

Themenabend Food & Wine Pairing

Ein Klassiker: Wein & Käse



Käse ist ein genauso vielseitiges Naturprodukt wie Wein und die Anzahl verschiedener Käsesorten ist scheinbar grenzenlos. Verschiedene Milchlieferanten - also Kuh, Ziege oder Schaf -, Varianten in der Herstellung und im Reifeprozess ergeben eine große Vielfalt, die sich wunderbar mit dazu passenden Weinpartnern kombinieren lassen.

Aber welchen? Das ist die Frage, um die es in diesem Event gehen soll. Gilt die Regel, dass Wein und Käse aus derselben Region stammen muss? Gibt es Faktoren, die einen bei der Auswahl eines passenden Käses zum Wein (oder umgekehrt) leiten? Und welche sind das?

Fairerweise muss man sagen, dass unmöglich ist, dieses Thema an einem Abend vollumfänglich zu behandeln. Aber das ist auch nicht mein Anspruch. Vielmehr soll es um Genuss gehen, um vielleicht neue Geschmackserfahrungen und das Kennenlernen ausgewählter Kombinationen von Käse und Wein.

Schließlich haben wir es mit Käse und Wein, einem Klassiker zu tun, der ein schönes Essen fabelhaft abrunden kann.

Bon Appetit!

Umfang der Verkostung:

- 7 Weine mit jeweils einem dazu passenden Käse
 - 1 Schaumwein oder Fortifizierter Wein
 - 3 Weißweine
 - 3 Rotweine
- Wasser zu Wein und Käse (optional)
- Snack zum Käse (optional)



Bernd Leonhardt

Weinfachberater & Assistant Sommelier
www.vincoeurdelion.com

Mail: bernd_leonhardt@yahoo.de