

Lindt & Sprüngli

Die Firma aus Zürich ist berühmt für erstklassige Schokoladen. Ihre Geschichte begann mit einem kleinen Süßwarenladen, 1845 eröffnet von David Sprüngli. 34 Jahre später revolutionierte Rodolphe Lindt mit der Conchiermaschine die Schokoladenherstellung. 1899 vereinten die beiden Chocolatiers Lindt und Sprüngli ihre Kompetenz und Leidenschaft zu einem Unternehmen.

Die Schokolade

„Excellence Edelbitter Mild“. 90 %

Das Weingut

Martha's Wines & Spirits, Santa Marta de Penagüã/Baixo Corgo

Die Geschichte der Martas als Weinproduzent im Douroal reicht bis in das Jahr 1727 zurück. Bis in die 50er Jahre wurden die gekelterten Weine fassweise nach Porto geliefert, dann begann die Familie, ihre hochwertigen, gereiften Portweine selbst in Flaschen zu füllen. Heute pflegt die nächste Generation, Pedro Marta und seine Schwester Rita, mit Bedacht ihren Schatz an reifen Tropfen.

Der Wein

Martha's 10 Year Old Tawny Port
Der Tawny wird nach zweijähriger Lagerung ohne Sauerstoffkontakt im großen Fass in kleinere Holzfässer umgezogen, in die sogenannten Pipas mit jeweils 550 Liter Inhalt. Hier atmet sprich oxidiert der Wein und wandelt seine Farbe in helles Rotbraun um – auf Deutsch „lohfärbend“, im Englischen „tawny“.

Das Weingut

Der zehn Jahre alte Tawny duftet nach Orangenschale, eingelegten Rosinen, Zedernholz, Waldboden und Akazienblüten. Seine Süße ummantelt die angenehm herbe Schokolade geradezu, er wirkt dabei frisch, finessenreich, verspielt und verleiht dieser Paarung Leichtigkeit und Zauber.

Um 20 Euro, über linke-weine.de



Original Beans

Das niederländische Unternehmen Original Beans, gegründet 2008, verarbeitet seltene Kakaobohnen und produziert nachhaltig. Für jede verkaufte Tafel wird ein Baum im Regenwald gepflanzt.

Die Schokolade

„Piura 75 % Peru“



Das Weingut

Weingut Höfflin, Schambachhof, Bötzingen im Kaiserstuhl

Der Schambachhof wird seit 35 Jahren von Matthias Höfflin und seiner Familie nach Bioland-Richtlinien betrieben. Das sonnenverwöhnte Schambachtal, etwa 15 Kilometer von Freiburg entfernt, bietet perfekte Böden – und ist Rückzugsort für über 40 Vogelarten.

Der Wein

2019 Müller-Thurgau, maischevergoren
Dieser Weißwein wird ähnlich hergestellt wie Rotwein, indem er mit den Traubenhäuten und -kernen, also auf der Maische vergoren wird. Das verändert die Aromatik, sie wird malziger, erdiger. Die Frucht erinnert an eingelegte Quitten und mediterrane Kräuter. Salziger Nachhall, ein wenig karamellisiert, mit Biss und Länge.
Um 25,50 Euro, über weingut-hoefflin.de



Das Weingut

Der cremige und charmante Gaumen dieses ungewöhnlichen Weißweins verschmilzt geradezu mit der fruchtigen und nussigen Schokolade. Die Herstellung von beiden Produkten erfolgte unter dem Aspekt, Natur zu schützen, zu bewahren, um nachhaltigen Genuss zu erleben.

Lindt & Sprüngli

Die Schokolade

„Excellence Edelbitter Mild“. 70 %: sanft und trotzdem vollmundig mit Noten von Bourbonvanille und Trockenfrüchten



Das Weingut

Jean-René Germanier, Vétroz, Wallis, Schweiz

Der Winzer hat eine außergewöhnliche politische Karriere gemacht, er war von 2003 bis 2015 Mitglied des Schweizer Nationalrats und 2010/2011 dessen Präsident. Sein Neffe Gilles Besse kümmerte sich derweil um das Weingut. Der ehemalige Jazz-Saxophonist bewies, vielleicht durch sein musikalisches Talent, viel Geschick im Umgang mit den eigenwilligen, autochthonen Rebsorten des Wallis.

