



„Schokolade macht glücklich, in Kombination mit Wein besonders.“
Sommelière
Christina Hilker

DIE 10 BESTEN WEINE ZUR SCHOKOLADE

Wie vielfältig man Schokolade in der Küche einsetzen kann, verraten wir Ihnen in diesem Heft. Und wie vielfältig die Weinbegleitung dazu sein kann, zeigt hier die feine Auswahl unserer Expertin

Fotos: Bettina Meister, PR (10); StockFood/Dr. Sue Atkinson

DUNKLE SCHOKOLADE

1 BEERIC 2021 Grand Marrenon, Lubéron, Rhône, Frankreich

Beim ersten Schluck denkt man sofort an reife, rote Früchte. Dazu gesellen sich Aromen von Veilchen und Süßholz. Abgerundet von leichten Zimt- und Vanilletönen einfach perfekt zu Mandel-Kakao-Barren (S. 27) und Schoko-Nuss-Karamell (S. 31). Um 12 Euro, etwa über www.wein-moment.de

2 CHARMANT 2021 Kakheti Co. Saperavi Reserve, halbtrocken, Georgien

Das Weinland Georgien sollte jeder Weinliebhaber auf dem Schirm haben. Der tiefdunkle Saperavi überzeugt mit Brombeeren, Cassis und charmanter Süße. Zu Gerichten mit dunkler Schokolade ein Gedicht: beispielweise Pain au Chocolat (S. 29) und Churros mit Schokoladen-Orangen-Sauce (S. 31). Um 10 Euro, etwa über www.hawesko.de

3 SCHOKOLADIG Graham's, Fine Ruby Port

Betörende Süße von dunklen Waldbeeren, Schwarzkirschen und Schokolade in Kombination mit einer belebenden Frische. Leicht gekühlt köstlich zu Schokomousse-Törtchen (S. 27) und Chocolate Cheesecake (S. 29). Um 13 Euro/0,75 l, z. B. über www.pinard-de-picard.de

RUBY

4 PRICKELND La Marca – Prosecco DOC Rosé Extra Dry Millesimato 2021

Dieser feinperlige Prosecco aus Pinot Nero vereint Noten von wilder Himbeere, Erdbeere mit feiner Süße. Verführerisch und belebend die perfekte Begleitung zu Rosa Schokoladen-Tartelettes (S. 72) und Himbeer-Würfel (S. 73). Um 9,50 Euro, z.B. über <https://shop.hellriegel.com>

WEISSE SCHOKOLADE

5 GELBFRUCHTIG Madeira Boal Reserve 5 Year Old, Medium Sweet, Barbeito, Portugal

Mit getrockneten gelben Früchten, Honig sowie nussigen Komponenten läuft er sanft und mundfüllend über den Gaumen. Dazu Schoko-Kokos-Küsse (S. 55) und Mandel-Karamell-Ecken (S. 59). Um 11,50 Euro/0,5 l etwa über www.gute-weine.de

6 EXOTISCH 2022 Scheurebe feinherb, Weingut Geßner, Garstadt, Franken

Ein echter Geheimtipp ist dieses Weingut, wo der Junior Marco Geßner für den Weinkeller zuständig ist. Die feinherbe Scheurebe liebt White Chocolate Parfait (S. 56) und Torta Caprese al limone (S. 57). Um 7 Euro, z. B. über www.weingut-gessner.de

HERZHAFT

7 KRÄUTRIG 2022 Grauburgunder, Qualitätswein trocken, Weingut Gold, Weinstadt Württemberg

Leon Gold hat sich ohne elterliches Weingut im Rücken den Traum vom eigenen biodynamischen Weingut erfüllt. Sein kräuterwürziger Grauburgunder verbindet sich grandios mit Kabeljau mit Kräuter-Kakao-Kruste (S. 91) und Jakobsmuscheln auf Rote-Bete-Sauerkraut (S. 91). Um 11 Euro, z.B. über www.weingut-gold.de

8 CREMIG 2022 Weißburgunder & Chardonnay, Qualitätswein trocken, Weingut Raddeck, Nierstein, Rheinhessen

Seit nunmehr 20 Jahren erzeugt die Familie Raddeck Bioweine. Die Assemblage der beiden Burgunderrebsorten überzeugt auf ganzer Linie mit Schmelz und Finesse zu Burger mit Kichererbsen-Bohnen-Patties (S. 89) oder Kürbissalat mit Kakao-dressing (S. 91). Um 8 Euro, etwa über <https://shop.raddeckwein.de>

9 SAMTIG 2021 Les Envaux, Cave du Château de Chénas, Juliéna, Beaujolais

Aus der Spitzenlage des Beaujolais stammt dieser samtige und zugleich komplexe Tropfen, den man am besten leicht gekühlt zu Schokoladen-Bandnudeln in Trüffelrahm (S. 89) oder Putenrouladen mit Dattel-Schokoladen-Füllung (S. 90) genießt. Um 12 Euro, z.B. über www.bonsaveur.de

10 WÜRZIG 2021 Diaz Bayo 8 Meses, Ribera del Duero, Spanien

Der Diaz Bayo bietet den vollen Geschmack eines Ribera del Dueros: feine Fruchtnoten, dezente Mineralik und Holznoten treffen auf eine wirklich tolle Frische. Das belebt zu Kalbsfilet mit Kardamom-Kakao-Mantel (S. 88) und Schoko-Chili-Hähnchen (S. 90). Um 10 Euro, z. B. über www.silkes-weinkeller.de

