

Das Experiment

Heidi Schröck verbreitet die Botschaft, dass Süssweine grossartige Speisenbegleiter sind! Das Wissen über die Harmonie von Gerichten mit solchen Erzeugnissen ist aber offenbar in Vergessenheit geraten. Mit geschulten Gaumen von Sommeliers, Fachhändlern und Journalisten führten Heidi Schröck und Elisabeth Buchinger, Leiterin des Fachbereichs Sensorik bei der österreichischen Firma [Sensorikum](#), in der Berliner Cordobar eine Reihe von Experimenten



Heidi Schröck freut sich über die Ernte 2015.

© [Steve Haider](#)

durch. Insgesamt wurden 15 verschiedene Gerichte, von Ceviche über Gurkensalat bis zu Risotto und Pastrami, mit zehn unterschiedlichen Süssweinen, von einer jungen Spätlese bis zum Ausbruch aus dem Berliner-Mauer-Jahr 1989, kombiniert. Die Ergebnisse waren erstaunlich und führten zu Perplexität. Die Speisen, welche am besten zu den ausgewählten Süssweinen passten, waren:

- 1) Rote-Beete-Risotto mit Liebstöckel
- 2) Stilton
- 3) Gegrillte Hühnerbrust
- 4) Currywurst
- 5) Pastrami
- 6) Auberginenpüree (Mezze arabischer Herkunft namens Baba Ganoush)
- 7) Kimchi (koreanische Spezialität)
- 8) Gurkensalat mit Chili und Sesamöl
- 9) Rucola mit Feta Käse
- 10) Obstsalat
- 11) Pickles
- 12) Alter Gouda
- 13) Apfelmus
- 14) Ceviche (Spezialität aus Peru)
- 15) Heukäse

Heidi Schröck sagte zum Experiment: *„Das Ergebnis zeigt eindeutig, dass wir einen neuen Zugang zum Thema Weinbegleitung brauchen. Die herkömmlichen Regeln wurden ganz klar ad absurdum geführt. Süßer Wein ist ein wunderbarer Speisenbegleiter. Außerdem tut er unserer Psyche gut!“*

Die Verkostung

Maria Bühler, die sympathische Inhaberin der in Zürich angesiedelten Wein-Boutique [Bühler Weine](#), stellte uns das Festtagpaket mit den oben erwähnten drei Flaschen zur Verfügung. Wir möchten Ihnen nun unsere Bewertung nicht weiter vorenthalten.

Spätlese 2013

Eine Spätlese ist nicht zwangsläufig ein mit Botrytisnoten überladenes Erzeugnis. So präsentiert sich auch diese Spätlese. Ein wunderschöner, unkomplizierter und genussvoller Wein mit einer durchaus femininen Stilistik und wohl eher mit „flétri“ bzw. „passerillé“ Akzenten als mit Edelfäule ausgestattet. „Flétri“ ist kein gewöhnlicher Begriff, um Süsswein zu kennzeichnen. Und doch bleiben mir einerseits der geniale, allerdings fette Humagne Flétrie von Christophe Bender, den ich vor 20 Jahren verkosten durfte und andererseits der Tokaj 5 Puttnonyos 2001 von Hetszóló, einem Weingut, welches dem Château Cos d’Estournel gehört, in Erinnerung.

Welschriesling & Weissburgunder. 12 % vol.alc.58.8 g/l Restzucker, 6.8 g/l Säure, Subtiles, delikates Bouquet mit Löwenzahn, gelben Blüten, etwas kandierten Ingwerstangen, Birnen und weiteren gelben Früchten. Eine durchaus feminine Nase, tänzerisch und elegant, ausgefeilt und feingliedrig. Frischer und wiederum delikater Auftakt. Kein Wein für Exhibitionisten, sondern für Liebhaber intimer Momente wie z.B. eines romantischen Abendessens zu zweit. Das Mundgefühl bestätigt alle diese Eindrücke. Tolle Frucht, sehr gute Balance zwischen der Säure und dem Restzucker, wobei beide nicht dominieren. Guter, anhaltender Abgang. **16.75/20** (87/100).

