

Weinpaarung: Wagyu-Flatiron & Beaujolais



Saftiges Fleisch, saftiger Roter: Zu Anton Schmaus' Wagyu-Flatiron gibt's bei Weinexpertin Britta Wiegelmann Beaujolais.

Beaujolais gehört zu meinen absoluten Lieblingsweinen. Moment, denken Sie jetzt wahrscheinlich: Darf man so was als Weinexpertin sagen?! Ja, denn was ich meine, ist nicht der Beaujolais Nouveau, in dem jedes Jahr am dritten Donnerstag im November hysterische Japaner baden (ich erfinde das nicht, bei Zweifeln bitte Youtube konsultieren), sondern die ernsthafte Version: Beaujolais aus Cru-Lagen wie Morgon, Fleurie oder Moulin-à-Vent. Was ich an diesen Tropfen liebe? Sie paaren Finesse mit Konzentration, Komplexität mit unerschämter Trinkfreude, und man findet kaum einen vielseitigeren Speisebegleiter. So passt ein Beaujolais Cru perfekt zum Wagyu-Flatiron von Anton Schmaus. Dem reichhaltigen Wagyu bietet der Wein mit seiner strahlenden Säure Paroli. Und weil er wenig Tannin besitzt, hat er auch keine Angst vor der zum Fleisch servierten Sauce Ravigote aus Kräutern, Essig, Schalotten und Kapern. Eine brillante Verbindung.