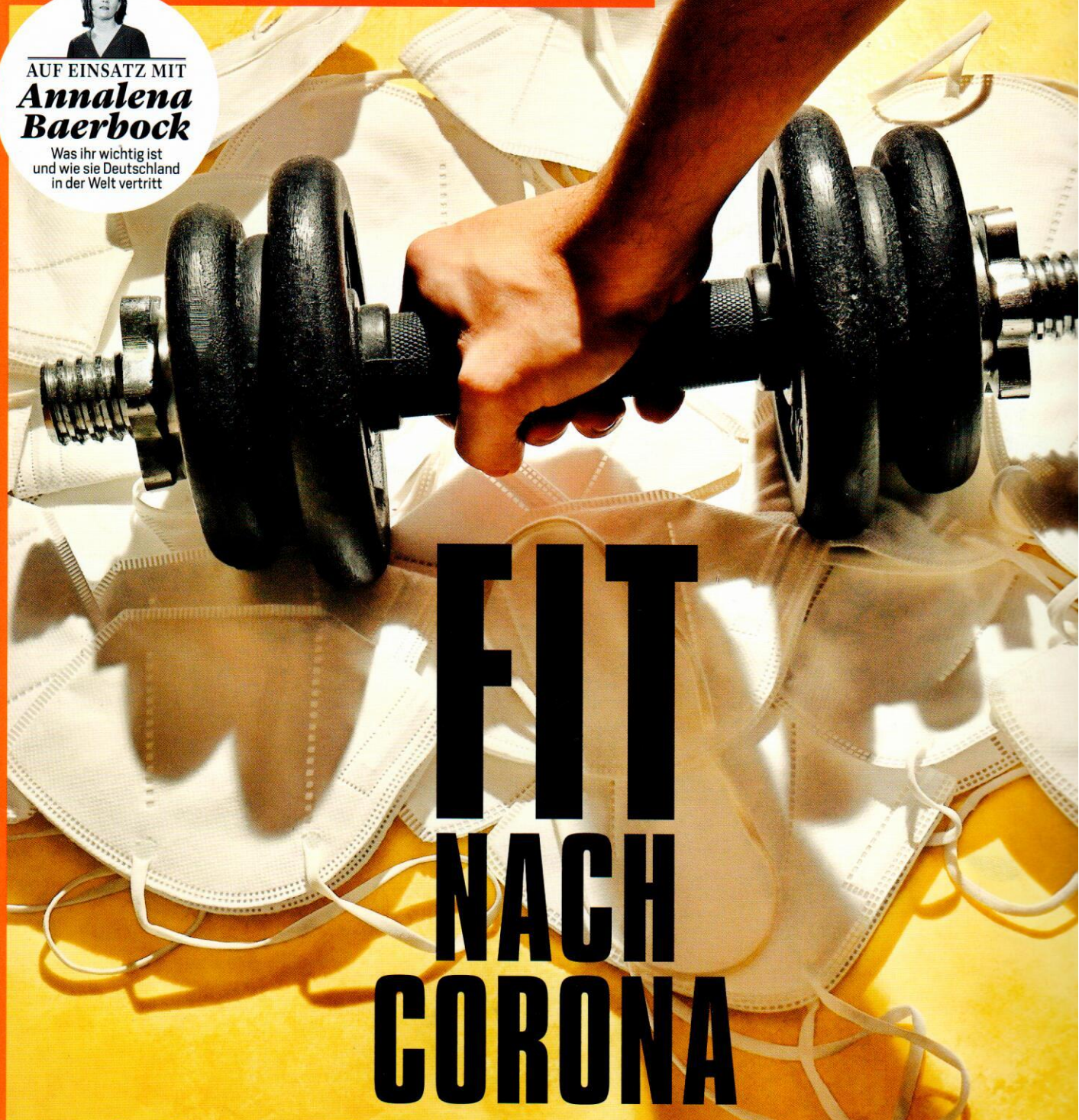


FOCUS



AUF EINSATZ MIT
**Annalena
Baerbock**

Was ihr wichtig ist
und wie sie Deutschland
in der Welt vertritt



FIT NACH CORONA

Wie Sie *mental und körperlich* zu alter Stärke finden

OLYMPIA

**Die scheinheiligen
Spiele des Xi Jinping**

WIRTSCHAFT

**Vollgas grün: Der Porsche-
Chef im Gespräch**

UKRAINE

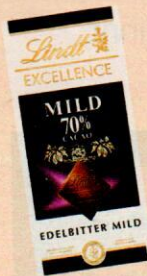
**Bestsellerautor Harari
über die gefährliche Krise**



