



# VA VINS ALSACE

| DER WEIN              | SEINE WIRKUNG AUF DAS ESSEN                             | DIE PASSENDE KÜCHE                   |
|-----------------------|---|--------------------------------------|
| SYLVANER              | Bringt Leichtigkeit<br>Lösch den Durst<br>Erfrischt     | Traditionelle<br>Hausmannskost       |
| PINOT BLANC           | Passt sich an<br>Bringt Balance                         | Einfach und<br>schmackhaft           |
| RIESLING              | Kontrastiert<br>Steigert den Genuss<br>Verleiht Finesse | Raffiniert und<br>aufwändig          |
| MUSCAT                | Macht Appetit<br>Lösch den Durst                        | Leicht und natürlich                 |
| PINOT GRIS            | Macht bekömmlich<br>mildert / intensiviert              | Üppig und gehaltvoll                 |
| GEWURZTRAMINER        | Betört / Umhüllt<br>Lockert auf                         | Exotisch und würzig                  |
| PINOT NOIR rot        | Begleitet / Veredelt                                    | Schmor- und<br>Grillgerichte         |
| PINOT NOIR rosé       | Erfrischt   | Leichte Sommerküche                  |
| CRÉMANT               | Veredelt / Verleiht Glanz<br>Bringt Pep                 | Vom Aperitif bis zum<br>Dessert!     |
| VENDANGES<br>TARDIVES | Schmeicheln<br>dem Gaumen                               | Lassen sich perfekt<br>solo genießen |

VINSALSACE.COM

## Elsässer Weine bei Tisch

Wein-Speisen-  
Empfehlungen



C10D - 2019 - Photos © Atelier Chez Elies



# V A VINS ALSACE



- Aperitif
- Salate, Rohkost
- Dampfgegartes Gemüse, Spargel
- Omelettes, Quiches, Gratins
- Meeresfrüchte, Austern, Miesmuscheln
- Jakobsmuscheln
- Krusten- und Schalentiere
- Langusten, Hummer
- Rohmarinierter Fisch, Sushi
- Gegrillter Fisch
- Fisch in Sahnesauce
- Kaviar
- Terrinen, kalte oder warme Pasteten, Wurst
- Geflügel und helles Fleisch
- Rotes Fleisch und Wild
- Schmorfleisch
- Gegrilltes, Spieße
- Kalbsbries
- Foie gras
- Sauerkraut
- Asiatische Küche (süß und salzig)
- Internationale, sehr scharfe Speisen
- Tajjines
- Raclette, Fondue
- Ziegen- oder Schafskäse
- Comté, Gruyère und Beaufort
- Camembert, Brie
- Kräftige Blauschimmelkäse, Munster, Epoisses
- Fruchtige Desserts, Crème Caramel, Tartes

|  | FRISCH & FRUCHTIG |                      |                   |                 |                  | AROMATISCH & KRÄFTIG |                         |                    | ROTWEINE                   |                           |                          |
|--|-------------------|----------------------|-------------------|-----------------|------------------|----------------------|-------------------------|--------------------|----------------------------|---------------------------|--------------------------|
|  | Sylvaner d'Alsace | Pinot Blanc d'Alsace | Riesling d'Alsace | Muscat d'Alsace | Crémant d'Alsace | Pinot Gris d'Alsace  | Gewurztraminer d'Alsace | Vendanges Tardives | Sélection de Grains Nobles | Pinot Noir d'Alsace rouge | Pinot Noir d'Alsace rose |
| Aperitif                                     |                   |                      |                   |                 |                  |                      |                         |                    |                            |                           |                          |
| Salate, Rohkost                              | ♥                 | ■                    |                   | ■               | ♥                |                      | ■                       | ■                  |                            |                           | ■                        |
| Dampfgegartes Gemüse, Spargel                |                   | ■                    |                   | ♥               |                  |                      |                         |                    |                            |                           |                          |
| Omelettes, Quiches, Gratins                  | ■                 | ♥                    |                   |                 |                  |                      |                         |                    |                            |                           |                          |
| Meeresfrüchte, Austern, Miesmuscheln         | ♥                 | ■                    | ■                 |                 | ■                |                      |                         |                    |                            |                           |                          |
| Jakobsmuscheln                               |                   |                      | ♥                 |                 | ■                |                      |                         |                    |                            |                           |                          |
| Krusten- und Schalentiere                    | ■                 | ■                    | ♥                 |                 | ■                |                      |                         |                    |                            |                           |                          |
| Langusten, Hummer                            |                   |                      | ♥                 |                 | ■                |                      |                         |                    |                            |                           |                          |
| Rohmarinierter Fisch, Sushi                  | ■                 | ■                    | ♥                 |                 | ■                |                      |                         |                    |                            |                           |                          |
| Gegrillter Fisch                             |                   | ■                    | ♥                 |                 | ■                |                      |                         |                    |                            |                           | ■                        |
| Fisch in Sahnesauce                          |                   | ■                    | ♥                 |                 |                  |                      |                         |                    |                            |                           |                          |
| Kaviar                                       |                   |                      | ♥                 |                 | ■                |                      |                         |                    |                            |                           |                          |
| Terrinen, kalte oder warme Pasteten, Wurst   | ■                 | ■                    |                   |                 |                  |                      |                         |                    |                            | ♥                         |                          |
| Geflügel und helles Fleisch                  |                   | ■                    | ♥                 |                 | ■                | ■                    |                         |                    |                            | ■                         |                          |
| Rotes Fleisch und Wild                       |                   |                      |                   |                 |                  | ♥                    |                         |                    |                            | ■                         |                          |
| Schmorfleisch                                |                   |                      |                   |                 |                  | ■                    |                         |                    |                            | ♥                         |                          |
| Gegrilltes, Spieße                           |                   |                      |                   |                 |                  |                      |                         |                    |                            | ■                         | ♥                        |
| Kalbsbries                                   |                   |                      |                   |                 |                  | ♥                    |                         |                    |                            | ■                         |                          |
| Foie gras                                    |                   |                      |                   |                 |                  | ♥                    | ■                       | ■                  |                            |                           |                          |
| Sauerkraut                                   | ■                 |                      | ♥                 |                 | ■                |                      |                         |                    |                            |                           |                          |
| Asiatische Küche (süß und salzig)            |                   |                      |                   |                 |                  | ■                    | ♥                       |                    |                            |                           |                          |
| Internationale, sehr scharfe Speisen         |                   |                      |                   |                 |                  | ■                    | ♥                       |                    |                            |                           |                          |
| Tajjines                                     |                   |                      |                   |                 |                  | ♥                    | ■                       |                    |                            | ■                         |                          |
| Raclette, Fondue                             | ♥                 | ■                    |                   |                 |                  |                      |                         |                    |                            |                           |                          |
| Ziegen- oder Schafskäse                      |                   |                      | ♥                 |                 | ■                |                      |                         |                    |                            |                           |                          |
| Comté, Gruyère und Beaufort                  |                   |                      |                   |                 |                  | ♥                    |                         |                    |                            |                           |                          |
| Camembert, Brie                              |                   |                      |                   |                 | ♥                |                      |                         |                    |                            | ■                         |                          |
| Kräftige Blauschimmelkäse, Munster, Epoisses |                   |                      |                   |                 |                  |                      | ♥                       |                    |                            |                           |                          |
| Fruchtige Desserts, Crème Caramel, Tartes    |                   |                      |                   |                 | ■                |                      | ■                       | ■                  |                            |                           |                          |

Empfohlene Serviertemperatur: Crémant: 5°C / Sonstige Weine: 8°C / Pinot Noir: bei Raumtemperatur