Welcher Wein passt zum Raclette?

– 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: Was der Käse am Geschmack verändert

Zum Raclette lohnt sich der Vergleich von Weiß und Rot. Probieren Sie die Weine zunächst für sich und dann nach einem Bissen Käse. Verändern sich Frucht, Säure oder das Gefühl am Gaumen? Der Veltliner bringt lebendige Säure mit, der Zweigelt saftige Frucht und weiche Gerbstoffe.

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

Enthält Sulfite. · Alle Weine aus kontrolliert biologischem Anbau und vegan. · Alkoholische Getränke: kein Verkauf an Personen unter 18 Jahren.

DIE WEIN-REISE · ETAPPE 5

Welcher Wein passt zum Raclette?

– 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: Was der Käse am Geschmack verändert

Zum Raclette lohnt sich der Vergleich von Weiß und Rot. Probieren Sie die Weine zunächst für sich und dann nach einem Bissen Käse. Verändern sich Frucht, Säure oder das Gefühl am Gaumen? Der Veltliner bringt lebendige Säure mit, der Zweigelt saftige Frucht und weiche Gerbstoffe.

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

Enthält Sulfite. · Alle Weine aus kontrolliert biologischem Anbau und vegan. · Alkoholische Getränke: kein Verkauf an Personen unter 18 Jahren.