



White Zinfandel Caswell  
75 cl statt Fr. 7.90  
**Fr. 5.90**

Gorgonzola  
100 g statt Fr. 2.45  
**Fr. 1.95**

## IN BESTER White Zinfandel Caswell & Gorgonzola GESELLSCHAFT

### AM WEIN ORIENTIEREN

Damit man sich bei der Erkundung neuer Gemäse nicht gänzlich verirrt, kann man sich an die Faustregeln für die Weinfolge halten. Diese haben nach wie vor ihre Gültigkeit, da sie ganz einfach verhindern, dass die Geschmacksnerven schon zu Beginn einer Mahlzeit überlastet werden. Es gilt leichte vor schweren Weinen zu servieren, weisse vor roten, trockene vor süssen und junge vor alten. Ein weiterer Tipp, um schnell einen harmonischen Begleiter zu finden: ähnliche Komponenten mischen. Wenn Sie also süssliches Fleisch servieren, wird ein süsslicher Wein eher harmonisieren, zu herbem Fleisch passt ein kräftiger Wein besser. Und wenn Sie Gerichte mit Saucen zubereiten, sollten Sie nicht knäuelig sein: Verwenden Sie zum Abkochen den Wein, den Sie nachher dazu servieren wollen.

### EIN PRÄCHTIGES PAAR

Ein gutes Beispiel für eine spannende und harmonische Kombination aus alter und neuer Welt bildet der Gorgonzola und der White Zinfandel Caswell. Der norditalienische Schimmelkäse verliert im Gaume seine Strenge und punktet mit einer süssen Note im pikant-würzige Geschmack. Auch optisch macht die weisse bis strohgelbe Teig mit de grünblauen Schimmeladern auf je

*Über kaum ein kulinarisches Thema wird so heftig diskutiert wie, welcher Wein zum Essen passt. Um eine gut harmonisierende Paarung zu finden, sollte man sich weniger an feste Regeln halten, sondern ruhig dem persönlichen Geschmack vertrauen.*

**U**nzählige Bücher wurden bereits darüber geschrieben, welcher Wein die beste Gesellschaft für eine Mahlzeit sein soll. Und es werden noch viele dazukommen: Der fremdländische Ein-

fluss in der Küche nimmt stetig zu und die Weine kommen längst nicht mehr ausschliesslich aus traditionellen Anbaugeländen. Es eröffnen sich laufend neue und spannende Geschmacksvarianten, die zum Aus-

probieren und Neukombinieren einladen. Entgegen dem hartnäckigen Vorurteil, zu scharfen asiatischen Speisen passe nur Bier, harmonisiert beispielsweise ein guter Schaumwein hervorragend.

der Käseplatte eine gute Figur: Er herrlicher Kontrast für das Auge, das Kirschorro des White Zinfandel aus Kalifornien. Doch die schon für klassische Farbe täuschend der Rot aus dem Hause Caswell passt Nase und Gaumen perfekt zum Gorgonzola: Seine exotische Süsse u der Duft nach Beeren und Hagelblättern nehmen dem Käse den letzten Hauch von Strenge und intensivieren das Geschmackserlebnis.