

Käse und Wein ist ein sehr vielfältiges Thema und oftmals bestimmt der Reifegrad vom Käse über den dazu passenden Wein. Unsere Wein-Käse-Empfehlungen stellen eine Hilfe für die Auswahl dar. Meistens empfehle ich zum Käse einen weißen Wein, denn diese Kombination ist facettenreicher und geschmacklich spannender als Rotwein!  
 Die Reihenfolge der Weinempfehlung richtet sich nach dem Reifegrad des Käses.  
 (junger Käse nach reifer Käse = von oben nach unten).

<p>Frischkäse (auch Ziege),          Rahmkäse, Mozzarella, Mascarpone</p>	<p>Müller Thurgau trocken (Nr. 04)          Riesling trocken (Nr. 05)          Riesling Classic (Nr. 23)          Sauvignon Blanc trocken (Nr. 07)          Schwarzriesling trocken (Nr.16)          Spätburgunder Blanc de Noirs (Nr. 3)</p>
<p>Weichkäse mit weißem Edelschimmel wie z.B.:          Brie oder Camembert          Gratte Paille          Brillant-Savarin</p>	<p>Chardonnay trocken (Nr. 28)          Weisser Burgunder Classic (Nr. 10)          Grauer Burgunder Classic (Nr. 12)          Spätburgunder Blanc de Noirs (Nr. 3)          Schwarzriesling halbtrocken (Nr. 06)          Spätburgunder Classic (Nr. 27)</p>
<p>Schnittkäse und halbfeste Schnittkäse wie          z.B. Edamer Tilsiter, Morbier oder Saint          Maure</p>	<p>Chardonnay trocken (Nr. 28)          Riesling Classic (Nr. 23)          Weisser Burgunder Classic (Nr. 10)          Grauer Burgunder Classic (Nr. 12)          Spätburgunder Blanc de Noirs (Nr. 3)</p>
<p>Weichkäse leicht gepreßt wie z.B.:          Reblochon oder Chaumes</p>	<p>Grauer Burgunder Classic (Nr. 12)          Wildhefe Chardonnay (Nr. 19)          Blanc de Noirs „Castanea“ (Nr. 11)          Portugieser Rotwein (Nr. 21)          Spätburgunder Classic (Nr. 27)          Schwarzriesling halbtrocken (Nr. 06)</p>
<p>Hartkäse: Comté, Emmentaler, Gruyère,          Manchego, Parmesan, Cantal, alter Gouda,          Cheddar oder Appenzeller</p>	<p>Chardonnay trocken (Nr. 28)          Wildhefe Chardonnay (Nr. 19)          Weisser Burgunder Classic (Nr. 10)          Grauer Burgunder Classic (Nr. 12)          Dornfelder Classic (Nr. 14)          Cabernet „Cuvée Mythos“ (Nr. 15)          Wildhefe Cabernet (Nr. 20)</p>
<p>Ziegenkäse          Sainte Maure          Valencay</p>	<p>Sauvignon Blanc trocken (Nr. 07)          Weisser Burgunder Classic (Nr. 10)          Chardonnay trocken (Nr. 28)          Wildhefe Chardonnay (Nr. 19)</p>
<p>Weichkäse mit gewaschener Rinde wie z.B.:          Limburger, Livarot, oder Munster</p>	<p>Gewürztraminer trocken (Nr. 13)          Gewürztraminer (Nr. 17)          Cabernet „Edition Ökonomierat“ (Nr. 29)</p>
<p>Blauschimmelkäse, Edelschimmelpilzkäse wie z.B.:          Fourme d’Ambert, Stilton,          Bavaria Blue oder Roquefort</p>	<p>Eiswein (Nr. 40)          Ortega Trockenbeerenauslese (Nr. 41)</p>