



Weinpaarung: Leichter Lauch-Flan mit schwarzen Trüffeln & Champagner



Darf es etwas edler sein? Zu Franck Giovanninis cremigem Eierstich mit Trüffelsauce öffnet Weinexpertin Britta Wiegemann einen reifen Champagner.

Wenn Sie meinen Weintipps regelmässig folgen, kennen Sie meine Devise: Champagner ist immer eine Lösung! Und schon habe ich wieder Gelegenheit, Ihnen dies zu demonstrieren. Nämlich zu Franck Giovanninis Royale légère de poireaux aux truffes noires, einem federleichten, cremigen Eierstich mit Lauch, welchen der Chef durch eine Rahmsauce mit fein gehackten schwarzen Trüffeln adelt. Champagner ist dazu gleich aus zwei Gründen die richtige Wahl. Erstens: Nichts verträgt sich besser mit Eierspeisen. Aufgrund ihrer Textur gelten sie eigentlich als renitent gegen jede Weinpaarung. Doch ein eleganter Schäumer löst das cremige Ei mit sanfter Überzeugungskraft vom Gaumen. Zweitens: Trüffeln. Ihr erdiges Aroma harmoniert fantastisch mit den waldigen Aromen eines gereiftes Champagners. Extratipp: Gönnen Sie sich zu den edlen Knollen einen ebenso edlen Schäumer, nämlich einen Jahrgangs-Champagner. Das sind Exemplare, die nur in Spitzenjahren gekeltert werden und besonders lange im Keller reifen, bevor sie



den Weg zum Weinfreund finden. Offenbarung garantiert.