



## Essen und Wein – ein paar Tipps

### Saucen, Zutaten und Gewürze

|                                 |   |   |
|---------------------------------|---|---|
| Rahm- und Buttersaucen          | enthalten Milchzucker und Salz  | Säurearme Weine, Weine mit hohem Extrakt, Weine im halbtrockenen Bereich          |
| Hollandaise und Bernaise        | enthalten viel Eier und Fett, binden die Geschmacksstoffe, wirken „belegt“ auf der Zunge... | extraktreiche, körperreiche Weine   |
| Kräuter und Gewürze             | harmonieren im Regelfall immer mit Wein   | Geschmackliche intensive, körperreiche Weine und Spätlesen                        |
| Käse                            | versteckte Käsesalze und würzige Aromen entstehen durch die Lagerung                        | Süßwein, Spätlese, Beerenauslese – je nach Würzigkeit des Käses gereifte Rotweine |
| Dessert, Schokolade, Früchte    | besondere Vorsicht bei Zitrusfrüchten aber auch mit Likören oder Destillaten.               | Süßweine, hochwertige Prädikatsweine  |
| Eis jeglicher Art (auch Sorbet) | durch das Unterkühlen wird das Geschmackempfinden des Gaumens beeinträchtigt                | Immer für sich alleine genießen   |

Quelle: Isa Svec, das österreichische Weinkochbuch

Vinomania • S.M.S. RUF OG • Färbergasse 15, AT-6850 Dornbirn,

Tel. +43/5572/26748 • [www.vinomania.at](http://www.vinomania.at) • [vino@smsruef.com](mailto:vino@smsruef.com)

UID-Nr. ATU36245309 • FN: 39993