Welcher Wein passt zum Raclette?

– Grüner Veltliner und Zweigelt zum Raclette

Die zwei Weine: alle Angaben



Selektion Grüner Veltliner

Bartke-Art.-Nr. 05004
nicht eure interne Nummer

Grüner Veltliner · Wagram · weiß, trocken
0,75 l · 12,5 % vol · am besten bei 8–10 °C

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.



Selektion Zweigelt

Bartke-Art.-Nr. 05006
nicht eure interne Nummer

Zweigelt · Österreich · rot, trocken
0,75 l · 12,5 % vol · am besten bei 16 °C

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.

Worum es geht: 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.

Worauf ihr achten könnt

- Eine Empfehlung direkt beim Raclette-Käse hilft, die Weine im Laden zu finden.
- Wer im Laden verkostet, kann nach Möglichkeit einen kleinen Bissen Raclette dazu anbieten.

Kurz erklärt fürs Verkaufsgespräch

> *„Zum Raclette darf es auch Rotwein sein. Dieser Zweigelt hat weichen Gerbstoff, der Veltliner bringt frische Säure mit. Probieren Sie nach einem Bissen Käse und schauen Sie, was Ihnen besser gefällt.“*

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.

Das bekommen eure Kundinnen und Kunden: der Verkostungsvorschlag

Wortgleich auf dem Mitnahmeblatt und auf der Etappenseite hinter dem QR-Code. Die Hinweise helfen euch auch im Verkaufsgespräch.

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.

Optional: wenn ihr im Laden verkostet

- Reihenfolge: Selektion Grüner Veltliner danach Selektion Zweigelt.
- Temperatur wie oben angegeben — lieber etwas zu kühl als zu warm.
- Moderationsidee: erst beide Gläser gegen das Licht halten lassen, dann riechen, dann probieren. Die Frage der Etappe beantwortet sich dabei von selbst.
- Angebrochene Flaschen verschlossen und kühl stellen und am selben oder folgenden Tag ausschenken.
- Teilnahme ab 18 Jahren.

Der Code auf euren Materialien

Auf Plakat, Regalkarte und Flaschenkärtchen klebt genau dieser Code. Er führt auf eine Seite fürs Telefon: beide Weine, der Verkostungsvorschlag von oben und das Weingut — ohne Preise und ohne Bestellmöglichkeit. Scannt ihn einmal selbst, dann könnt ihr am Regal sagen, was dahinter steckt.