

GETRÄNKEEMPFEHLUNG VON JOHANN LAFER

Zur **Vorspeise** passt ein trockener, knackiger Riesling, ruhig etwas kräftiger, vielleicht eine Spätlese aus dem Rheingau, Auch denkbar wäre ein kräftiger Silvaner aus Franken, auch gerne jüngeren Jahrgangs

Für die Liebhaber von nicht ganz so trockenen Weißweinen ist zum **Zwischengang** ein feinherber Weißburgunder eine gute Wahl. Er sollte nicht zu knackig sein, vielleicht schon ein oder zwei Jahre auf der Flasche verbracht haben. Als trockene Variante ist hier ein Weißwein aus dem Chablis eine gute Entscheidung, auch dieser sollte nicht zu frisch sein.

Dem **Hauptgang** steht ein kräftiger Cabernet Sauvignon gut zu Gesicht. Ein im Holzfass ausgebauter und nicht zu alter Franzose vielleicht. Ein sizilianischer Rotwein mit feinen Holznoten ist eine gute Alternative, hier bietet sich ein klassisch ausgebauter Nero d'Avola an.

Es gibt eine Vielzahl von Weinen, die das **Dessert** gut begleiten. Als leichtere Variante passt dazu z.B. eine junge rheinhessische Huxelrebe Beerenauslese. Diejenigen, die es lieber etwas fetter mögen sind mit einem Pfälzer Cabernet Sauvignon Eiswein gut bedient.