

Themenabend Food & Wine Pairing

Wein & Schokolade



Schokolade und Wein – passt das zusammen? „Na klar!“, wird die Eine sagen und gleich als Beweis ihre Lieblingskombination anführen. „Auf keinen Fall!“, mag ein anderer entgegnen und sich schauernd abwenden. Wer hier offen für das Thema ist, neue Varianten entdecken und bereits bekannte wieder und neu erfahren möchte, ist hier richtig.

Regen lässt das Gras wachsen, Wein das Gespräch sagt ein schwedisches Sprichwort. Und Schokolade soll glücklich machen – wenn das kein Grund ist, zu versuchen wie gut die beiden Protagonisten zusammenpassen. Und sie haben durchaus einige Gemeinsamkeiten gute Produkte zeigen eine intensive und komplexe Aromenvielfalt, die geschätzt wird. Aber in der Tat gibt es nicht zu jeder Schokolade einen passenden, harmonisierenden Weinpartner – und umgekehrt ebenso. Aber diese Einzelgänger auf beiden Seiten haben hier nichts verloren!

Hier geht es vielmehr um die Verbindungen, welche freundlich miteinander umgehen, ja, die sich gegenseitig ergänzen und bereichern. Ein genussvolles Erlebnis für alle, die Wein oder Schokolade oder am besten Beide lieben.

Umfang der Verkostung:

- 7 Weine aus 7 Weinregionen mit dazu passenden Schokoladen
 - 1 Schaumwein oder Fortifizierter Wein
 - 3 Rosé oder Weißweine
 - 3 Rotweine
- Wasser zum Wein (optional)
- Imbiss (optional)



Bernd Leonhardt

Weinfachberater & Assistent Sommelier
www.vincoeurdelion.com

Mail: bernd_leonhardt@yahoo.de