

Wein & Essen

Weihnachtsedition



Vino Twino

Weihnachten ist die Zeit, in der man zusammenkommt, schlemmt und feiert!

Um das Festessen perfekt zu machen, darf der passende Wein nicht fehlen.

Dieses Whitepaper gibt dir Tipps für die besten Weine zu deinen Lieblingsgerichten.



Rote Beete mit Ziegenkäse



Rosé aus Provence

Ein leicht fruchtiger Roséwein bringt Frische und Eleganz, die perfekt mit der erdigen Süße der Roten Beete und der Cremigkeit des Ziegenkäses harmonieren.

Maronencremesuppe



Chardonnay (Eichenfass)

Die Cremigkeit eines in Eichenfässern gereiften Chardonnay unterstreicht die nussigen Aromen der Maronen und schafft eine samtige Harmonie.

Vorspeisen



Entenbraten mit Rotkohl



Spätburgunder



Die samtigen Tannine und roten Fruchtaromen eines deutschen Spätburgunders passen perfekt zur zarten Textur und den würzigen Aromen von Geflügelgerichten.

Vorsicht:

zu Ente mit Orangensauce passt am besten Weißwein, wie Chenin Blanc

Zanderfilet mit Kräuterkruste



Sauvignon Blanc



Die frischen, grasigen Noten eines Sauvignon Blanc heben die delikaten Aromen von Fisch und Kräutern hervor.

Hauptspeisen



Apfeltarte



edelsüßer Riesling

Die frische Säure und die feine Fruchtigkeit eines süßen Rieslings harmonieren perfekt mit der Süße der Äpfel und den leichten Gewürznoten der Tarte.

Schokoladenmousse



Portwein

Ein süßer, intensiver Portwein ergänzt die Schokoladennoten der Mousse und sorgt für ein luxuriöses Finish.

Dessert



**Unsere Weinempfehlungen
kannst du hier bestellen:**



- [Silkes Weinkeller](#)
- [Ludwig von Kapff](#)
- [Hawesko](#)
- [Wir Winzer](#)

***Solltest du über den Link bestellen, erhalten wir eine Provision. Für dich entstehen keine Mehrkosten.**

Vino Twino



linktr.ee/vino_twino



[@vino_twino](https://www.instagram.com/vino_twino)



[@vino_twino](https://www.youtube.com/vino_twino)



facebook.com/vinotwino