vanille, Chili, unterschiedliche Pfeffersorten, Orangenblüten, Zimt ... der Phantasie sind hier kaum Grenzen gesetzt. Doppelt schön ist es natürlich, wenn sich diese Aromen auch im Wein wiederfinden.

Mein besonderer Tipp: Gönnen Sie eine edelherbe

Schokolade mit dem seltenen Espelette-Chili aus den französischen Pyrenäen und mit einem kräftigen Spanier von „der anderen Seite der Gebirgskette“, also einem Tempranillo-Reserva oder -Gran Reserva aus Ribera del Duero – eine kraftvolle Kombination.

Zu guter Letzt wollen wir auch die zart schmelzenden Trüffelpralinen, die üppigen gefüllten Schokoladen und die edelherben Varianten mit über 90 oder gar 100 Prozent Kakaoanteil nicht vergessen. Sie alle freuen sich über einen opulenten Dessertwein, zum Beispiel Portwein, Banyuls, Maury, Rivesaltes, Recioto, Madeira oder süßer Sherry, die mit ihrem höheren Alkoholgehalt von rund 20 Prozent auch dem höheren Fettanteil üppiger Trüffel Stand halten.

Der besondere Tipp

Gönnen Sie sich ein Stück einer mit einem Fruchtpüree aus schwarzen Kirschen und einer Vanille-Mandel-Nougatschicht

– Wein trifft Schokolade

gefüllten Schokolade zu ein Glas Rivesaltes aus dem südfranzösischen Roussillon – zum Dahinschmelzen.

Übrigens: Gerade wenn man während der Feiertage ausgiebig geschlemmt hat, eigentlich schon satt ist, aber gern etwas Süßes zum Abschluss haben möchte, bietet sich die wunderbare Kombination von Wein und Schokolade. Ein tolles Dessert – und schnell zubereitet noch dazu.

So verkostet man richtig

Und so sollten Sie bei der Verkostung von Wein und Schokolade vorgehen: Nehmen Sie zunächst ein Schlückchen vom Wein. Danach nehmen Sie ein Stück Schokolade und lassen dieses langsam auf der Zunge zergehen. Genießen Sie die seidige, geschmeidige, cremige Konsistenz und die Geschmacksnoten, die sich nach und nach zeigen. Und dann nehmen Sie einen weiteren Schluck Wein, damit sich dessen Aromen mit denen der Schokolade verbinden können. Sie werden feststellen, dass sowohl die Schokolade als auch der Wein ihre eigenen Geschmackswelten haben. Kombiniert man die beiden, erhält man noch einmal ganz neue Geschmackserlebnisse. Sie werden überrascht sein!

Und wenn Sie nun Lust bekommen haben, die schönsten Kombinationen in einem angenehmen Ambiente und unter fachlicher Anleitung zu probieren, empfehle ich Ihnen mein „Genuss-Seminar Wein und Schokolade“ am 31. Januar 2014 in Böblingen.

Weitere Informationen unter www.weinabende.de/termine im Internet.

Christina Schillinger,
Geprüfte Sommelière
www.weinabende.de

Mehr schmecken. Mehr wissen. Mehr genießen. Weinseminare für Weinfreunde & Weinkenner.

Sie sind selbst **Genießer** und wollen sich einen schönen Abend gönnen?
Oder Sie suchen ein **Geschenk**, das garantiert gut ankommt?
In beiden Fällen sind meine Weinseminare ideal.

Diese Weinabende führe ich in den nächsten Monaten in Böblingen im „Restaurant zum Reußenstein“ durch:

Freitag, 31. 1. 2014, 19 Uhr:

Genuss-Seminar: Wein und Schokolade
Lassen Sie sich verführen von der süßen Harmonie zwischen Schokolade und Wein.

Freitag, 21. 2. 2014, 19 Uhr:

Das (W)Einmaleins
Das Seminar für alle, die Wein schmecken lernen wollen.

Freitag, 21. 3. 2014, 19 Uhr:

Kenner trinken Württemberger! Eine Weinreise durchs Ländle
Warum denn in die Ferne schweifen, wenn das Gute liegt so nah...

Freitag, 23. 5. 2014, 19 Uhr

Weltmeisterliche Tropfen – Weine aus WM-Ländern
Wer auch immer sich für diesen hochklassigen Fußballerwerb qualifiziert, zehn dieser Länder werden wir weintechnisch „analysieren“... sozusagen das aktuelle Böblinger Weinstudio!

Detaillierte Informationen zu diesen und weiteren Seminaren finden Sie auf www.weinabende.de

Ich freue mich darauf, Sie bei einem meiner Weinabende zu treffen.
Christina Schillinger – Lernen Sie Schmecken! – Die besonderen Weinabende.
Tel. 01 77 / 7 77 88 44, E-Mail: info@weinabende.de, www.weinabende.de

Weinseminare & Weinabende für wissensdurstige Genießer.

Christina Schillinger
Geprüfte Sommelière
Telefon 01 77 7778844
info@weinabende.de
www.weinabende.de



LERNEN  SIE SCHMECKEN
Die besonderen Weinabende