

Food Pairing Käse + Wein

*Das Geheimnis
der Aromen*

Berg
sträßer
Wein
treff

26. April 2025

Riechen, probieren – genießen...

Vertrauen Sie auf Ihre Sinne! Riechen Sie am Käse und lassen Sie Ihr Gefühl entscheiden, welcher Wein der ideale Begleiter sein könnte. Dabei helfen Ihnen unsere Tipps.

Comté

Weißburgunder, ausdrucksstarke Weißweine wie Chardonnay, Gewürz/Traminer, Scheurebe, Gold- oder Gelber Muskateller. Ausgewogener Cabernet Sauvignon, Spätburgunder. Spannende Option: Sauvignier Gris.

Fourme d'Ambert

Grauburgunder (Ruländer) Spätlese; Riesling Spätlese, Chardonnay. Goldmuskateller, Gelber Muskateller. Restsüße Weißweine fruchtsüß mit blumigen Aromen oder Muscat bringen den Geschmack des Käses zur Geltung. Reizvolle Option: Kerner.

Brie de Meaux

Frischer, junger Riesling oder Rosé - ohne komplexe Aromatik.
Sekt: Eine klassische Begleitung zu Brie de Meaux, die feinen Bläschen und die leichte Säure harmonieren wunderbar mit dem cremigen Käse.
Option zum Testen: Roter Riesling.

Mimolette

Syrah, Chardonnay, Gewürztraminer. Cremig-duftige Weißweine mit viel Schmelz. Die buttrigen Noten des Chardonnay ergänzen oder verstärken die Aromen des Käses. Vollmundige Rotweine mit viel Frucht treffen auf die nussige Note der Mimolette und entlocken ihr Würze. Die pfeffrig fruchtigen Aromen von Syrah gleichen die Salzigkeit des Käses aus.

Trüffel Camembert

Chardonnay, Weiß- + Grauburgunder, Sekt, weiße Weine mit ausgewogener Säure und cremigem Geschmack. Rotweine mit komplexer Struktur und einer angemessenen Tannin-Balance, die mit dem reichen Aroma des Trüffels konkurrieren können. Spätburgunder, Merlot, Syrah-Cabernet Sauvignon, Lemberger, Interessante Option: Sekt, trocken oder halbtrocken, ist besonders empfehlenswert, um die Komplexität des Trüffels zu unterstreichen.

Munster

Traditionell: Gewürztraminer, Grauburgunder.
Alternativ: Rosé feinherb, Riesling, Roter Riesling. Ein Wein, der gut zu Münsterkäse passt, sollte entweder ausreichend Säure haben, um die Fettigkeit des Käses auszugleichen oder fruchtige Aromen besitzen, die den kräftigen Geschmack des Käses ergänzen können.
Option: Gelber Muskateller, Goldmuskateller.

Reblochon

Gewürztraminer, Sauvignon Blanc. Chardonnay, halbtrockener Riesling oder Roter Riesling können die nussigen Aromen des Käses betonen und gleichzeitig eine ausreichende Säure bieten. Leichte Rotweine mit fruchtigen Aromen: Spätburgunder, Syrah können die cremige Textur des Käses ergänzen.
Option: Blanc de Noir.



Bergsträßer Weintreff

Geht das überhaupt: Ein Elsässer Käse und ein Bergsträßer Wein? Und ob das geht!

Welcher Käse zu welchem Wein besonders gut passt, verrät Feinkost-Connaisseur Guy Bastian. Das Geheimnis liegt in der Harmonie der Aromen.

Beim Bergsträßer Weintreff lässt sich das unkompliziert ausprobieren und kombinieren: Sieben französische Käse — dazu 180 Weine... Da werden leckere Wein-Käse-Paare dabei sein. Und wie es so ist mit der Pärchenbildung: Es müssen schon die Richtigen zusammenfinden.

Probieren Sie einfach mal!
Food Pairing braucht vor allem Experimentierfreude.

Am Stand von „La Petite France“ beim Bergsträßer Weintreff können Sie Ihr persönliches Testsortiment mit 7 französischen Käsen kaufen.

Verkehrsverein
Bensheim e.V.



26. April 2025
Bürgerhaus Bensheim

präsentiert von der
 Sparkasse
Bensheim



www.bergstraesser-weintreff.de