4 190931 404902

AUT € 5,10 · CH CHF 7,80 · BEL € 5,50 · NLD € 5,50 · LUX € 5,50 · FRA € 6,30 · ITA € 6,30 · PRT (Cont) € 6,30 · ESP € 6,30 · Kanaren € 6,70 · GBR £ 5,95 · GRC € 7,00 · FIN € 7,20 · DNK DKK 54 · NOR NOK 86 · SVN € 6,30 · HUN HUF 2690

Die Schokolade
„Excellence Edelbitter Mild“. 70 %: sanft und trotzdem vollmundig mit Noten von Bourbonvanille und Trockenfrüchten



2014 Amigne de Vétroz „Mitis“
Amigne ist ein uralte, indigene Rebsorte des Wallis. Die Reben gedeihen auf Schieferboden. Durch den Einfluss der raren, natürlichen Edelfäule Botrytis cinerea konzentriert sich die Süße der Trauben am Stock erheblich. Die Reifung und der Ausbau des Weins in kleinen Eichenholzfässern (Barrique) steuert dazu noch feine Röstnoten bei.
Um 39 Euro, über bergwein-shop.com

Das Weingut

Jean-René Germanier, Vétroz, Wallis, Schweiz
Der Winzer hat eine außergewöhnliche politische Karriere gemacht, er war von 2003 bis 2015 Mitglied des Schweizer Nationalrats und 2010/2011 dessen Präsident. Sein Neffe Gilles Besse kümmerte sich derweil um das Weingut. Der ehemalige Jazz-Saxofonist bewies, vielleicht durch sein musikalisches Talent, viel Geschick im Umgang mit den eigenwilligen, autochthonen Rebsorten des Wallis.

Darum sind sie das perfekte Paar

Golden rinnt dieser edelsüße Schatz ins Glas und duftet verführerisch nach Honig, getrockneten Aprikosen, wilden Kräutern und karamellisierten Nüssen. Gerade die nussige und vanillige Komponente finden wir auch in der Schokolade wieder. Die delikate Süße und die Frische des Weins kokettieren geradezu mit dem milden und charmanten Charakter der „Excellence Mild 70 %“-Schokolade. Hier trifft exzellente Schweizer Schokolade auf großartige Schweizer Weinkultur.

Der französische Schokoladenproduzent wurde 1922 gegründet. Von Anfang an arbeitete das Unternehmen intensiv mit Pâtisseries, Chocolatiers und den weltbesten Kakaoproduzenten zusammen.

Die Schokolade

Der Kakao der fruchtigen Bioquvertüre „Millot 74 %“ stammt ausschließlich von der Plantage Millot aus Madagaskar



Das Weingut

Jordan Wine Estate, Stellenbosch, Südafrika

Das kongeniale Winzerehepaar Kathy und Gary Jordan hat in drei Jahrzehnten eine der schönsten und bedeutendsten Weinfarmen Südafrikas aufgebaut. Durch Fleiß, Weitblick und Verstand haben sie ihre einzigartigen natürlichen Ressourcen genutzt, um sich mit der Erzeugung von beständig guten, teilweise herausragenden Weinen in der Gilde der besten Winzer Südafrikas fest zu etablieren.

2018 Merlot „Black Magic“
Die Trauben für diesen Wein wachsen mit Blick auf zwei Ozeane und den Tafelberg. Das Gestein besteht u. a. aus schwarzem Turmalin – auch „Black Magic“ genannt. Er riecht nach süßen Pflaumen, Nougat-schokolade, Paprika und frischen Kräutern wie Thymian und Rosmarin.
Um 16 Euro, über weinhandel-fertsch.de



Darum sind sie das perfekte Paar

Durch seine konzentrierte Frucht, der vollmundigen, würzig-weichen Geschmack und die milde Tanninstruktur kann man diesen Wein hervorragend zu ebenfalls vollmundigen und fruchtigen Millot-Schokolade kombinieren. Die niedrige Säure des Weines ergänzt die angenehm säuerliche Schokolade.

