






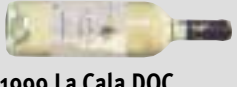


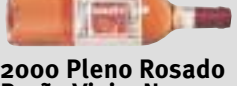



# WEIN & FISCH

➔ Hier unsere Kombinationen. Lesen Sie dazu unseren Beitrag auf Seite 68

Die Fische haben wir frisch aus der Markthalle geholt. Sie wurden nach klassischen Garmethoden im Punto Vino in München zubereitet. Sie finden diese Fische auch in Fischfachgeschäften und Fachabteilungen in Verbrauchermärkten und Kaufhäusern. Bezugsquellen für die Weine: Silvaner: Karstadt und Hertie Weinabteilungen; Vermentino: Bezugsquellen nennt Reidemeister & Ulrichs, 28217 Bremen, Tel. 04 21/39 94-0; Vouvray: Weinhandlung Zwölfgrad, 50677 Köln, Tel. 02 21/38 15 94; Chablis: Bezugsquellen nennt DC, 65719 Hofheim, Tel. 0 61 92/20 97-0; Rosado: Bezugsquellen nennt Ardau, 53842 Troisdorf, Tel. 0 22 41/39 31 40; Sangiovese: All about Wine 80335 München, Tel. 0 89/55 13 61 29

<p><i>Klassische Süß- und Salzwasserfische mit Weinen aus Europa kombiniert</i></p>	 <p><b>Lachs pochiert</b> Der perfekt pochierte Lachs war innen noch wunderbar glasig und daher saftig.</p>	 <p><b>Forelle blau</b> Die aromatische Forelle hatte durch den Sud einen feinen, leicht säuerlichen Geschmack.</p>	 <p><b>Zander im Ofen gebraten</b> Das feste Fleisch des Zanders strotzte vor würzigem Eigengeschmack. Einfach toll!</p>	 <p><b>Viktoriabarsch Müllerin Art</b> Weich und zartkrustig präsentierte sich der Fisch. Die Butter unterstrich seine süßlichen Aromen.</p>	 <p><b>Dorade gebraten</b> Allein der Duft lässt Urlaubs-erinnerungen wach werden. Tolle Verbindung von Fischeroma und Röststoffen.</p>	 <p><b>Lotte gegrillt</b> Die feste, kräftige Konsistenz der Lotte erinnert an Krabben oder Hummerfleisch. Fein der röstige Grillgeschmack.</p>
 <p><b>1999 Casteller Kugelspiel Silvaner Kab. tr., Franken, Graf Castell</b> Erfrischend-leichter Wein mit kerniger Säure und zartem Bitterton; DM 16,99</p>	<p>Anfangs dominiert der Wein, dann geht er ein wenig unter, doch der Lachs schwimmt munter weiter. <b>Lachs mich in Ruh!</b> <b>3 Punkte</b></p>	<p>Der mineralische Franke verschmilzt förmlich mit der munteren, leicht grasigen Forelle. <b>Synchron-Schwimmen.</b> <b>4 Punkte</b></p>	<p>Das ist kaum zu übertreffen. Die kräftigen Zanderaromen sind wie geschaffen für den kernigen Silvaner. <b>Einfach Spitze!</b> <b>5 Punkte</b> !</p>	<p>Der butterrige Fisch degradiert den g'standenen Franken zum Jüngling. Ein wenig langweilig dat Janze. <b>Sò lala ...</b> <b>3,5 Punkte</b></p>	<p>Die Röstaromen bringen Spannung in diese Paarung. Südländisch-fränkische Ehe – warum nicht? <b>El Dorado.</b> <b>4,5 Punkte</b></p>	<p>Der Wein wird durch den kräftigen Fisch echt gefordert und zeigt, was in ihm steckt. <b>Erfrischend gut.</b> <b>4,5 Punkte</b></p>
 <p><b>1999 La Cala DOC Vermentino di Sardegna</b> Duftiger, schlanker Wein mit saftigen Mirabellenaromen und frischen Zitrustönen im Nachhall; ca. DM 15,-</p>	<p>Der saftige Lachs unterstützt die zitronigen Aromen des Weins. Diese angenehme Frische bleibt bis zum Ende. <b>Pffiffig!</b> <b>4 Punkte</b></p>	<p>Der duftige Sarde hat seine Problemchen mit dem quicklebendigen Süßwasserfisch, der ihm wenig Chancen lässt. <b>Ciao Sarde!</b> <b>2 Punkte</b></p>	<p>Das würzige Zanderfleisch setzt dem eleganten Italiener ganz schön zu. Mit Bratensaft wird die Kombi interessanter. <b>Aber bitte mit Sauce!</b> <b>2,5 Punkte</b></p>	<p>Sauer macht lustig – wer darauf steht, ist mit dieser Verbindung richtig gut beraten. Das muss man mögen! <b>Zitronig.</b> <b>2,5 Punkte</b></p>	<p>Der Wein perlt an dem feinen Meeresfisch mit den köstlichen Röstaromen förmlich ab. <b>Fisch ist ihm Schuppe.</b> <b>2 Punkte</b></p>	<p>Ein Paar, das nicht richtig zueinander findet. Beide verlieren sich in Belanglosigkeit. Der Wein wird fast oxidativ. <b>Schade um die beiden!</b> <b>2 Punkte</b></p>
