

Desserts und mehr: Schokoladen-Pudding, Mousse au chocolat, Schokotarte, in Verbindung mit Früchten oder Nüssen...

Den Ideen bei der Zusammenstellung sind hier keine Grenzen gesetzt und bei der Weinauswahl sollte jeweils die dominierende Geschmackskomponente unterstützt werden. So kann sich der zarte Schmelz der Mousse in einem weichen Ruländer, feine Röstaromen von Nüssen in eleganten, rest-süßen Spätburgundern wieder finden, Birne Helene wird von aromatischen Weißburgundern begleitet und ein edelsüßer Riesling ergänzt die exotische Fruchtsauce zum Schokoladenparfait.



Schokolade und Wein

Badisches Weinhaus

Inhaber: Friedrich Bichlmayer

Bodenseestr. 281 • 81249 München

Telefon: 0 89-863 39 50

www.badisches-weinhaus-muenchen.de

Badisches Weinhaus
MÜNCHEN

Was vor einiger Zeit noch als leichtsinniger Flirt belächelt wurde, hat sich inzwischen als absolutes Traumpaar entpuppt. Schon bei näherem Hinsehen, fallen die vielen Gemeinsamkeiten der beiden Kulturpflanzen Kakao-Baum und Reben und deren Produkte Schokolade und Wein ins Auge, auch der Umgang mit ihnen charakterisiert den Genießer.

Nicht selten beschreiben wir Weine mit Mokka-, Kaffee- und Röstaromen. Ähnliches finden wir im Duft von Schokolade wieder. Ebenso vermählen sich hier geschmeidige Tannine und elegante Säuren, zarter Schmelz trifft unvergleichliche Süße und feine Würze.

Doch wie wir wissen, bedarf eine gelungene Beziehung mehr als der schlichten Übereinstimmung. Die gewisse Portion Spannung erst verleiht den Pfiff, gibt Würze und bedeutet Herausforderung.

Damit die Kombination dieser beiden jedoch zu einem harmonischen Geschmackserlebnis wird, sollten ein paar einfache Empfehlungen – Regeln aufzustellen wäre mehr als müßig! – berücksichtigt werden.

Grundsätzlich gilt: Je süßer die Schokolade, desto süßer und milder im Hinblick auf die Weinsäure sollte der Wein auftreten, damit die delikate Balance gewahrt bleibt.

Weißer Schokolade: enthält nur Kakaobutter und ist somit sehr mild im Geschmack. Diese Geschmeidigkeit wird am besten von feinfruchtigen Weißweinen mit edler Süße aufgegriffen, die das zarte Aroma der Schokolade nicht überdecken, wie etwa

Riesling oder Müller-Thurgau von der Auslese bis zum Eiswein. Ist die Schokolade mit Gewürzen wie Safran, Curry oder Muskat verfeinert, so findet man idealerweise diese Aromen im Wein wieder; hier kommen also auch liebliche Ruländer und Weißherbste zum Einsatz.

Vollmilch-Schokolade: zarter Schmelz und milde Süße, Milch und Sahne mildern das Kakaoaroma. Der passende Wein sollte dann ebenfalls schmelzig, mit feiner Frucht, nicht zu würzig und mit ausgewogener Säure ausgestattet sein.

Weißweine dürfen dabei gerne etwas Restsüße aufweisen, Spätlesen und Auslesen von Riesling, Weiß- und Grauburgunder, sowie Weißherbste versprechen exotisch fruchtige Geschmackserlebnisse.

Rotweine dürfen gerne trocken sein, hier ergänzen sich Gewürznoten des Weines und Cremigkeit der Schokolade

Halbbitter- und Bitter-Schokolade: je höher der Kakaogehalt, desto reduzierter ist die Süße und desto weicher sollten die Tannine im begleitenden Wein sein, was nicht bedeuten soll, dass diese nicht deutlich wahrnehmbar sein dürfen. Dichte, ausdrucksvolle Rotweine wie trockene Spätburgunder und Lemberger oder kräftige Dornfelder und Regent, gerne aus dem Holzfass oder im Barrique gereift, sind ebenbürtige Partner. Aber auch die Kombination mit gehaltvollen und extraktreichen Weißweinen wie Grauburgunder und Chardonnay ist ein spannendes Geschmackserlebnis.