

SCHNÄPPCHEN

Lidl

ab Mo., 19.9.

► **Silvercrest Küchenmaschine**, Modell „SKM 550 B1“, 4 Leistungsstufen – verarbeitet auch schwere Rühr- und Knetteige, Mixeraufsatz mit Edelstahlmesser, abnehmbare Rührschüssel, 59,99 €



Norma

ab Mo., 19.9.

► **Filz-Hausschuhe**,

Damen: Gr. 38–41, Herren: Gr. 42–45,

rutschfeste, gummierte Laufsohle, je Paar 5,99 €

Penny

ab Do., 22.9.

► **Fleecejacke in Strick-Optik**,

Damen: Gr. S–L, Herren: Gr. M–XL, melierte Optik, seitliche Einstecktaschen mit Reißverschluss, 14,99 €

Rossmann

ab Mo., 19.9.

► **Kinder-Matschjacke**,

Gr. 86/92–110/116, mit Fleece, Reflektorstreifen, 9,99 €

► **Kinder-Matschhose**,

Gr. 86/92–110/116, gefüttert oder mit Latz, Reflektorstreifen, 9,99 €



Tchibo

ab Di., 20.9.

► **Wende-Steppjacke**, Gr. 34–48, Farben: eine Seite in Aubergine mit tonigem Muster in Matt-Glanz-Optik, eine Seite in Dunkelblau, ultraleichte, wärmende Wattierung, Stehkragen, 49,95 €

► **Poncho**, 140 x 125 cm, in trendigem Colourblocking-Design, Farben: in Dunkelblau-Aubergine, angenehm weich, 29,95 €



► **EDLES GETRÄNK**
Wein verleiht einer Feier
Eleganz und Klasse

DIE BESTEN TIPPS VOM PROFI

*Welcher **WEIN** passt zu welchem Anlass?*

Wer kein Kenner ist, gerät beim Weinkauf schnell ins Schwitzen. Unser Experte klärt auf

Nehme ich einen Roten oder Weißen? Einen Deutschen oder einen Italiener? Und wie finde ich heraus, in welcher Flasche ein guter Tropfen steckt? Wer ein Essen mit Freunden plant, landet schnell bei der Frage nach dem passenden Wein. Die Antwort fällt vielen Laien schwer: Schließlich ist die Auswahl riesig. Carsten M. Stammen ist Verkoster beim Online-Weinhändler Vicampo (www.vicampo.de) und erklärt exklusiv in *neue woche*, worauf es ankommt.

• **Welche Fragen sollte man sich im Vorfeld stellen?** „Wichtig ist, dass man an die Vorlieben der Gäste denkt: Mögen sie z.B. lieber fruchtigen oder kräftigen Wein? Handelt es sich um Leute, die nur selten ein Glas trinken, oder um echte Kenner?“, erläu-

tert Stammen. Und fügt hinzu: „Eine ganz große Rolle spielen auch die Speisen, die serviert werden. Denn der Wein sollte mit dem Essen harmonisieren.“



► **UNSER EXPERTE**
Carsten M. Stammen, Verkoster beim Online-Weinhändler Vicampo

Riesling als Begleiter zu Fisch

• **Was harmoniert zu welchen Gerichten?** „Zu Pasta- und Reisgerichten passen am besten Weißburgunder, Grauburgunder oder Chardonnay. Auch Roséweine kommen infrage. Bei Fisch sollte es dagegen ein trockener,

mineralischer, frisch-fruchtiger Weißwein sein, z.B. ein Sauvignon blanc oder ein Riesling. Auch zu Geflügel empfiehlt sich trockener Weißwein – am besten im Holzfass ausgebaut“, weiß der Experte. „Bei rotem Fleisch ist Rotwein die richtige Wahl, auch hier gern aus dem Holzfass. Das unterstreicht die Würze und gibt einen zarten Schmelz. Zum Dessert passt ein süßer Wein – etwa eine Spätlese aus Deutschland oder ein Muscat aus Frankreich.“

• **Und was passt zum Feiern?** „Da sind unkomplizierte Tropfen gefragt, die jedem schmecken. Infrage kommen z.B. Burgunder, weiß wie rot. Und womit man bei solchen Anlässen garantiert nichts verkehrt macht: Rosé!“

INFO ZUM THEMA



Qualitäts-Zeichen

Je kleiner die Anbaufläche ist, von der die Trauben stammen, desto höher ist die Qualität eines Weines. Besonders edel sind daher Weine, deren Trauben von einem einzigen Weinberg stammen.