

Essen sucht Wein

Im netten Ambiente des wein.laden im Wiener Karmeliter-viertel wird der Geschmackssinn ab sofort vor eine Herausforderung gestellt. Das Ziel: die beste Kombination von Wein und Speise zu finden. Essen sucht Wein ist das Motto, bei dem die Gäste an einem Abend gut ein Dutzend Weine zu feinen Speisen kosten.

Schluss mit vage kombinierten Weinbegleitern zu Speisen, schüchternen Rot-, Weiß- oder Rosé-Entscheidungen. Eigentümerin Mag. Silvia Eichhübl serviert verschiedene Speisen und öffnet dazu gut ein Dutzend Weine.

Die Speisebegleiter werden verdeckt eingeschenkt, damit sich die Teilnehmer nicht von Etikett, Name oder Preis irritieren lassen. So kann das Wesentliche des Weines erlebt werden: die Aromen, Geschmacks- und Geruchsnuancen. Ziel ist es gemeinsam herauszufinden, welcher Wein zu welchem Essen passt. Insgesamt werden pro Speise drei Weine gekostet.

Limitierte Teilnehmeranzahl

Essen sucht Wein findet im kleinen Rahmen an einem großen, massiven Holztisch mit maximal zehn Teilnehmer statt. Inmitten des liebevoll ausgewählten Weinsortiments loten sie gemeinsam den besten Speisebegleiter aus.

Dabei stehen der rege Austausch, das miteinander Kosten und Erleben im Vordergrund. Eichhübl teilt ihr Expertenwissen mit den Gästen. Am Ende jedes Gangs gibt es die Erkenntnis: Alle Teilneh-



Mag. Silvia Eichhübl, Diplom-sommelière und Weinakademikerin

Foto: wein.laden/Curwig Scheibl

mer finden ihren Lieblingswein zur jeweiligen Speise und die Weinkennerin stellt dann die Weine vor. Geruchs- und Geschmackssinn werden besonders angesprochen: zart pfeffrig duftende Veltliner, satte reife Chardonnays, fein strukturierte Rieslinge oder erdige Noten von autochthonen spanischen oder italienischen Rebsorten abseits des Mainstreams.

Von perfekt gekelterten Rebensäften von jungen, aufstrebenden und kreativen Winzern über klassisch ausgebaute und internationale Tropfen bis hin zu biodynamischen, veganen, koscheren und Natural Weine im wein.laden findet man die ganze Bandbreite.