Der Wein

2014 Amigne de Vétroz „Mitis“
Amigne ist ein uralte, indigene Rebsorte des Wallis. Die Reben gedeihen auf Schieferboden. Durch den Einfluss der raren, natürlichen Edelfäule Botrytis cinerea konzentriert sich die Süße der Trauben am Stock erheblich. Die Reifung und der Ausbau des Weins in kleinen Eichenholzfässern (Barrique) steuert dazu noch feine Röstnoten bei.
Um 39 Euro, über bergwein-shop.com

Das Weingut

Golden rinnt dieser edelsüße Schatz ins Glas und duftet verführerisch nach Honig, getrockneten Aprikosen, wilden Kräutern und karamellisierten Nüssen. Gerade die nussige und vanillige Komponente finden wir auch in der Schokolade wieder. Die delikate Süße und die Frische des Weins kokettieren geradezu mit dem milden und charmanten Charakter der „Excellence Mild 70 %“-Schokolade. Hier trifft exzellente Schweizer Schokolade auf großartige Schweizer Weinkultur.

Valrhona

Der französische Schokoladenproduzent wurde 1922 gegründet. Von Anfang an arbeitete das Unternehmen intensiv mit Pâtissiers, Chocolatiers und den weltbesten Kakaoproduzenten zusammen.

Die Schokolade

Der Kakao der fruchtigen Biokuvertüre „Millot 74 %“ stammt ausschließlich von der Plantage Millot aus Madagaskar



Das Weingut

Jordan Wine Estate, Stellenbosch, Südafrika

Das kongeniale Winzerehepaar Kathy und Gary Jordan hat in drei Jahrzehnten eine der schönsten und bedeutendsten Weinfarmen Südafrikas aufgebaut. Durch Fleiß, Weitblick und Verstand haben sie ihre einzigartigen natürlichen Ressourcen genutzt, um sich mit der Erzeugung von beständig guten, teilweise herausragenden Weinen in der Gilde der besten Winzer Südafrikas fest zu etablieren.

Der Wein

2018 Merlot „Black Magic“
Die Trauben für diesen Wein wachsen mit Blick auf zwei Ozeane und den Tafelberg. Das Gestein besteht u. a. aus schwarzem Turmalin – auch „Black Magic“ genannt. Er riecht nach süßen Pflaumen, Nougat-schokolade, Paprika und frischen Kräutern wie Thymian und Rosmarin.
Um 16 Euro, über weinhandel-fertsch.de



Das Weingut

Durch seine konzentrierte Frucht, den vollmundigen, würzig-weichen Geschmack und die milde Tanninstruktur kann man diesen Wein hervorragend zur ebenfalls vollmundigen und fruchtigen Millot-Schokolade kombinieren. Die niedrige Säure des Weines ergänzt die angenehm säuerliche Schokolade.

Ein Ying & Yang des Genusses

Der Wein

Das belgische Unternehmen produziert ohne zugesetzten Zucker oder Fett und mischt stattdessen Früchte, Gewürze oder Blumen in die Schokoladen.

Die Schokolade

„Poivre Rose“, Belgien, dunkle Schokolade mit rosa Pfeffer



Das Weingut

Kloster Neustift, bei Brixen, Südtirol

Das Kloster und seine Weinberge existieren seit 900 Jahren. Schon allein aus Ehrfurcht vor dieser großen Tradition empfiehlt es sich, die großartigen Weine der Stiftskellerei mit Geduld und Andacht zu verkosten.

Der Wein

2018 Marklhof Rosenmuskateller „Praelpositus“

Dieser rote Süßwein ist eine echte Spezialität aus Südtirol. Er fasziniert durch seinen Duft nach Rosenblättern, kandierten Kirschen und Mandeln. Der Gaumen zeigt sich frisch und von einem feinen Gerbstoff geprägt, der von charmanter Süße ummantelt wird.

Um 27,50 Euro, über weingood.de



Das Weingut

Die dunkle Schokolade fordert Süße ein, die dieser Wein vortrefflich zeigt. Der rosa Pfeffer aus der Schokolade harmoniert mit seiner blumigen Schärfe einfach perfekt mit dem Aroma der Rose. Dieser Eindruck bleibt auch wunderschön im langen Nachhall, und man fühlt sich beim Genuss dieser Kombination förmlich wie „auf Rosen gebettet“.

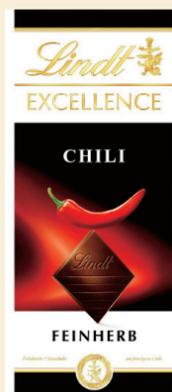
Der Wein

2019 Vulkankracher „Edition Bestes Fass“, WG Achkarrer, Kaiserstuhl

Aus dem Juwel der Genossenschaft, der vulkanischen Weinbergslage Achkarrer Schlossberg, entsteht der „Vulkankracher“, eine Rotweincuvée, die nach der typisch italienischen Apassimento-Methode erzeugt wurde. Die Trauben werden dabei vor der Vergärung angetrocknet.

