

# Weinpaarung: Panforte & Vin Santo



**An manchen Kombis gibt es nichts zu rütteln. Zu Andreas Caminadas Panforte bleibt Weinexpertin Britta Wiegelmann beim traditionellen Partner: Vin Santo.**

Das schmeckt nach Weihnachten! Panforte, hier nach dem Rezept von Andreas Caminada, ist ein dichter, dunkler Kuchen aus Nüssen, kandierten Früchte und Gewürzen. Seinen Ursprung hat er im toskanischen Siena, und aus der Toskana kommt auch der Wein, den man traditionell dazu trinkt: Vin Santo, ein süßer Tropfen aus angetrockneten Trauben. Und weil manche Kombinationen einfach perfekt sind, möchte ich in die Verbindung zwischen Panforte und Vin Santo nicht hineinfunken. Ein Tipp jedoch: Süßweine werden oft viel zu jung getrunken. In Tat und Wahrheit gehören sie zu den langlebigsten Tropfen der Weinwelt. Denn Zucker konserviert (den Wein, nicht den Trinker), der Alkoholgehalt von über 15 Volumenprozent auch. Und mit der Reife gewinnen Süßweine an Komplexität, tauschen ihre Frucht gegen Tiefe ein, entwickeln ein Bouquet von Trockenfrüchten – wie gemacht zu den Aromen des Panforte.