

Aktionen vom  
**22. bis 27. August 2011**

# Wild und Wein

## Eine nuancenreiche Verbindung

**Isst man sich einmal durch die Wildkarte, kann man sich parallel dazu beinahe einmal durch die Weinkarte trinken: So unterschiedlich die Spezialitäten während der Wildsaison schmecken, so unterschiedliche Weine passen dazu. Auch gehaltvoller Weisswein passt hervorragend zu Wild, insbesondere zum vergleichsweise milden Wildgeflügel.**

### **Harmonie oder Kontrast?**

Wein ist ein hervorragender Begleiter von Wildgerichten. Faustregeln zu «Wild und Wein» zu geben, ist äusserst schwierig, zu unterschiedlich schmecken die einzelnen Wildspezialitäten. Wild hat in der Regel einen typisch würzig-aromatischen Geschmack. Dies ist eine Folge der Ernährung von Wildtieren und ist zum Beispiel auf Wildkräuter oder Tannenknochen zurückzuführen. Grundsätzlich sollte ein Wein

demnach so kräftig und körperreich sein, dass er den intensiven Aromen des Fleisches standhält. Bei Wild aus Zucht ist dies wiederum nicht so stark zu gewichten, da beispielsweise Hirsch aus dem Gatter Rindfleisch geschmacklich nahekommt. Als Erstes ist zu entscheiden, ob man das Wild mit einem Wein begleiten möchte, der den Geschmack des Wildes harmonisch aufnimmt, oder einen Wein wählt, der die Würze des Wildes mildert, also einen Kontrast dazu setzt. Neben der Art des Wildfleisches sind die Zutaten der Wildgerichte für die Weinwahl ebenso wichtig.

### **Von mildem Reh bis zur würzigen Gämse**

Intensiver Wildgeschmack sucht auch im Wein viel Ausdruck. Kraftvolle, intensive Weissweine passen ausgezeichnet zu Wildgeflügel oder auch Kaninchen. Dafür bie-

tet sich Chardonnay, auch im Barrique ausgebaut, sehr gut an. Dem milden und leicht süsslichen Rehfleisch steht Pinot noir, Cabernet Sauvignon oder auch ein Chianti Classico sehr gut. Zu Hirschfleisch passen warme, gehaltvolle Weine beispielsweise aus Nebbiolo-Trauben. Pfeffer von Reh und Hirsch verlangen aufgrund der Intensität der Aromen nach einem schweren Pinot noir oder spanischen Rioja. Das besonders würzige Gämsefleisch lässt sich wunderbar mit wuchtigen, schweren Weinen kombinieren.

Da kein Wild schmeckt wie das andere, ist auch die Wahl des passenden Weins eine Angelegenheit mit vielen Facetten. Bei Cash+Carry Angehrn finden Sie ein abwechslungsreiches Angebot an Wildspezialitäten und auch die passenden Weine dazu.