

Themenabend Food-and-Wine-Pairing

Sommerweine



Sommer – da denken wir an Sonne, Essen im Freien, vielleicht auch an Urlaub oder zumindest entspannende Wochenenden. Am besten in einer Mischung aus französischem *Savoir Vivre* und italienischem *Dolce Farniente*. Und was wäre das Ganze ohne ein schönes Essen und einen passenden Wein?

Doch was macht nun einen Wein zum Sommerwein? Ich denke, er sollte vor allem anderen zum Wetter, den wärmeren Temperaturen und der leichteren Küche dieser Jahreszeit passen. Und hier liegt doch nichts näher als sich anzuschauen, was sich so auf unseren Tellern findet. Und auf den Tellern in unseren liebsten Urlaubsländer. Und natürlich in den Weingläsern, die diese Genüsse begleiten.

Kommen Sie mit zu einer kulinarischen Rundreise und entdecken Sie neue oder vielleicht auch bereits bekannte Weine wieder, jeweils ergänzt um ein passendes Sommergericht. Als Inspiration für eine nächste Restaurantbestellung oder auch zum Nachkochen – Rezepte werden als Ergänzung mitgeliefert.

Umfang der Verkostung:

- 7 Sommerweine aus verschiedenen Anbaugebieten
 - 3 Weiß- und Roséweine
 - 3 Rotweine
 - 1 Schaum- oder Dessertwein
- Snack und Wasser zum Wein



Bernd Leonhardt

Weinfachberater & Assistent Sommelier
www.vincoeurdelion.com

Mail: bernd_leonhardt@yahoo.de