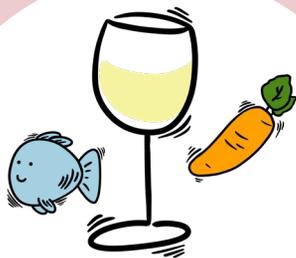


It's a match!

Wine & Food Pairing

Weitere Grafiken
www.vinum.eu/Infografik



Leichter Weisswein

Sauvignon Blanc,
Grauburgunder, Riesling



Reichhaltiger Weisswein

Chardonnay, Viognier



Rosé



Sparkling

Champagner, Prosecco,
Cava, Sekt



Leichter Rotwein

Pinot Noir, Gamay,
Grenache



Süsswein / Fortified

Beerenauslese,
Port, Sherry



Schwerer Rotwein

Cabernet Sauvignon, Merlot,
Malbec, Syrah

Good to know

Den Wein auf das **wichtigste Element des Gerichts abstimmen** (Gewürze, Sauce, Hauptzutat) +++ Geschmacksprofile: **säuerlich, fettig, bitter, salzig, süß, alkoholisch**. Jedes Profil kann mit dem anderen gemischt und kombiniert werden. +++ Es gibt die passende Weinkombination aus **zwei ähnlichen Geschmacksrichtungen** oder die **gegensätzliche Variante**, ein Geschmack hebt sich ab und gleicht den anderen aus.



Gemüse



Fisch



Süßes



Käse



Weisses Fleisch



Stärkehaltig



Rotes Fleisch