

Schokolade & Wein

Man muss vielleicht schon etwas verrückt sein, statt einer Kochkreation eine Tafel Schokolade zu servieren. Doch Wein und Schokolade ist eine unterschätzte Traumpaarung. Grundsätzlich lässt sich festhalten, zu hochwertigem Wein passt hochwertige Schokolade. Leider stimmt die gängige Meinung, je höher der Kakaoanteil desto besser die Qualität, trifft leider nur teilweise zu. Entscheidender ist die Qualität der Zutaten ohne billige Fremdfette wie Palmöl oder Kokosfett, auch Zucker sollte nur sparsam zum Einsatz kommen und Konservierungsmittel sind sowieso verpönt.

Ein paar Grundregeln

Je höher der Kakaoanteil in der Schokolade, desto trockener darf der Wein sein

Zu edelbitterer Schokolade sollte Rotwein gereicht werden

Dunkle, edelherbe Schokolade verträgt sich gut mit kräftigen, fruchtbetonten, trockenen Rotweinen

Für herbe Sorten mit ca. 64 % Kakaoanteil passen gebändigte Rotweintannine, die sich am Gaumen geschmeidig zeigen.

Aromatische Rotweine mit sehr dichter Struktur passen sehr gut zu Schokolade um 70% Kakaoanteil

Herbe Bitterschokolade mit 85% oder mehr Kakaoanteil erschlägt fast jeden Wein.

Süsse Vollmilchschokolade mit ca. 40% Kakaoanteil passen eher zu edelsüssen Weinen.

Weisse Schokolade harmoniert in der Regel gut mit halbtrockenen und edelsüssen Weinen

Dies zum Schluss

Schokolade ist essbar gewordenes Glück. Zitat: Wim Wenders

Schokolade enthält Phenylethylamin – ein Hormon, das bei Verliebten in grossen Mengen ausgeschüttet wird.