

falstaff 04/jun 2014

GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

falstaff

PATISSERIE
DIE SCHRÄGSTEN
SÜSSSPEISEN

BALKAN
KULINARIK
EXTREM

NEUSEELAND
GOURMET-TRICK
FÜR GENIESSE



Fisch & Wein

DIE BESTEN KOMBINATIONEN



GERÄUCHERTER FISCH

**GERÄUCHERTE FORELLE
MIT OBERSKREN**

CHRISTIAN ZACH:

2013 Weißburgunder Schlossberg, Weingut Daniel, Jaunegg, Eichberg-Trautenburg, Südsteiernmark, Österreich

Dieser kompakte nussige Burgunder mit mächtigem Körper – spontan vergoren und lange auf

der Hefe gelagert – wird von einer reifen Säure getragen und harmoniert gut mit Räucheraromen.

**RÄUCHERLACHS AUF BLINIS
MIT WACHTEL-SPIEGELEI**

ALEXANDER KOBLINGER:

Zum Räucherlachs mit dem Spiegelei und vielleicht noch etwas Kaviar kann man zu einem Champagner

Krug Grande Cuvée greifen. Die Cremigkeit des Weins und der lange Abgang passen perfekt.

BILLY WAGNER:

2011 Alte Reben Sauvignon Blanc

Weingut Neumeister, Südsteiernmark, Österreich
Die leise Sauvignon-Blanc-Aromatik harmoniert mit den Räucheraromen.