

Zuordnung unserer Weine zur feinen Küche SPEISEN		TROCKENE WEINE			DESSERT- UND APERITIFWEINE
		LEICHT	MITTEL	KRÄFTIG	
Kalte Vorspeisen	Muscheln, Austern	Riesling; Nobling	Weißburgunder; Chardonnay		
	Lachs, Forelle	Riesling; Nobling; Kerner	Weißburgunder; Chardonnay		
	Räucherfische		Silvaner; Weißburgunder; Auxerrois		
	Fische; mariniert oder gebeizt	Riesling; Nobling; Kerner	Silvaner; Weißburgunder; Chardonnay		
	Krustentiere		Silvaner; Weißburgunder; Auxerrois		
	Mousse - kräftig		Rosé; Rotgold	Grauburgunder; Chardonnay (Barrique)	
	Mousse - mild	Kerner	Silvaner; Weißburgunder		
Warme Vorspeisen	Kalbsbries	Gutedel; Müller-Thurgau			
	Gänseleber			Grauburgunder Chardonnay (Barrique)	Ruländer; Traminer; Gewürztraminer bis Auslese
	Innereien gebraten (Kalbshirn, Geflügelleber, Rehleber etc.)	Gutedel; Kerner	Silvaner		
	Taubenbrüstchen, mariniert, gefüllt		Weißburgunder; Auxerrois; Rosé		
	Geflügel im Blätterteig		Weißburgunder; Rosé; Rotgold		
	Fisch Süßwasser (Zander etc.), kräftige Sauce	Riesling; Müller-Thurgau; Kerner	Weißburgunder; Chardonnay		
	Fisch Salzwasser (St. Pierre etc.), milde Sauce	Riesling; Nobling	Weißburgunder; Chardonnay		
Krustentiere		Silvaner; Weißburgunder; Auxerrois			
Terrinen	Gemüse	Gutedel; Kerner	Silvaner		
	Fisch	Riesling; Nobling	Weißburgunder; Chardonnay		
	Gänse-, Entenleber			Grauburgunder Chardonnay (Barrique)	Ruländer; Traminer; Gewürztraminer bis Auslese
	Innereien	Gutedel; Nobling	Silvaner		
	Geflügel	Kerner	Silvaner		
	Fleisch	Kerner	Silvaner; Weißburgunder; Chardonnay		
	Wild		Weißburgunder; Rosé; Rotgold	Grauburgunder; Chardonnay (Barrique)	
Suppen	klare Suppen	Gutedel	Silvaner		
	Cremesuppen		Weißburgunder; Chardonnay		
	passierte Suppen - neutral (z.B. Erbsen, Sellerie)	Gutedel; Kerner	Silvaner		
	passierte Suppen - süßlich (z.B. Tomaten, Karotten)	Müller-Thurgau; Bacchus			
Sorbets	Früchtesorbets	Müller-Thurgau; Bacchus Muskateller	Scheurebe		
	Kräutersorbets	Riesling; Kerner	Silvaner		
Hauptgerichte	Fisch Süßwasser (Lachsforelle, Hecht, Felchen etc.)	Riesling; Nobling	Weißburgunder; Chardonnay		
	Fisch Salzwasser (Loup, Steinbutt, Seezunge etc.)	Riesling; Kerner	Weißburgunder; Chardonnay		
	Krustentiere (Hummer, Langostinos, Krebse etc.)		Silvaner; Weißburgunder; Auxerrois		
	Geflügel, Perlhuhn, Poularde	Kerner	Silvaner; Weißburgunder		
	Ente, Gans		Weißburgunder; Rosé		
	Taube		Weißburgunder; Rosé; Rotgold		
	Wildgeflügel (Fasan, Rebhuhn, Wildente, Schnepfe)		Rosé; Rotgold	Grauburgunder Chardonnay (Barrique)	
	Fleisch, Wild (Hase, Reh, Hirsch)		Rosé; Rotgold	Grauburgunder Spätburgunder Rotwein	
	Kalb, Schwein, Kaninchen		Silvaner; Weißburgunder; Auxerrois		
	Rind			Grauburgunder; Spätburgunder Rotwein	
Käse	mild (Brie, Butterkäse etc.)	Gutedel; Müller-Thurgau; Kerner	Silvaner; Weißburgunder		Ruländer; Traminer; Gewürztraminer bis Auslese
	kräftig (Gouda, Münster, Ziegen etc.)			Grauburgunder; Spätburgunder Rotwein; Gewürztraminer	
	Edelschimmel (Bavaria Blue, Roquefort etc.)				
Desserts	Fruchtdesserts, Cremes, Soufflés, Mousses, Sabayones, Halbgefrorenes, Parfaits, Gratiniertes, Gebackenes				Beerenauslese; Trockenbeerenauslese; Eiswein; auch Raritäten