

# Degustiert



## It's a match!

Zitrusfrüchte – sie sind die Superhelden in der Küche und die Nemesis vieler Weine. Eine Anleitung zum Weinpairing mit Zitrone, Limette, Orange & Co.

# Säure satt

Zitrusfrüchte sind die Helden in so vielen Gerichten! Sie haben echte Superkräfte. Ihre Säure erweckt fast jedes Essen zum Leben, und die ätherischen Öle in ihren Schalen verströmen ein Parfum, an dem man sich nie sattschnuppert. Und erst ihre Vielfalt! Die süsse Orange, die saure Zitrone, die herbe Mandarine, die würzige Limette, jede von ihnen bringt ganz eigene Qualitäten mit. Für Wein jedoch sind Zitrusfrüchte eine Herausforderung – vor allem, wenn diese die Hauptrolle im Gericht spielen. Da sagen selbst gestandene Sommeliers: «Puh, schwierig!»

Die Sache ist: Manche Foodpairing-Regeln sind ganz simpel. «Salz zähmt Bitterkeit» etwa oder «Süsse mildert Schärfe». Wenn es aber um Säure geht, ist die Sache komplizierter. Denn Wein, egal ob rot oder weiss, enthält ebenfalls Säure. Und wie die Säure im Wein mit der Säure im Essen reagiert, darüber sind sich Fachleute erstaunlich uneinig. Ich habe jede Menge seriöse Literatur gewälzt und darin so unterschiedliche Statements gefunden wie «Sauer und sauer gehen nicht zusammen», «Sauer und sauer neutralisieren sich» und «Säure braucht Säure als Gegenspieler». Ja, was denn jetzt?

Da hilft nur eins: Experimentieren. Das habe ich ausgiebig getan und die Gerichte auf den folgenden Seiten – Ceviche, Ente à l'orange und Tarte au citron – mit den unterschiedlichsten Weinen gepaart. Und irgendwann ging mir ein Licht auf. Auf die Balance kommt es an! Was das heisst? Der Wein sollte zum einen eine ähnliche Säureintensität haben wie das Gericht. Sonst geht er schlicht und einfach unter. Aber in Speisen, in denen Zitrus die Hauptrolle spielt, sind oft auch andere Geschmäcker und Empfindungen prominent vertreten – in Desserts mit Zitrone etwa der Zucker, in Rezepten mit Orange die herbe Note der Schale. Und diese Elemente sollte der Wein ebenfalls aufgreifen. Ich hab's getestet – und plötzlich war das Pairing ganz einfach! Zum Ceviche passte ein knochentrockener Tropfen mit dominanter Säure. Zur Ente mit Orangensauce und -zesten brauchte es einen leicht süssen und zugleich zart herben Wein. Und zur Tarte au citron brillierte ein Riesling mit geradezu krachender Säure und himmelhohem Zuckergehalt. Sie finden, Zitrusfrüchte sind schon solo ein stimulierendes Erlebnis? Dann probieren Sie erst mal unsere Kombis.



**Die Autorin:**  
Britta Wiegmann

Journalistin und Weinexpertin, ausgebildet an der Uni Bordeaux. Nach Etappen als Chefredaktorin der Zeitschrift «Vinum» und des «Gault-&-Millau-Weinguide Deutschland» tut sie für Marmite nun das, was sie am meisten liebt: ihre schönsten Weinentdeckungen teilen! Britta lebt in Zürich und Bordeaux.



## Ceviche & Sauvignon Blanc

### Das Gericht

Für Ceviche wird roher Fisch in Leche de Tigre, Tigermilch – einer Mischung aus Limettensaft, Salz und Chilis – quasi kalt gegart. Die Säure spaltet die Proteine im Fisch und macht ihn zart und mürbe. Serviert wird die südamerikanische Spezialität, deren Erfindung Peru ebenso beansprucht wie Ecuador, oft mit Zwiebeln und Koriander. Wenn Sie mich fragen: Ceviche muss man ohne Handbremse zubereiten. Das heisst: Säure bis zum Abwinken und ebenso viel Salz. Die beiden sollen sich gegenseitig hochschaukeln, bis der Gaumen wie vom Stromschlag getroffen wird. Dann schmeckt Ceviche richtig.

### Der Wein

Um so viel Säure zu kontern, braucht es keine Subtilität, sondern einen superspritzigen, knallfruchtigen Tropfen wie diesen Sauvignon Blanc der chilenischen Bodega Terranoble. Er duftet nach Passionsfrucht, reifer Zitrone, Grapefruit, Limette und Holunderblüte, am Gaumen zeigt er eine rassige Säure, aber auch sanften Schmelz, die Aromatik balanciert perfekt zwischen exotischer Frucht und grünen, kräuterigen Noten. Endet saftig und vibrierend.

