

DER FEINSCHMECKER

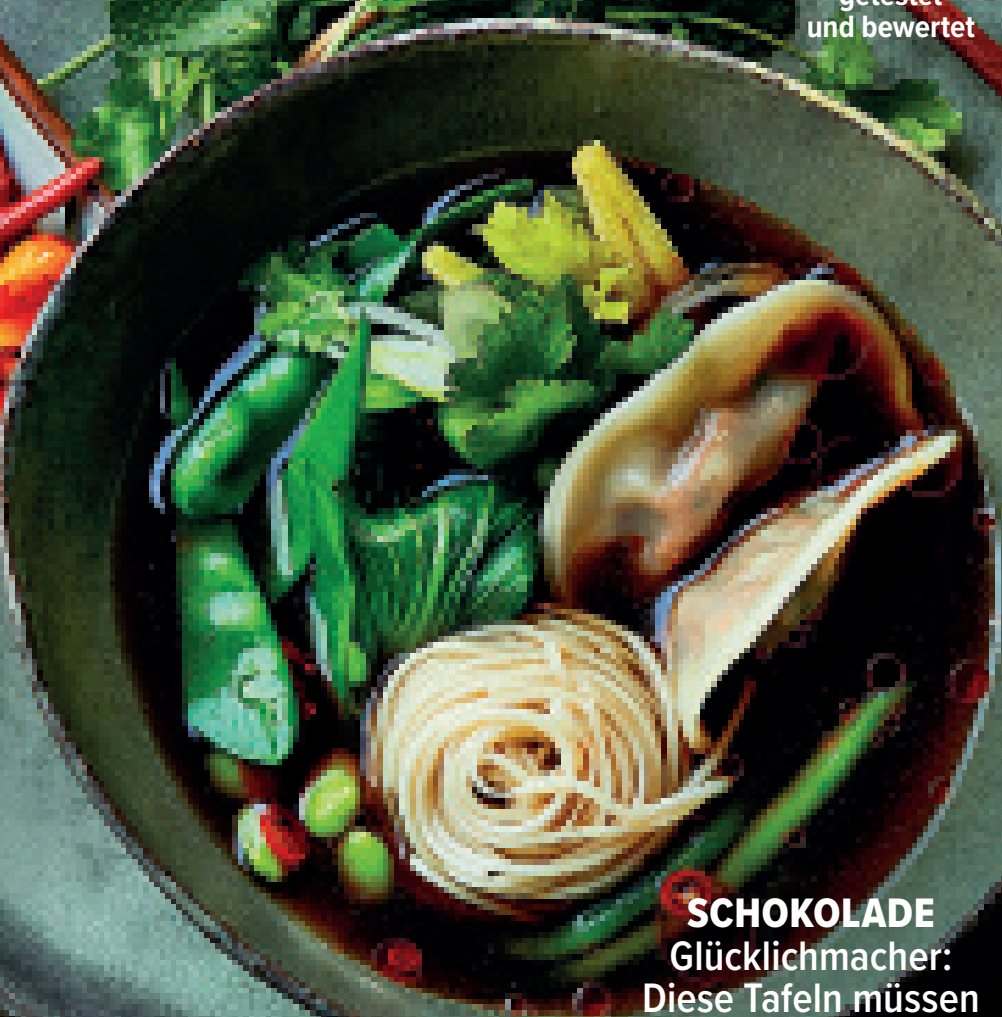
DAS LEBEN GENIEßEN: REISEN + ESSEN + TRINKEN

Schwarzwald

Von wegen traditionell! Deutschlands beste Genussregion erfindet sich neu



Alle Hotels und Restaurants getestet und bewertet



BEAUJOLAIS
Empfehlungen für den neuen Jahrgang

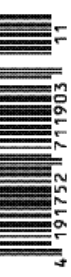
SEAFOOD@HOME
Garnelen aus heimischer Zucht

SCHOKOLADE
Glücklichmacher: Diese Tafeln müssen Sie jetzt probieren!

WILD ASIATISCH

Raffinierte Rezepte von Topköchin Viktoria Fuchs: Pho von der Wildente, Dim Sum vom Reh, Hirsch im Tom-Ka-Sud

DER FEINSCHMECKER
Ausgabe 11/2021
D 11,90 €
A 12,40 €
CH sfr. 23,40
E 15,50 €
P (cont.) 15,50 €
DK 129,95 DKK
BeneLux 13,90 €
F 15,50 €
I 15,50 €





SCHELL Guasare 70%

Eberhard Schell ist ein alter Hase im Schokogeschäft, hat aber erst dieses Jahr eine Bean-to-Bar-Produktion aufgebaut. Diese Schokolade aus Criollo-Kakao ist eine der ersten aus seiner Produktion.

Wie schmeckt's?

Schlagartig breitet sich ein vollmundiges Schokoladenaroma aus. Beeren, Zitrus und eine herbe Note machen diese Tafel zu einem echten Highlight. Schöner Schmelz.

Für wen?

Nichts für Nebenbeinascher – jedes Stück ist ein Genuss.

www.schell-schokoladen.de

SCOTLATE

Whisky und Schokolade passen gut zusammen, weshalb wir ausnahmsweise diese der Sächsischen Schokoladenmanufaktur empfehlen, auch wenn sie keine Herkunft verzeichnet und mehr Inhaltsstoffe hat. Der Single Malt der schottischen Brennerei Glendronach 12 Years ist im Sherryfass gelagert, dazu etwas Sahne.

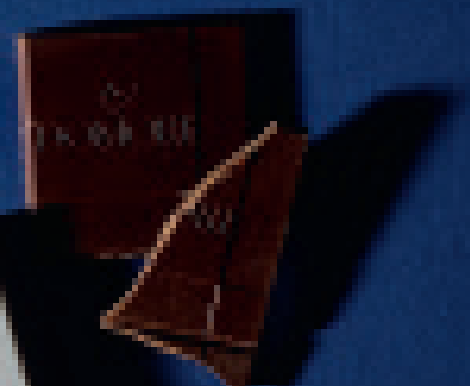
Wie schmeckt's?

Schmelzig und sahnig, etwas malzig, Noten von Röstmandeln, Nuss, und natürlich Alkohol.

Für wen?

Fans von Single Malt Scotch.

www.whisky-genuss-dresden.de



DOMORI Peperoncino 60%

Die italienische Manufaktur ist weltweit berühmt für ihre besondere, pure Schokolade, bietet in der Gourmet-edition aber auch Tafeln an, die aromatisiert werden, wie hier mit Chili.

Wie schmeckt's?

Chili? Nachdem die Schokolade mit solidem Knack im Mund zerbricht und die kleinen Stücke schmelzen, zeigt sich zunächst Süße, Frucht und eine herbe Note. Die Schärfe kommt erst zum Schluss, verweilt kurz am Gaumen und ist schnell verflogen. Perfekt ausgewogen!

Für wen?

Wer nicht auf feurige Schärfe steht oder noch nie Chili-Schokolade gegessen hat, sollte diese Tafel probieren. www.domori.com

Chili & Whisky