

FOODSTORY

L' interazione perfetta



Die Kunst der Wein- und Fleischpaarung ist eine facettenreiche Welt, die die Sinne verzaubert und kulinarische Erfahrungen auf ein neues Niveau hebt. Die richtige Kombination kann nicht nur den Geschmack eines Gerichts verbessern, sondern auch eine harmonische Balance zwischen Aromen schaffen, die den Gaumen verwöhnen und die Essenszeit zu einem unvergesslichen Erlebnis macht. Wir zeigen dir die Welt voller Aromen, Texturen und Geschmacksnuancen und wie die richtige Weinwahl das Beste aus jedem Fleischgericht herausholen kann.

WEINPAARUNGEN MIT FLEISCHSORTEN

Grundsätzlich ist es so, dass man zu den kräftigen Fleischsorten einen Rotwein reicht und zu den leichteren einen Weißwein. Je nach Art variieren die Weinsorten, um den Geschmack des Fleisches zu unterstreichen.

Bei Rindfleisch ist es üblich vollmundige Rotweine, wie Cabernet Sauvignon, Merlot oder Syrah zu wählen. Der Cabernet Sauvignon harmoniert besonders gut mit herzhaftem Steak oder Braten. Für ein zartes Rindfleisch, wie eine Filet Mignon, nimmt man einen Merlot mit einer etwas weicheren Textur. Der Syrah passt mit seinen würzigen Aromen zu gegrilltem Rindfleisch.

Bei dem Schweinefleisch passen eher leichte bis mittelschwere Rotweine wie Pinot Noir oder Sangiovese, besonders zu Schweinefilet. Bei einem würzigen oder geräucherten Schweinefleisch können auch kräftige Weißweine wie der Chardonnay in Betracht gezogen werden.

Bei den Geflügelsorten, wie Huhn, Pute oder Ente empfehlen sich leichtere Rotweine, wie ein Pinot Noir, insbesondere zum hellerem Fleisch wie Huhn oder Pute. Leichte bis mittelschwere Weißweine, wie Chardonnay oder Sauvignon Blanc harmonieren gut mit Geflügel.

Bei Lamm greift man besser zu einem Cabernet Sauvignon, einem Merlot oder einem Syrah, insbesondere bei einer herzhaften Zubereitung wie Lammkeule oder Lammkoteletts.

Bei Wild ist es ähnlich wie beim Lamm da passen ebenso die kräftigen Rotweine. Ein Pinot Noir macht eine gute Kombination zum zarten Fleisch vom Hirsch.

Rotweine betonen im Zusammenspiel die reichen Aromen von Rindfleisch und Weißweine die Zartheit von Geflügel. Nichts desto trotz ist alles auch eine Geschmacksache, deshalb lohnt es sich, die Kombinationen selbst zu testen und seinen Favoriten zu finden.

AROMEN VERSTÄRKEN & GENUSSERLEBNISSE ERSCHAFFEN

Die Kombination von Rindfleisch und Rotwein ist eine der klassischsten. Die robusten Aromen und die kräftige Textur von Rindfleisch verlangen nach einem Wein, der sowohl genügend Körper als auch Tannine besitzt, um sich durchzusetzen und eine ausgewogene Ergänzung zu bieten. Die richtige Balance zwischen der Intensität des Weins und der Fleischzubereitung ist entscheidend. Insgesamt ermöglicht die kraftvolle Kombination von Rindfleisch und Rotwein ein besonders gutes Zusammenspiel. Das sowohl die Aromen des Fleisches als auch die des Weins auf ein neues Niveau hebt.

Schweinefleisch hat das Vorurteil, dass es oft mit Weißwein zusammenpasst, das ist jedoch bei bestimmten Zubereitungen und Schnitten nicht der Fall. Hierbei harmonieren Rotweine besser, wobei die Art der Zubereitung und die Begleitgewürze entscheidend sind. Schweinefilet oder Schweinebraten harmonieren besonders gut mit Rotwein. Leichtere Schnitte wie Schweinekoteletts oder Schweinefilets ohne schwere Saucen können von der Leichtigkeit der Weißweine profitieren.

Die Kombination von Geflügel und Rotwein ist eher untypisch, aber auch lohnend. Dennoch können bestimmte Geflügelgerichte auch mit bestimmten Rotweinen gut harmonieren. Gewürzte oder gegrillte Geflügelgerichte harmonieren mit kräftigen Rotweinen mit würzigen Aromen. Obwohl Rotweine nicht die traditionellste Wahl für Geflügel sind, können sie dennoch eine interessante Weinbegleitung bieten, wenn sie sorgfältig ausgewählt worden sind. Dennoch werden eher Weißweine für diese Gerichte genutzt.

Lamm und Rotwein ist eine bewährte Weinpaarung, da die robusten und kräftigen Eigenschaften vieler Rotweine die intensive Geschmacksfülle vom Lamm auf eine harmonische Weise ergänzen. Die reiche und intensive Geschmacksfülle von Lamm ermöglicht es kräftige und tanninreiche Rotweine zu genießen, ohne dass der Wein das Fleisch überwältigt. Die richtige Balance ist hierbei entscheidend. Eine zeitlose Wahl für Liebhaber von Lamm und Rotweinen um unvergleichliches Genusserlebnis zu erschaffen.

Die Kombination von Wild und Rotwein bietet eine spannende kulinarische Erfahrung, da die intensiven Aromen und die reichhaltige Textur des Wildfleisches perfekt mit den kräftigen Eigenschaften vieler Rotweinsorten harmonieren. Herzhafte Wildgerichte passen gut zu strukturierten Tanninen. Weichere Texturen, wie ein Merlot empfehlen sich für zartere Wildgerichte, wie Hirschfilet.

Ihr findet in unseren Märkten eine große Auswahl an verschiedenen Fleischsorten und eine Vielfalt an Rotweinen.

Weitere Stories auf waurig.com/stories

