

GOURMET-TIPPS VON NORBERT SCHU





GOURMET-TIPP
 VON NORBERT SCHU:

Ich habe selten einen reinrassigen Mourvedre getrunken, der so inspirierend ist. In manchem Chateauf du Pape findet man diese Rebsorte.

Der Wein duftet nach Unterholz, Leder, Trüffeln und frischen Pilzen, so liegen die Speisen sehr nahe.

Brasse gegrillt mit grünem Paprika, Knoblauch und Basilikum. Auch nordafrikanische Gerichte aus der Tajine mit Ras el Hanout gewürzt. Sowie auch Lamm mit Fenchel und einer Soße aus Sardellen, schwarze Oliven und geschmolzenen Zwiebeln oder eine Tajine mit Auberginen Tomaten Olivenöl, Lorbeer und Kreuzkümmel

2019
Meevaller
Mourvèdre
Trocken





GOURMET-TIPP VON NORBERT SCHU:

Was für eine fantastische Rebsorte, die ihren Ursprung an der nördlichen Rhône findet. Den heutigen Ruhm des Viogniers verdankt diese Rebsorte den weltberühmten Küchenchefs aus der Region, führend dabei war Fernand Point mit seinem Restaurant La Pyramide.

Welche Speisen passen zu einem so exotischen extravaganteren Wein. Eine köstliche Verbindung wäre sicherlich Sushi sowie viele Gerichte aus der indischen Küche sowie Curry die nicht zu scharf sind, verwenden Sie dazu einen fruchtigen Purple Curry. Selbst weißer Spargel mit Flusskrebse wäre eine wundervolle Vermählung.

2020
Tamboerskloof
Viognier
Trocken





GOURMET-TIPP VON NORBERT SCHU:

Schwarze Beeren, Früchte, feine Pilznoten, sowie würzige Röstaromen. Elegant kommt er daher, so sucht er auch seine Aromen bei den Speisen.

Gegrillter Thunfisch mit einem Paprikagemüse und einem Hauch Sternanis passen sehr gut. Immer wenn ich gefüllte Taube esse, greife ich zu einem Syrah. Gefüllter Ochsenschwanz, wobei der Bratansatz mit einem Syrah abgelöscht wurde, wäre auch eine perfekte Speisenempfehlung zu diesem schönen Wein.

2016
Tamboerskloof
Syrah
Trocken

