

Lust auf was Süßes

Schokolade macht glücklich, das ist sogar wissenschaftlich erwiesen. Wir finden allerdings, dass ein passender Wein dazu gehört. Dann ist es nicht so trocken – und schmeckt hundertmal leckerer!

Hier alle Bezugsquellen der Weine, die wir mit den Schokoladen verkostet haben:

Rosé Champagner
1990 Dom Ruinart Champagne Rosé
Ruinart, Reims
51100 Reims
im Handel
www.ruinart.com
Preis: 135 Euro

Chardonnay Nederburg
2005 Nederburg Chardonnay, Western Cape
über Mack & Schühle AG
Neue Straße 45
73277 Owen/Teck
www.mack-schuehle.de
Preis: 6,95

2003 Blaufränkisch Reserve
Günter Triebaumer
Neugasse 18
A-7071 Rust
0043-676-7248797
www.triebaumer.at
ab Hof 17 Euro

2004 Banyuls Rimage, Cornet & Cie
über: Rindchen's Weinkontor
GmbH & Co. KG
Ellerhorst 1
25474 Bönningstedt
040-556202-0
www.rindchen.de
Preis: 11,95 Euro

Rozès
10 year old Porto
über: Vranken Pommery Deuschthalnd GmbH

Gewerbepark an der Autobahn
66459 Kirkel Limbach
06841-9800585
Preis: 10,75 Euro