

»SWR3 SWR3-Grillparty mit Johann Lafer am 1. Mai 2009



Johann Lafers Weinempfehlung

zur **Vorspeise**: einen frischen, leichten Wein. Gut harmonieren würde zum Beispiel ein „Grüner Veltliner“ mit nicht zu viel Säure, aber einem mineralischen Touch.

Zum **Zwischengang** ist ein eleganter, reiferer und samtiger Weißburgunder ein idealer Begleiter. Der Wein darf ruhig etwas „Power“ haben.

Zum **Hauptgang** einen kräftigen Spätburgunder z. B. aus den Anbaugebieten Ahr oder Nahe. Auch ein Pinot Noir aus dem Burgund oder der Schweiz (Wallis) sind gute Alternativen.

zum **Dessert** sollte auf jeden Fall ein frischer und fruchtiger Wein, gegebenenfalls mit einem leichten Nuss-Aroma, ausgewählt werden. Denkbar ist ein Tokaji aus Ungarn oder ein Passito aus dem Süden Italiens.