# MARIAGE KÄSE-WEIN




Redaktion: Dieter Kuhn, Wohlen - Foto: compactcook.com

## KURZ VORGESTELLT

Viele Geniesser lieben eine Ecke Käse vor dem süssen Dessert. Wir folgen den drei Grundregeln des Maître fromager Rolf Beeler für eine gute Kombination Käse-Wein.

## INFORMATIONEN

- Weich und Weiss  Zu Frisch- oder Weichkäse eignen sich fruchtige Weissweine.
- Hart und Rot  Hartkäse kombinieren sich gut mit fruchtigen, nicht zu alkoholhaltigen Rotweinen ohne langen Holzausbau wie Merlot oder anderen Schweizer Roten. - Zu einem rezenten Greyerzer passt auch ein Petite Arvine oder ein Syrah aus dem Wallis.
- Scharf und Süss  Klassisch ist hier die Mariage von Blauschimmelkäse wie Roquefort zu Süssweinen wie Sauternes. Ein Portwein spielt gut mit einem rezenten Sbrinz.

## DATEN

Quelle: www.rolfbeeler.ch, 9. 1. 2020

Etwas ausführlicher behandelt das Thema: jaime-le-fromage.ch