Weinpaarung: Kagoshima Wagyu & Sake

Zu Ryan Clifts reichhaltigem Wagyu Beef hält sich Weinexpertin Britta Wiegelmann mit einem Sake vornehm zurück.

Ein reichhaltiges Gericht braucht einen kräftigen Wein, sagt man. Wirklich? In meiner Erfahrung funktioniert manchmal genau das Gegenteil. Denken Sie mal drüber nach: Wenn Ihr Gegenüber von Natur aus laut ist, versuchen Sie dann, ihn zu übertönen, oder ist es nicht effektvoller, die Stimme zu senken? Kontrast statt Konkurrenz. Dieses Prinzip leitet auch meine Weinwahl zum Wagyu Beef. Das Fleisch dieser japanischen Rinderrasse ist rar und teuer – mehrere hundert Franken pro Kilo. Sein Merkmal ist die bildschöne Marmorierung. Im Gegensatz zu anderen Rassen ist Wagyu-Muskelfleisch ist komplett durchzogen von wohlschmeckendem Fett, welches am Gaumen schier zergeht. Und welcher Wein passt nun dazu? Anstatt zu Ryan Clift's Wagyu Beef mit Topinambur, Meerettich-Burrata und japanischen Tomaten eine Wuchtbrumme in den Ring zu schicken, setze ich auf leise Töne. Ein feiner, blumiger, duftiger Sake hüllt das cremige Fleisch ein und harmoniert dank seiner diskreten Säure auch mit Reisessig und Tomaten. Eines haben Sake und Wagyu übrigens gemeinsam: Beide sorgen für eine wahre Umami-Explosion im Mund. Das ist die fünfte Geschmacksrichtung, die man auf Deutsch als «schmackhaft» oder «würzig» umschreibt.

Zug, June 2019 © by V-ZUG

Unzulängliche Worte für ein so umwerfendes Geschmackserlebnis. Da gibt's nur eins: Probieren Sie's aus!

Zug, June 2019 © by V-ZUG