

Warum zum Raclette kein großer Roter?

– Grüner Veltliner und Zweigelt zum Raclette



Selektion Grüner Veltliner

Wagram · weiß, trocken
am besten bei 8–10 °C



Selektion Zweigelt

Österreich · rot, trocken
am besten bei 16 °C

Zum Verstehen: Wie Gerbstoff am Tisch wirkt

Tannin ist der Gerbstoff aus Schale, Kern und Fass — das, was am Gaumen leicht pelzig wirkt. Kräftiger Gerbstoff kann zusammen mit salzigem, geschmolzenem Käse bitter oder metallisch erscheinen. Zum Raclette eignen sich deshalb ein frischer Weißwein oder ein Rotwein mit weichem Gerbstoff. Der Veltliner bringt Säure mit, der Zweigelt Frucht und wenig Tannin.

Zum Probieren: Schritt für Schritt

- 1 Den Veltliner probieren:** Bei 8–10 °C einschenken. Finden Sie Stachelbeere und Zitronengras? Probieren Sie nach einem Bissen Raclette noch einmal.
- 2 Den Zweigelt probieren:** Leicht gekühlt bei etwa 16 °C zeigt er Sauerkirsche, Brombeere und ein weiches Mundgefühl.
- 3 Zum Raclette vergleichen:** Nehmen Sie zwischen den Schlucken einen Bissen. Welcher Wein passt für Sie besser? Lassen Sie es sich schmecken.

Dazu passt: Beide passen zum Raclette. Der Veltliner begleitet auch Fondue, der Zweigelt Ofengemüse.

Vom Weingut: Bioweingut Diwald, Großriedenthal am Wagram



Mehr zur Etappe

Weingut, Hintergrund und beide Weine im Vergleich

100 % BIO & VEGAN

Warum zum Raclette kein großer Roter?

– Grüner Veltliner und Zweigelt zum Raclette



Selektion Grüner Veltliner

Wagram · weiß, trocken
am besten bei 8–10 °C



Selektion Zweigelt

Österreich · rot, trocken
am besten bei 16 °C

Zum Verstehen: Wie Gerbstoff am Tisch wirkt

Tannin ist der Gerbstoff aus Schale, Kern und Fass — das, was am Gaumen leicht pelzig wirkt. Kräftiger Gerbstoff kann zusammen mit salzigem, geschmolzenem Käse bitter oder metallisch erscheinen. Zum Raclette eignen sich deshalb ein frischer Weißwein oder ein Rotwein mit weichem Gerbstoff. Der Veltliner bringt Säure mit, der Zweigelt Frucht und wenig Tannin.

Zum Probieren: Schritt für Schritt

- 1 Den Veltliner probieren:** Bei 8–10 °C einschenken. Finden Sie Stachelbeere und Zitronengras? Probieren Sie nach einem Bissen Raclette noch einmal.
- 2 Den Zweigelt probieren:** Leicht gekühlt bei etwa 16 °C zeigt er Sauerkirsche, Brombeere und ein weiches Mundgefühl.
- 3 Zum Raclette vergleichen:** Nehmen Sie zwischen den Schlucken einen Bissen. Welcher Wein passt für Sie besser? Lassen Sie es sich schmecken.

Dazu passt: Beide passen zum Raclette. Der Veltliner begleitet auch Fondue, der Zweigelt Ofengemüse.

Vom Weingut: Bioweingut Diwald, Großriedenthal am Wagram



Mehr zur Etappe

Weingut, Hintergrund und beide Weine im Vergleich

100 % BIO & VEGAN