

Typische Kombinationen

Aperitif und Vorspeise

Zum **Aperitif** werden typischerweise Schaumweine (Champagner, Prosecco) oder gespritete Weine (Sherry, Port, Wermut) serviert. Diese können zu den meisten Snacks (Nüsse, Kartoffelchips) getrunken werden. Einzig bei Oliven und Erdnüssen sollte auf Champagner verzichtet werden.

Der richtige Wein zu einer Vorspeise hängt bereits von der persönlichen Vorliebe und dem Gericht ab. Einige typische Kombinationen sind:

Aperitif und Vorspeise:	Wein:
Antipasti	trockener, halbtrockener Weisswein aus Italien (Arneis, Pinot grigio) oder ein leichter Rotwein (Dolcetto)
Austern	Chardonnay aus Australien, Champagner
Gazpacho	Sauvignon blanc
Lachs, geräuchert	trockener, kräftiger Weisswein (Pinot Gris, Riesling Spätlese) oder leichter Rotwein (Barbera)
Vorspeisen mit Mayonnaise	kräftige Weissweine (Côte Chalonnaise, trockene Spätlese, neuseeländischer Sauvignon blanc)
Minestrone	Rotwein (Chianti, Zinfandel)
Prosciutto	trockener Weisswein (Sauvignon blanc, grüner Veltliner)
Rohkost	leichte Rot- oder Roséwein (Chianti, Pinot noir) Weisswein (Pinot blanc)
Spargeln	ausdrucksstarke Weissweine (Sauvignon blanc, Pinot gris, trockener Muscat)

Hauptgerichte

Von einigen Ausnahmen abgesehen, wird zum Hauptgericht typischerweise Rotwein getrunken. Klassische Kombinationen sind:

Hauptgericht:	Wein:
Coq au vin	Roter Burgunder (Chambertin). Im Idealfall den gleichen Wein für das Gericht und als Getränk verwenden.
Curry	Je nach Geschmacksrichtung des Currys verschieden. Rosé zu scharfen Currys, säurehaltige Weine zu säuerlichen Currys. Zu indischen Currys auch ein lieblicher Weisswein möglich (Chenin blanc, Pinot blanc).

Fisch	Je nach Zubereitung und Art weniger kräftige bis kräftige Weissweine. Je kräftiger der Fisch, umso kräftiger der Weisswein. Unter Umständen auch leichte Rotweine (siehe Abschnitt Wein und Fisch).
Fondue	klassischerweise Chasselas (Fendant), wenn Rotwein, dann fruchtig (Pinot Noir, Dôle)
Grilladen	kräftige, fruchtige Rotweine (australischer Rotwein, Zinfandel, Malbec)
Kalbsfleisch	feine, alte Rotweine (Rioja) oder ausdrucksvoller Weisswein
Lammfleisch	sehr gute Rotweine (Cabernet Sauvignon, Bordeaux, alten Rioja)
Linsengerichte	fruchtige Rotweine (Zinfandel, Shiraz)
Pasta	mit Fleisch- und Tomatensauce oder Pesto: Rotwein (Salice Salentino, Barbera, Zinfandel); mit Sahnesauce oder Meeresfrüchten: Weisswein
Pilze	füllige Rotweine (Pomerol, Ribera del Duero, Barolo)
Rindfleisch	jegliche Art von Rotweinen, je nach Zubereitung; tendenziell eher ausdrucksvolle Weine
Risotto	Weissweine (Pinot Grigio, junger Semillon) oder Rotweine (Barbera d'Alba, feiner Barbaresco)
Schweinefleisch	leichte Rotweine oder reichhaltige Weissweine

Desserts

Zum Dessert sind besonders Süssweine (Spätlesen, Trockenbeerauslesen, Edelfäule) oder gespritzte Weine (Port, süsser Sherry, Madeira, Vin Santo) beliebt. Kombinationen sind beispielsweise:

Desserts:	Wein:
Apfelkuchen	trockener, kräftiger Weisswein (Riesling) oder süsse Weine (Spätlese)
Biscotti / Cantuccini	Dessertwein aus Italien (Vino Santo)
Crèmes	Fruchtiger, süsser Schaumwein (Moscato d'Asti) und kraftvolle, süsse Weissweine aus dem Elsass (Riesling)
Glacé, Sorbet	Dessertwein aus Australien, Champagner
Obst, Obstsalat	Junge, säurehaltige Weine (Riesling Spätlese)
Tiramisu	Portwein, würziger Spätburgunder