

Saucen die Seele des Gerichts

Saucen sind die Seele des Gerichts und beeinflussen die Wein-Auswahl

- Mittelpunkt der Speise
- Beeinflusst alle Komponenten im Zusammenhang mit Wein.
- Unterschiedliche Inhaltstoffe wie Süsse, Säure, Fett, Gewürze und Kräuter.
- Warm, kalt, kräftig, mild, hell, dunkel, sahnig, buttrig oder scharf.
- Orientiere dich an der dominanten Zutat hier die Saucen - siehe weiter unten

Die passenden Weine zur Sauce

- Dunkle Bratensaucen. Pilz- und Sojasaucen - Dazu passen intensive, körperreiche Rotweine
- Süsssaure oder karamalisierte Saucen - Dazu eignen sich Weine mit süsser Komponente
- Tomatensauce - Hier empfehlen wir intensive Weissweine oder säurearme, eher mittel-intensive Rotweine
- Helle Fleisch- oder Gemüsesaucen - Achtung, keine körperreichen, intensiven Rotweine verwenden
- Fischsaucen - Hier passen besser frische Weissweine mit mineralischen Noten und fruchtige Roséweine dazu
- Scharfe Rahm- oder Kokossaucen - milde Weissweine und samtige Rotweine
- "Normale" Kokos- und Rahmsaucen, Hollandaise - säurebetonte Weissweine, fruchtige und tanninschwache Rosé/Rotweine
- Bolognese, Basilikum - hier passen süditalienische Rotweine bestens (Primitivo, Nero d'Avola etc.)