 <p><b>1999 Argile Vouvray Sec AOC, Domaine Bourillon Dorléans</b> Zartes Vanillearoma, im Mund mineralisch und erdig. Lang im Abgang; DM 21,50</p>	<p>Das ist zwar machbar, aber nicht die reine Freude, denn es fehlen Eleganz und Raffinesse. Etwas breit. <b>Mehr Pep!</b> <b>3 Punkte</b></p>	<p>Die Forelle begleitet den kräftigen Vouvray, lässt ihm aber ganz deutlich den Vortritt. <b>Für Vouvray-Fans.</b> <b>3 Punkte</b></p>	<p>Eine elegante, saftige Kombi, die alle Aromen aufs Beste in Szene setzt. Mit Bratensaft der absolute Hit! <b>Vom Feinsten.</b> <b>5 Punkte</b> !</p>	<p>Sie schmiegen sich zwar aneinander, aber der Wein bleibt (auch mit Sauce) ziemlich dominant. <b>Gut machbar.</b> <b>3,5 Punkte</b></p>	<p>Gegenseitig ziehen sie sich runter und verlieren ihren Charakter. Leicht metallisches Finale. <b>Nicht das Wahre.</b> <b>2 Punkte</b></p>	<p>Die mineralischen Komponenten machen das Ganze nicht nur spannend, sondern auch bemerkenswert nobel. <b>Elegant.</b> <b>4,5 Punkte</b></p>
 <p><b>1999 Chablis AOC Jean Collet &amp; Fils</b> Noch ein Baby, aber die butterige Nase und die Orangennoten versprechen viel; ca. DM 23,-</p>	<p>Die noch quicklebendige Säure bringt den Lachs richtig in Schwung, und das Finish ist toll frisch. <b>Good lachs.</b> <b>5 Punkte</b> !</p>	<p>Da freut sich die Forelle und wird springlebendig. Eine jugendliche, zitrusfrische Kombination. <b>Spritzig jung.</b> <b>5 Punkte</b></p>	<p>Der Chablis macht seine Sache prima. Am Gaumen entsteht eine cremig-frische Harmonie. <b>Fisherman's friends!</b> <b>4 Punkte</b></p>	<p>Obwohl der Wein zum weichen Fisch sehr stark ist, entpuppt er sich als angenehmer Begleiter. <b>Viktoria für Chablis.</b> <b>4 Punkte</b></p>	<p>Eine kleine, nette Geschichte, aber nicht die Offenbarung. Die Kombi hinterlässt wenig Eindruck. <b>Das ist 08/15.</b> <b>2,5 Punkte</b></p>	<p>Zwei, die sich nicht viel zu sagen haben. Wein wird butterig und breit, Fisch verliert seinen Charakter. <b>Weitersuchen.</b> <b>2 Punkte</b></p>
 <p><b>2000 Pleno Rosado Braña Vieja, Navarra</b> Ein eher zurückhaltender Rosé mit eleganten beerigen Aromen und einem zitronigen Finish; ca. DM 7,80</p>	<p>Die beiden passen nicht nur farblich sehr gut zusammen – eine wunderbare Sommerliebe. <b>Rosé meets Rosé!</b> <b>4 Punkte</b></p>	<p>Der Wein versucht sich einzuschmeicheln, aber das Spielchen endet eigenwillig fruchtig und süß. <b>Pappig-süß.</b> <b>1 Punkt</b></p>	<p>Passt wie die Faust aufs Auge! Schade um den super Fisch. Eine dropsige Angelegenheit. <b>Für Bonbon-Fans.</b> <b>1 Punkt</b></p>	<p>Wir waren uns nicht ganz einig: Manche fanden es zumindest machbar, andere einfach viel zu lieblich. <b>Eigenwillig.</b> <b>2 Punkte</b></p>	<p>Auch hier waren wir uneinig: Mancher fand's spannend, die meisten langweilig süß. <b>Remis.</b> <b>2 Punkte</b></p>	<p>Einhellige Meinung: Fisch wird zur zähen Masse, der Wein bonbonähnlich und langweilig. <b>No sweets!</b> <b>1 Punkt</b></p>
 <p><b>1998 La Carraia IGT Sangiovese Umbria</b> Ausgewogener, klassischer Sangiovese mit nobler Holzprägung, weich und samtig; DM 15,-</p>	<p>Der samtige und kraftvolle Sangiovese fegt den rosa Fisch gnadenlos vom Tisch. <b>Lachs, wo bist du?</b> <b>1 Punkt</b></p>	<p>Der Rote schlägt zu – und das Fischlein kann nur noch zappeln. <b>Klares K.o.</b> <b>0 Punkte</b></p>	<p>Wer hätte das gedacht? Der Süßwasserklassiker mit dem Italiener als würziges Ensemble. <b>Surprise!</b> <b>4,5 Punkte</b></p>	<p>Zum soften Viktoriabarsch ist der kraftvolle Rote aus Umbrien trotz Butteraroma ein echter Hammer. <b>No, grazie!</b> <b>2 Punkte</b></p>	<p>Das ist eine Empfehlung wert und zeigt, wie gut Fisch und Rotwein harmonisieren können. <b>Spannend!</b> <b>4 Punkte</b></p>	<p>Der gut strukturierte Seeteufel hat in dem weichen, harmonischen Roten einen ebenbürtigen Partner. <b>Flotte Lotte.</b> <b>4,5 Punkte</b></p>