Der Wein

Um 12 Euro, über achkarrer-wein.com



Das Weingut

Winzergenossenschaft Achkarrer
Die 1929 gegründete und mehrfach ausgezeichnete Genossenschaft steht unter der Leitung von Geschäftsführer Denis Kirstein und Kellermeister Christoph Rombach für besondere Weinqualitäten.



Das Weingut

Die charmante und süße Frucht von dunklen Beeren, schwarzen Kirschen und eingelegten Zwetschgen vereint sich nicht nur grandios mit der dunklen Schokolade, sondern setzt auch einen guten Gegenpol zum scharfen Chili. In jeder Hinsicht eine wahrhaft feurige Kombination!

Der Wein

Wenn es um das Thema Wein und Schokolade geht, kommt man an Eberhard Schell aus Gundelsheim im Norden von Württemberg nicht vorbei. Dort betreibt er das „Café Schell“ in der vierten Generation – mit einem vielfältigen Sortiment von Praline bis Kakao.

Die Schokolade

„Blanche Rose“, die Königin der Blumen, eingefangen von weißer Schokolade

Das Weingut

Domaine Leon Boesch, Westhalten, Elsass

Ein bisschen eigensinnig waren die Boesch's, die seit 1640 hier ansässig sind, schon immer. Zum Beispiel, als sie Weinberge in Steillagen kauften, während die Nachbarn noch nach Kartoffeläckern Ausschau hielten. Die 14 Hektar der Familie, die in elfter Generation keltert, verteilen sich auf 40 Parzellen im elsässischen Vallée Noble, das Teil des Naturparks Ballons des Vosges ist. Herzstück sind drei Hektar in der Lage „Zinnköpflé“. Die Lage wurde 1992 zum Grand Cru geadelt.

Der Wein

2017 Gewürztraminer „Zinnköpflé“ Grand Cru Vendanges Tardives

Matthieu und seine Frau Marie wollen Wein machen, der „nicht nach Zucker schmeckt“, sondern nach Boden, Stein und Mineralien. Dies gelingt ihnen bei der Vendanges Tardive, zu deutsch Spätlese, vortrefflich: ein überaus eleganter und verspielter Süßwein voller Facette und Lebendigkeit.
Um 35 Euro/0,5l, über weinhalle.de



Das Weingut

Die ätherischen Noten von Menthol und die duftigen Anklänge von Rosenblättern finden wir im Duft in der Schokolade wieder. Beide Produkte weisen eine intensive Süße auf, ergänzen sich aber wunderbar.

Der Wein

Seit drei Generationen stellt die Familie Michel Cluizel in Damville in der Normandie Schokolade her – an der Seite erfahrener Cacaofeviers (Verarbeiter von Kakaobohnen), Confiseurs und Chocolatiers. Die Bohnen werden auf der Plantage fermentiert und dann in der Manufaktur Cluizel geröstet und mit Früchten und Aromen verfeinert.

Die Schokolade

Écorces d'Orange, Paris. 70 % Schokolade mit Orangenschale



Das Weingut

Domaine d'Orfeuilles, Vouvray, Loire

Östlich von Tours, rund um die Gemeinde Vouvray, gibt die Rebsorte Chenin Blanc den Ton an. Auf Feuerstein und Kalkstein gedeihen hier außergewöhnliche Weiß- und Schaumweine. Arnaud Herivault, der Inhaber der Domaine Orfeuilles, ist ein sehr bescheidener und dennoch herausragender Protagonist der Region. Das Weingut wird biologisch bewirtschaftet.

Der Wein

Vouvray Chenin Blanc brut, traditionelles Flaschengärverfahren

Prickelnde Perlage, gelbe Früchte, duftige Blüten und Austernschale, langer Nachhall mit einem Hauch Grapefruit und rosa Pfeffer.
Um 14 Euro, über maluni-weine.de



Das Weingut

Passen dunkle Schokolade und ein Schaumwein zusammen? Ja, das funktioniert fantastisch, wenn die Schokolade fruchtige Komponenten enthält und der Schaumwein nach dem hochwertigen traditionellen Flaschengärverfahren erzeugt wurde. Die fruchtige Note des Chenin Blanc, die neben Orange auch Mango zeigt, vereint sich äußerst gekonnt mit den Orangenzesten in der Schokolade. Durch die animierende Salzigkeit, die der Mineralität des Chenin zu verdanken ist, lässt diese Kombination eine wunderbare Lebendigkeit am Gaumen zurück.