Heidi Schröck empfiehlt diesen Wein zu geräuchertem Wels, zu Hummer, zu zarten Säure von Tomaten, Marillen, Limetten oder Maracuja, zur Schärfe von Ingwer oder Chili, zu Fenchel und gereiftem Hartkäse. Wir empfehlen ihn zu einem französischen Birnenkuchen (keine Wähe!) oder zu raffiniertem Thai-Food.

Der Wein konnte im Abstand von drei Tagen verkostet werden, ohne jeweils an Qualität einzubüssen.



Heidi Schröck und ihr vielseitiger Süsswein
Eine Kampagne von [Alessandri Design & Brand Studio](#)

Beerenauslese 2014

Welschriesling 40%, Weissburgunder 30%, Furmint 30%. 12% Alkohol, 100.7g/l Restzucker, 9 g/l Säure. Vielversprechende, kräftige und harmonische Nase mit einer tollen, frischen Komplexität. Es strömen Düfte trockener Aprikosen und exotischer Früchte sowie von Karamell und Rosinen, aber auch reifer Birnen aus dem Glas. Insbesondere fällt das Gefühl auf, man würde eine Zimtstange in der Hand halten und daran riechen. Im Hintergrund lassen sich feine Düfte englischer Orangenmarmelade, ja sogar von Kumquats wahrnehmen. Das bereitet viel Spass, wobei die Unterschrift der talentierten Winzerin auch ihre Rolle spielt. Frischer und komplexer Antrunk. Das Zusammenspiel zwischen Süsse und Säure führt auch im Gaumen dazu, dass es zwar klar eine Beerenauslese ist, doch in einem filigranen, eleganten und ausgefeilten Stil. Man liebt ihn oder nicht. Frische, ausgewogene Zusammenstellung, die ausdrucksvollen Aromen stehen aktuell aber nicht im Zusammenhang mit dem Stoff. Warten, dass sich das Ganze weiter harmonisiert. Toller, anhaltender Abgang. Ein Wein, der trotz seiner Ecken und Kanten sehr viel Spass bereitet. **17.25/20** (90/100).

Heidi Schröck empfiehlt dieses Erzeugnis zu einem würzig salzigen Gegenüber. Ein idealer Partner sei die Beerenauslese zu Sardellen, Salzmandeln, mit Chili gegrillten Garnelen oder Rosmarin-Bratkartoffeln und Pfeffer-Pecorino. Wir würden den Versuch mit einem Poulet Satay oder einer Hähnchenbrust in Honigsauce oder auch mit einem Schokoladen-Fondant oder einem reifen Stilton wagen. Allerdings stets mit dem Leitgedanken, dass keine Kombination verboten ist.



© [Heidi Schröck](#)

Der Wein konnte während drei Tagen verkostet werden und veränderte sich nicht. Also eine klare Empfehlung für Liebhaber des Stils des Hauses.

Der Jahrgang 2013 dieses Weins kostet [24.50](#).

Ruster Ausbruch 2002 „Auf den Flügeln der Morgenröte“

11% Alkohol.

Nach einem 150 Monate langen Holzbausbau wirkt dieser Ausbruch unerschütterlich. Die Nase bietet eine grossartige Komplexität, wobei das Holz noch dominiert. Kandierete, exotische Früchte, Ananas, Mango, aber auch Nougat, Karamell, Honig und eine einbindende Würzigkeit. Tief und dicht, ohne jedoch klebrig oder überladen zu wirken. Auch dieser Wein wirkt schliesslich grazil. Breiter und frischer Antrunk. Vielversprechend. Samtiger, vollmundiger, eleganter Gaumen, dicht und konzentriert, geschliffen und mit einem schönen Schmelz ausgestattet. Langer Abgang. **18/20** (93/100).

Heidi Schröck empfiehlt dieses Erzeugnis zu einer würzig gebratenen Gans, zum zarten Pfeffersteak oder zu gerösteten Haselnüssen, reifen Bananen, Orangen und Blauschimmelkäse.

Der Jahrgangs 2008 dieses Weins kostet 48.-

Autoren: Jean François Guyard
17. Februar 2016

Lektorat: Andi Spichtig

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.

