MÄURER

DAS KÄSEBRETT

Am Thema Käse- und Wein-Harmonie kann man sich ein Leben lang genüsslich fortbilden.
Ein Glück, wer dazu einen fachkundig und individuell geführten kleinen Käseladen in der Nähe hat.
Da beginnt der Spaß und die Fortbildung schon beim Einkaufen....

WEINGUT GERHARD MÄURER

Friedhofstraße 15 | 67273 Dackenheim | Telefon +49 06353 6677 | info@maeurer-weine.de | maeurer-weine.de

Zubereitung

Bei der Beratung verlasse ich mich gerne auf die fachliche Empfehlung, allerdings bin ich dazu übergegangen, mich vorher schon auf den Wein festzulegen und mir dazu Käseempfehlungen aussprechen zu lassen.
Zum Spätburgunder oder Pinot Noir schmeckte uns vorzüglich ein Vacherin Mont d'Or mit der geschmacksgebenden Tannenrinde.Gut harmoniert auch, ebenso wie zu kräftigeren Rotweinen, ein Reblochon oder ein Coulommiers. Zu älteren Rotweinen gerne ein schöner reifer Gouda...hmmmm
Zu weißen Burgunderweinen passt der Vacherin auch sehr gut, gerade wenn sie auch im Holz gereift sind. Ein cremiger (für meinen Geschmack sollte er ganz jung sein) Epoisses
ist ein Highlight und ein richtiger Allrounder. Speziell zum Chardonnay schmeckte uns ein Brie de Meaux sehr fein. Ob ein Reblochon passt, muss man ausprobieren - ein junger Gouda dagegen ist immer eine Wahl ohne Risiko.
Riesling ist ein spezieller Partner, auch hier geht Probieren über Studieren, denn die Säure kann durchaus hier und da als störend in der Harmonie empfunden werden.Gut geht auf jeden Fall Butterkäse, junger Gouda oder ein Halbhartkäse (z.B. ein Tomme de Montagne aus dem Jura) und mit etwas Restsüße zum Beispiel auch ein Altenburger Ziegenweichkäse (ganz jung).
Zum Sekt wird immer wieder ein Comté empfohlen. Dabei gibt es das Alter des Sektes zu berücksichtigen: ein fruchtiger junger Sekt zum jungen Comté - ein langjährig auf der Hefe gelagerter und vielleicht etwas oxidativ ausgebauter Sekt verlangt einen alten mit Salzkristallen durchzogenen Comté. Diesen Käse können Sie genau so auch mit allen Weißweinen kombinieren.
Auch ein cremiger Chaource ist ein schöner Partner zum Prickelnden.
Sauvignon Blanc ist in seinem Aroma oft prägnant, deshalb darf es der Partner auch sein: probieren Sie einen Altenburger Ziegenkäse, ein Chabichou du Poitou aus West-Frankreich mit einem feinen Kreidekern oder einen Crottin de Chavignol. Hier ist es besonders schwierig, allgemeingültige Empfehlungen zu geben, denn die Charaktere der Weine können sehr unterschiedlich ausfallen. Zu einem nicht zu expressiven Sauvignon Blanc mit etwas Restsüße könnte auch ein Brillat Savarin munden. Zu einem Fumé-Stil eher die Käse aus der Burgunder-Ecke.
Zum Gewürztraminer, auch gerne mit etwas Restsüße und ja nicht zu jung, ist der deutsche Romadur oder der Munster ein Geschmackserlebnis.
Überhaupt sollte man die Kombination einer weißen süßen Auslese mit einem jungen Edelpilzkäse, z.B einem Fourme d'Ambert aus der Auvergne unbedingt mal ausprobieren.

Zutaten

MÄURER

Weinempfehlung

Dackenheimer
Mandelröth
Spätburgunder
Rotwein

Red Line Shiraz
Rotwein

Chardonnay &
Auxerrois

Freidenkerin
Weißwein-Cuvée

Freinsheimer
Musikantenbuckel
Chardonnay
-Beerenauslese-

WEINGUT GERHARD MÄURER

Friedhofstraße 15 | 67273 Dackenheim | Telefon +49 06353 6677 | info@maeurer-weine.de | maeurer-weine.de