Schokolade und Wein sind einzeln köstlich, zusammen werden sie zum Fest der Sinne – auch wenn die Kombination erst einmal ungewöhnlich erscheint. Wir haben Sommelière Christina Hilker gebeten, die spannendsten Paare zusammenzustellen. Ihr Rat: erst am Wein nippen, dann die Schokolade kosten

Schell

Wenn es um das Thema Wein und Schokolade geht, kommt man an Eberhard Schell aus Gundelsheim im Norden von Württemberg nicht vorbei. Dort betreibt er das „Café Schell“ in der vierten Generation – mit einem vielfältigen Sortiment von Praline bis Kakao.

Die Schokolade

„Blanche Rose“, die Königin der Blumen, eingefangen von weißer Schokolade

Das Weingut

Domaine Leon Boesch, Westhalten, Elsass
Ein bisschen eigensinnig waren die Boeschs, die seit 1640 hier ansässig sind, schon immer. Zum Beispiel, als sie Weinberge in Steillagen kauften, während die Nachbarn noch nach Kartoffeläckern Ausschau hielten. Die 14 Hektar der Familie, die in elfter Generation keltert, verteilen sich auf 40 Parzellen im elsässischen Vallée Noble, das Teil des Naturparks Ballons des Vosges ist. Herzstück sind drei Hektar in der Lage „Zinnköpflé“. Die Lage wurde 1992 zum Grand Cru geadelt.



Der Wein

2017 Gewürztraminer „Zinnköpflé“ Grand Cru Vendanges Tardives
Matthieu und seine Frau Marie wollen Wein machen, der „nicht nach Zucker schmeckt“, sondern nach Boden, Stein und Mineralien. Dies gelingt ihnen bei der Vendanges Tardive, zu deutsch Spätlese, vortrefflich: ein überaus eleganter und verspielter Süßwein voller Facette und Lebendigkeit.
Um 35 Euro/0,5l, über weinhalle.de



Darum sind sie das perfekte Paar

Die ätherischen Noten von Menthol und die duftigen Anklänge von Rosenblättern finden wir im Duft in der Schokolade wieder. Beide Produkte weisen eine intensive Süße auf, ergänzen sich aber wunderbar.

Cluizel

Seit drei Generationen stellt die Familie Michel Cluizel in Damville in der Normandie Schokolade her – an der Seite erfahrener Cacaofeviers (Verarbeiter von Kakaobohnen), Confiseurs und Chocolatiers. Die Bohnen werden auf der Plantage Cluizel geröstet und mit Früchten und Aromen verfeinert.

Die Schokolade

Écorces d'Orange, Paris. 70 % Schokolade mit Orangenschale



Das Weingut

Domaine d'Orfeuilles, Vouvray, Loire

Östlich von Tours, rund um die Gemeinde Vouvray, gibt die Rebsorte Chenin Blanc den Ton an. Auf Feuerstein und Kalkstein gedeihen hier außergewöhnliche Weiß- und Schaumweine. Arnaud Herivault, der Inhaber der Domaine Orfeuilles, ist ein sehr bescheidener und dennoch herausragender Protagonist der Region. Das Weingut wird biologisch bewirtschaftet.

Der Wein

Vouvray Chenin Blanc brut, traditionelles Flaschengärverfahren
Prickelnde Perlage, gelbe Früchte, duftige Blüten und Austernschale, langer Nachhall mit einem Hauch Grapefruit und rosa Pfeffer.
Um 14 Euro, über maluni-weine.de



Darum sind sie das perfekte Paar

Passen dunkle Schokolade und ein Schaumwein zusammen? Ja, das funktioniert fantastisch, wenn die Schokolade fruchtige Komponenten enthält und Schaumwein nach dem hochwertigen traditionellen Flaschengärverfahren erzeugt wurde. Die fruchtige Note des Chenin Blanc, die neben Orange auch Mango zeigt, vereint sich äußerst gekonnt mit den Orangenzesten in der Schokolade. Durch die animierende Salzigkeit, die Mineralität des Chenin zu verdanken, lässt diese Kombination eine wunderbare Lebendigkeit am Gaumen zurück.