### Die Kombi

Die Säure des Ceviche kontert der Wein mit seiner eigenen Spritzigkeit. Vor allem aber bringt er die Aromen zum Singen: Frischer Koriander ist sein Freund, ebenso Ingwer in der Tigermilch, worüber sich zwar die Geister streiten, was zu diesem Wein aber definitiv eine hervorragende Idee ist. Eine Kombi voller Duft und Schwung!



### Cavis Sauvignon Blanc 2022

Terranoble, Casablanca Valley (Chile)

[bauraulacvins.ch](http://bauraulacvins.ch)

13.00 CHF

## Ente à l'orange & Gewürztraminer

### Das Gericht

So ein wunderbar altmodisches Gericht! Für die Sauce wird Karamell mit Essig und Orangensaft abgelöscht, mit dem Bratenfond der Ente vermischt und mit Orangenzesten und -spalten verfeinert. Die Würze und das Fett des Flügeltiers, umgarnt von der Säure, Süsse und Herbe der Orangensauce: délicieux! Klassisch brät man eine ganze Ente, doch Sie können das Rezept auch problemlos mit einer Entenbrust zubereiten. Aber kommen Sie bloss nicht auf die Idee, diese sous-vide zu garen. Erstens ergibt ein nachträgliches Abflämmen der Ente niemals dieselbe knusprige Haut wie das langsame Auslassen in der Pfanne, und zweitens brauchen wir die Röstnoten für die Sauce! Also ganz oldschool bitte.

### Der Wein

Zur Ente erwartet man automatisch Rotwein. Nur leider beissen sich die Tannine der meisten Roten mit der Säure der Orange. Ein Weisswein passt viel besser, insbesondere, wenn er ein bisschen Restsüsse mitbringt. Perfect Match: dieser Gewürztraminer aus dem Kanton Zürich. Er duftet überschwänglich nach Traube, Litschi und Rose, ist von der Natur mit einer feinen Herbe ausgestattet und wird mit etwas Restzucker gekeltert, was ein ganz besonders apartes Profil ergibt. Die Familie Zahner beherrscht

das Spiel mit Süsse und Herbe perfekt, der Wein ist herrlich elegant und ausgewogen, sehr expressiv, aber ohne jeden aromatischen Kitsch.

### Die Kombi

Die Fruchtigkeit und Herbe des Gewürztraminers, gepaart mit einer zarten Restsüsse, ist wie ein Echo der Orange im Gericht. Mit seiner Saftigkeit nimmt der Wein der fetten Ente die Schwere. Und die blumigen Aromen des Gewürztraminers werden von der Orange geradezu geboostet. Verleiht der Ente Flügel!

### Langenmooser Gewürztraminer 2020

Familie Zahner, Zürich (Schweiz)

[globus.ch](http://globus.ch)

15.00 CHF



## Tarte au citron & Riesling Spätlese

### Das Gericht

Zu Tarte au citron habe ich Meinungen. Erstens muss die Crème ganz zart und seidig sein und darf auf gar keinen Fall nach gestocktem Ei schmecken. Suchen Sie am besten nach einem Rezept, bei dem die Füllung nicht mitgebakken, sondern im Wasserbad zubereitet wird. Und zweitens sollte die Tarte sauer sein. Richtig sauer. Zwar braucht es naturgemäss eine gehörige Portion Zucker, doch geschmacklich darf dieser nicht dominieren, sondern sollte genau an der Schwelle stoppen, wo die Zitrone noch die Oberhand hat. Für den Wein also eine ziemliche Ansage...

### Der Wein

Hochspannung! Clemens Busch ist ein Meister darin, Rieslinge mit ungeheurer Klarheit und Vibration zu schaffen. Diese Spätlese Goldkapsel, gekeltert aus überreifen Trauben mit leichtem Botrytis-Anteil, beweist es. In der Nase Schiefer, Kräuter, Zitrus, Pfirsich. Am Gaumen voller Druck und Spannung, der Trinkfluss ist cremig, die Säure perfekt verwoben, exotische Noten von Passionsfrucht, Zitrone und Limette. Ganz viel Schwingung und gute Energie. Ein Moselaner der Spitzenliga mit typisch animierendem Süsse-Säure-Spiel. Und: Er hat genau dieselbe Zucker-Säure-Balance wie die Tarte.

### Die Kombi

Der biodynamische Tropfen gibt der Tarte au citron eine wunderbare Leichtigkeit, lässt die Zitronennoten noch intensiver und duftiger werden und steuert einen exotischen Touch bei. Der Zucker trägt kein bisschen auf – ein Kunststück, das man erst mal hinkriegen muss! Mit dieser umwerfenden Kombi bekehren Sie jeden Süsseweinskeptiker. Und: Nur selten findet man einen so grossen Süssewein für so wenig Geld.

### Riesling Marienburg Spätlese Goldkapsel 2021

Clemens Busch, Mosel (Deutschland)

[boucherville.ch](http://boucherville.ch)

36.00 CHF

