DIE WEIN-REISE FÜR ZU HAUSE · ETAPPE 5

Welcher Wein passt zum Raclette?

– Grüner Veltliner und Zweigelt zum Raclette

Österreich · Herzhafte Küche . Der Grüne Veltliner bringt Frische und lebendige Säure mit. Der Zweigelt ist fruchtig und hat weiche Gerbstoffe. Beide lassen sich gut zu Raclette probieren.



Selektion Grüner Veltliner

Grüner Veltliner · Wagram · weiß, trocken

Duft & Geschmack: Stachelbeere, Zitronengras und Ananasblätter; frisch mit lebendiger Säure.

Machart: Spontan vergoren und bis ins Frühjahr auf der Feinhefe gereift.

Passt zu: Raclette und Fondue, Pasta, Meeresfrüchte.

> **Das Besondere:** Grüner Veltliner ist die meistangebaute Rebsorte Österreichs.

0,75 l · 12,5 % vol · am besten bei 8–10 °C



Selektion Zweigelt

Zweigelt · Österreich · rot, trocken

Duft & Geschmack: Sauerkirsche, Haselnuss, Brombeere — saftig und rund, mit weichen Gerbstoffen.

Machart: Im Stahltank ausgebaut, damit die Frucht im Vordergrund bleibt.

Passt zu: Raclette, Wildgerichte, Ofengemüse.

> **Das Besondere:** Zweigelt ist eine österreichische Züchtung von 1922 und heute die meistverbreitete rote Sorte des Landes.

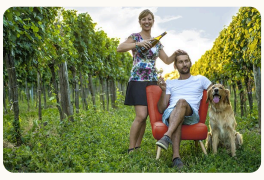
0,75 l · 12,5 % vol · am besten bei 16 °C

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: Vorschlag für die Verkostung

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.



WER DAHINTER STEHT

Bioweingut Diwald, Großriedenthal am Wagram

Die Familie Diwald stellte ihren Betrieb 1976 auf Bio um und blickt damit auf 50 Jahre Pionierarbeit zurück. Heute führen Martin und Ulli Diwald das Weingut, seit 2023 nach den Regeln von respekt-BIODYN. Die Trauben wachsen auf den tiefgründigen Lössböden des Wagram und werden von Hand gelesen.

Mehr zur Etappe

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

100 % BIO & VEGAN