



Sommelières Rat Welcher Wein zu asiatischem Essen?

Es gibt immer noch den Mythos, dass zu asiatischem Essen nur ein restsüßer Riesling passt. Meiner Meinung nach ist diese Kombination schon lange kein Muss mehr. Ich bin der Überzeugung, dass erlaubt ist, was Spass macht. Und das sind eben auch ganz andere Weine. Zudem entwickelt sich die Weinwelt weiter und bietet neue Kombinationsmöglichkeiten. Die meisten asiatischen Gerichte, zumindest die von meinem Mann Tim Raue, leben von ihrer Kombination aus Fruchtigkeit, leichter Säure und Schärfe. Ich empfehle dazu gerne etwas kräftigere Weissweine, wenn möglich gereift und aus der Chardonnay-Traube. So servieren wir beispielsweise Berliner Eisbein vom Spanferkel mit Creme von japanischem Senf, jungem eingelegten Ingwer und Dashi-Gelee. Dazu kombinieren wir einen 1974er Meursault von Pierre André. Aber auch Deutschland hat tolle Weine zu bieten, wie man bei Jochen Dreissigacker sieht. Seinen 2013er Einziggacker Weissburgunder kombinieren wir zu Hummer, Karotten und Ingwer. Toll ist auch der Rosé The Butcher vom Weingut Schwarz aus dem Burgenland. Der 2014er Jahrgang passt so gut zu unserer gedämpften Garnele mit Pondicherry-Pfeffer-Creme, Rosengelee und Rosenblättern, Litschi-Relish, eingelegten Radieschen, eingelegtem Ingwer und Wasabi-Blättern, dass wir ihn als Exklusivabfüllung bekommen. Und wer sich unsicher ist, der macht es wie ich und öffnet zum asiatischen Essen eine Flasche Champagner, allerdings nicht zu trocken. Das gibt dem Essen eine fröhliche Gelassenheit.

Marie-Anne Raue ist mehrfach ausgezeichnete Sommelière sowie Geschäftsführerin und Gastgeberin des Berliner Restaurants «Tim Raue».

Für Sie entdeckt...



1

1 Schale WineBarrel «Magnum»

www.winebarrel.ch

Nur weil die Flasche leer ist, ist sie noch lange nicht Altglas. Dies dachte sich auch WineBarrel und fand eine geniale Weise, Flaschen wiederzuverwerten. Suchen Sie nach einem originellen Geschenk oder nach Dekoration für Ihr Zuhause? WineBarrel bietet recycelte Glasflaschen, die zu wunderbaren Schalen umfunktioniert wurden. Jede Flasche wird von Hand verarbeitet und geschmolzen. Jedes Stück ist ein Einzelstück. Falls Sie eine ganz besondere Weinflasche haben, von der Sie sich nicht trennen möchten, können Sie sie WineBarrel zusenden, so dass aus Ihrer Flasche ein unvergängliches Objekt wird.

Preis für VINUM-Abonnenten: CHF 20.– statt CHF 25.–*

Bestellung an info@vinum.ch | Betreff: Spezialangebot 3/16

Ihre Bestellung wird an WineBarrel GmbH weitergeleitet.

*Liefer- und Zahlungsbedingungen: Die Liefer- und Verpackungskosten betragen CHF 11.– und die Lieferdauer beträgt ca. 14 Tage. Rechnung zahlbar innert 30 Tagen. *Preise inkl. MwSt.*

Social Media





2 Giant Champagne Cork Wire Cage Stool Ein wahrhaft grossartiges Möbelstück ist dieser gigantische Stuhl, der an den Verschluss einer Champagner-Flasche erinnert. Er ist 54 Zentimeter hoch und wiegt 6 Kilo. Die Sitzfläche ist aus natürlichem Kork, und er lässt sich für drinnen sowie für draussen verwenden.

www.xlcork.com | Preis: EUR 197,65 | Direkt ab Hersteller

3 Destillieranlage zum Selberbrennen Diese Destille ist nicht nur schön anzusehen, sondern Sie können mit ihr auch ganz gemütlich Ihren eigenen Schnaps brennen. Der obere Bereich der Destille lässt sich mit Kräutern oder Gewürzen füllen. So verwandeln Sie jeden Alkohol in einen aromatischen Geist.

www.design-3000.de | Preis: CHF 185.- | Direkt ab Hersteller

4 Degustationsset «2sock» Augen zu und durch! Mit diesem Degustationsset macht jede Blindverkostung Spass. Dazu gehören drei Weinsocken in verschiedenen Farben, eine Anleitung sowie ein ausgeklügelter Weinbewertungsbogen.

www.2sock.ch | Preis: CHF 10.-

Ein Altar aus VINUM-Fotos

Deutsche Winzer, präsentiert wie Weingötter. So wird in einem thailändischen Restaurant bei Stuttgart drei Gewinnern des Deutschen Rotweinpreises gehuldigt. Namentlich sind dies von links nach rechts: Andreas und Steffen Rings (Weingut Rings), Sieger in den Kategorien Cuvées und Unterschätzte Sorten, Moritz Haidle (Weingut Karl Haidle), Gewinner der Kategorie Lemberger, und Philipp Kuhn (Weingut Philipp Kuhn), der bei den Deutschen Klassikern triumphierte.

Wo genau dieser ungewöhnliche «Weinaltar» steht, entzieht sich leider unserer Kenntnis. Die betroffenen Winzer nehmen es ebenso mit Humor wie dieser Kommentarschreiber: «Fehlen nur noch die Räucherstäbchen und Mantras singende bacchantische Mönche, ein Taufbecken mit Weisswein und ein Opferkelch mit Rotwein. Wobei, die Mönche ersetzen wir besser durch Tantrikas, das macht bei weitem mehr Spass.»

 **Facebook: Vinum Magazin**
9176 Follower



WYSCHIFF

Wyschiff
Schweizer Winzer.

Eine Reise in die
Erlebniswelt der
Schweizer Weine.

40 renommierte Schweizer Winzer freuen sich, Ihnen ihre neusten Kreationen persönlich zu präsentieren. Viele der teilnehmenden Produzenten haben sich in den letzten Jahren durch höchste Medaillenränge ausgezeichnet. Die Wyschiff Schweizer Winzer heissen Sie herzlich willkommen!

Daten 2016:

Wyschiff Rapperswil
25.-28. Februar

Wyschiff Luzern
17.-20. März

Wyschiff Basel
31. März-3. April

Wyschiff Thun
7.-10. April

Wyschiff Solothurn
10.-13. November

Wyschiff Zug
16.-19. November



Verein Wyschiff
Schweizer Winzer
wyschiff.ch

BE DIFFERENT. BE SWISS.



SWISS WINE

© 2016 Swiss Wine, www.swisswine.ch

Schweiz Natürlich.