

# Kulinarische Weinreise

Wenn es um die passende Weinauswahl zum Essen geht, sind viele Menschen ratlos. Dabei ist die richtige Lösung gar nicht weit: Deutscher Riesling schafft kulinarische Pairing-Erlebnisse für jeden Geschmack und hält einige Überraschungen bereit.



**E**s gibt Menschen, die suchen sich den passenden Wein zu ihrem Essen heraus. Und dann gibt es jene Geniesser, die möchten eine bestimmte Flasche aufmachen und kochen dementsprechend dazu. Wer einmal ein perfekt abgestimmtes Speise-Wein-Paar erlebt hat, weiss, wie glücklich das macht. Doch auf der Suche nach dem optimalen Match sind viele Menschen überfordert. Dabei befindet sich der richtige Wein für das kulinarische Genuss-Topping oftmals ganz in der Nähe.

## Deutscher Riesling

Denn kaum eine Rebsorte ist so vielseitig einsetzbar wie der Riesling. Seine Kombination aus aromatischer Fruchtigkeit, intensiver Mineralik und lebhafter Säure sorgt für Spannung im Mund, die Lust auf den nächsten Schluck macht. Mit diesem Charakter ist die Rebsorte der perfekte Menübegleiter. Denn Riesling unterstreicht Aromen, ohne sie zu überlagern. Und selbst schweren Gerichten verleiht er mehr Leichtigkeit und Fi-

nesse. Gerade in einem mehrgängigen Menü hält das Lebendigkeit und Spannung auf hohem Niveau und erfrischt den Gaumen. Deutsche Weingüter haben sich seit jeher auf den Riesling spezialisiert. Denn die deutschen Weinanbaugebiete gehören international zum »Cool Climate« für Weinbau. Dadurch entstehen hierzulande Weine von enormer Frische: Genau das hat den deutschen Riesling weltberühmt gemacht. Hinzu kommt das Handwerk der Winzerinnen und Winzer. Sie beherrschen die gesamte Klaviatur der Weinstilistik und verleihen dem Riesling ganz unterschiedliche Charaktere: ob leichte, zarte Kabinett-Vertreter, straff strukturierte trockene Weine oder edelsüße Elixiere. Diese facettenreichen Riesling-Spielarten bieten für jede Idee der Küche den passenden Wein. Bei gegrilltem Fisch ohne schwere Saucen braucht es einen eleganten Wein, der sich nicht in den Vordergrund spielt. Ein ganz junger, trockener Riesling, nicht älter als ein Jahr, zeigt sich hier optimal. Er bereichert das Geschmacksbild, ohne es zu beschweren. Auch kalte Gerichte wie der

salzig-mediterrane Salade Niçoise bekommen durch einen solch lebhaften Wein einen Mitspieler, der in puncto Säure mithalten kann und gleichzeitig eine feine Fruchtnote einbringt.

## Genussvolle Moselweine

Sobald etwas auf den Tisch kommt, das von Schärfe und Würze lebt, sollte man Rieslinge mit leichter Restsüße kalt stellen. Das schafft einen kontrastierend fruchtigen Akzent, der für Komplexität am Gaumen und damit Mehr-Genuss sorgt. Wer beispielsweise scharfe Sichuan-Küche liebt, wer gerne mit Ingwer und Chili kocht oder wer einen Begleiter zu rotem Curry sucht, findet mit feinherben Mosel-Rieslingen von Schieferböden die richtigen Weine, um die Gerichte perfekt zu inszenieren.

Die Weine bekommen durch diesen besonderen Boden eine feine Würzigkeit im Aroma, die weltweit einzigartig ist. Mal erinnert sie an getrocknete Kräuter, mal an feine Gewürze. Wenn der Geschmack intensiver und kräftiger wird, muss man den Riesling nicht verlassen,

**Herkunft grosser Rieslingweine:  
Die deutschen Weinanbaugebiete  
wie hier die Mosel bieten hervorra-  
gende Speisebegleiter.**



im Gegenteil. Die typische Frische verleiht gerade schweren Gerichten einen lebhaften Konterpart. Vor allem die Weingüter der Mosel verstehen das Handwerk, dem Riesling Spannung und Mineralik zu verleihen. So kann der Wein optimal mit Hauptgerichten mithalten. Bei Schmorgerichten und Wild hingegen sollte man einmal in die Wein-Schatzkammer schauen. Im Alter von 10 bis 15 Jahren entwickeln viele deutsche Rieslinge neue Aromen, die einen grossen Auftritt verlangen: intensive Kräuter- und Tee-Aromen, Honigduft, Mineralik, und das bei einer belebenden Frische. Damit sind gereifte Rieslinge die perfekten Essensbegleiter zu Gerichten, die ebenso viel Aufmerksamkeit und Intensität mitbringen.

Zum Beispiel Rehbraten mit Preiselbeeren. Oder die arabische Küche mit der Kombination aus intensiver Würze und feinfruchtigen Details. Und selbst das saftige Steak lässt sich mit Riesling toppen: Wenn die kräftigen Röstaromen von einer gereiften Mosel-Spätlese begleitet werden, greift der Wein die karamellisierten Aromen auf und schafft eine regelrechte Geschmacksexplosion.

Das grosse Rieslingkino ist nach derlei genussvollen Erlebnissen lange nicht vorbei, denn bei kaum einem Gang kann die Rebsorte so viel auffahren wie beim Dessert. Ein ungewöhnlicher, aber genussvoller Menü-Abschluss ist Rieslingsekt. Mit seiner leichtfüssigen Art und intensiven Apfelaromatik sorgt er für neuen Schwung. Gerade mächtigen Desserts bietet das einen frischen Begleiter. Und womöglich ist ein animierender Winzersekt die beste Entscheidungshilfe, wenn zum Abschluss eines Essens die Frage auftaucht: träge ins Bett sinken - oder dem Abend einen fröhlichen zweiten Akt verpassen?

## **Kulinarische Weinreise durch die deutschen Weinregionen**

Kochbuch mit 52 regionaltypischen Rezepten und Weinempfehlungen

Dem aktuellen Trend zur regionalen Küche entsprechend hat das Deutsche Weininstitut unter dem Titel «Kulinarische Weinreise» ein Kochbuch mit 52 typischen Gerichten aus allen 13 deutschen Weinanbaugebieten herausgegeben. Auf 160 Seiten werden darin aus jedem Gebiet vier regional typische Rezepte mit einer passenden Weinempfehlung vorgestellt, aus denen sich wunderbar ein mehrgängiges Menü kreieren lässt. Zur Auswahl stehen jeweils eine Vorspeise, zwei Hauptgerichte und eine Nachspeise.

Die Rezepte stammen sowohl von renommierten Restaurants als auch von Winzern oder den regionalen Weinwerbungen, mit denen auch die Auswahl abgestimmt wurde.

Ergänzt wird die Lektüre durch allgemeine Tipps zur Harmonie von Wein und Speisen. Ausserdem erhalten die Leserinnen und Leser auf ihrer kulinarischen Weinreise wertvolle Informationen über die deutschen Anbaugebiete und Rebsorten.

Das Kochbuch ist im Buchhandel erhältlich (ISBN 978-3-9808-9304-6) oder kann zum Preis von 12,90 € im DWI-Online-Shop unter [www.deutscheweine.de](http://www.deutscheweine.de) versandkostenfrei bestellt werden.

### **Lecker zum Riesling: Pasta mit Kürbis-Weissweinsauce.**

