



Schokolade und Wein – gemeinsame Kulturgeschichte

Schwedischer Naturwissenschaftler Carl von Linné, Gründer der modernen Botanik, hat dem Kakaobaum den Namen gegeben „Theobroma cacao“, was so viel bedeutet wie „Speise der Götter“.

Bei den Azteken im 13-16. Jahrhundert war er in deren Mythologie der Baum der Erkenntnis, den ihnen Ihr Hauptgott Quetzlcoatl (Endung „atl“ steht für Wasser) schenkte.

Schon 1.500 v.Chr. war die Schokolade bei den Olmeken in Mittelamerika bekannt. Das Wort „Kakawa“ stammt aus deren Sprache und wurde später von den Tolteken, Mayas und Atzeken zu „Kakao“ umgewandelt.

Die Wiege des Weines liegt im Kaukasus (*„wäeinGwino = Urwort der Wörter Wein, Vin, Vinos,... ist ein kaukasisch-pontisches Wanderwort*), später im Zweitstromland Mesopotamien

Wein war auch in der Urgeschichte ein göttliches Nahrungsmittel, das durch seinen berauschenden Charakter eine Nähe zur Göttlichkeit schaffte. Das Alte Testament und neue Testament ist voll von Gleichnissen in Verbindung mit Wein.

Verkostungsablauf

1.Verkostung des Weines : Achten Sie auf das Aroma beim Riechen und im Geschmacksverlauf. Wichtig auch die Aromen-Nachhaltigkeit im Geschmacksabgang

2.Schokolade nehmen, fühlen, riechen, Knackton überprüfen (an der Bruchkante riechen)

Schokolade alleine probieren und lutschen, schmelzen lassen – **Nicht Schlucken!**

3.Wein in den Mund aufnehmen und in der Mundhöhle bewegen, damit sich Wein und Schokolade im Mund vereinigen. Erst dann Wein hinunterschlucken! Dann noch Mal wiederholen – Sie merken dass die Harmonie noch besser wird:



Weißweine

BLANCHE SAFRAN CURRY (33%) 50g Schell Schokoladen & FRIZZANTE "Chill Out" - Blütenmuskateller DAC - 0,75l

Weißer Schokolade – Blanche Safran Curry 33%: Handgefertigte Schokolade mit edlem Safran und Mumbai-Curry. Warum Safran aus dem Iran? Schon vor etwa 3.600 Jahren wurde Safran auf Kreta dokumentiert. Der hochwertigste Safran kommt aus dem Iran. Jede Blüte wird hier sorgfältig von Hand geerntet, denn bereits ein Gramm Safran benötigt zwischen 150.000 und 200.000 Blüten. Die aufwendige Ernte und Verarbeitung machen Safran zu einem der teuersten Gewürze weltweit, mit Preisen von bis zu 30 Euro pro Gramm. Safran ist nicht nur wegen seines außergewöhnlichen Aromas begehrt, sondern gilt auch als stimmungsaufhellend und nervenstärkend. Der Mumbai-Curry ist dazu die perfekte Ergänzung. Diese harmonische Gewürzmischung aus Kurkuma, Koriandersamen, Kreuzkümmel, schwarzem Pfeffer und Bockshornklee, ergänzt durch subtile Noten von Ingwer, Fenchel, Zimt und Muskat wurde bereits im 18. Jahrhundert von britischen Händlern aus Indien mit nach Europa gebracht. Er verleiht dieser Schokolade eine warme, exotische Nuance.

Unsere weiße Schokolade entsteht aus reiner Kakaobutter, gewonnen aus sorgfältig gerösteten und vermahlenden Kakaobohnen. Durch ein schonendes Verfahren wird die hochwertige Kakaobutter extrahiert und anschließend raffiniert, um maximale Reinheit zu gewährleisten. Abgerundet wird unsere Schokolade durch fein abgestimmten Zucker, hochwertiges Milchkpulver und echte Vanille – Kombination, die auf der Zunge zergeht.

Die Muskateller-Reben wachsen auf steinig-schattigen Leimboden und werden sorgfältig auch hier per Hand gelesen. Die Weine weisen ein starkes Muskataroma auf, welches an Blumenblüten erinnert. Der 'Blütenmuskateller' liefert vollere und üppigere Weine als der Muskateller und eignet sich auch für die Süßweinerzeugung.



Kombination "Ballnacht in der Wiener Oper":

Die Muskateller-Reben wachsen auf steinig-schattigen Leimboden und werden sorgfältig auch per Hand gelesen. Der „Chill-Out“ ist geprägt durch ein starkes Muskataroma und hat eine üppige Geschmacksfülle. Unser Frizzante vom Blütenmuskateller ist der perfekte Partner für diese aromatisch vielschichtige und gehaltvolle weiße Schokolade. Die Kohlensäure macht verfeinert das gesamte Geschmacksspektrum auf wunderbare Weine.



PAPUA ROUGE (38%) 50g Schell Schokoladen & GRIS DE GRIS Rosé A.O.P

Die Milkschokolade „Papua Rouge“ von Schell Schokoladen mit 38% edlem Kakaoanteil aus Papua-Neuguinea und einer aromatischen Note von indischem rotem Pfeffer sorgt beim Genuss für einen überraschenden, fruchtig-süßen Kick und macht sie zu einem ganz besonderen Geschmackserlebnis. Der Kakao der Papua Rouge Schokolade stammt aus Papua-Neuguinea, einem Gebiet, dessen Kakao durch seine Seltenheit und außergewöhnlichen Geschmack weltweit geschätzt wird. Seit den 1960er Jahren wird Kakao überwiegend von Kleinbauern in nachhaltiger Subsistenzlandwirtschaft kultiviert d.h. sie verzichten auch auf künstliche Düngemittel und Pestizide. Der Kakao von hier hat ein unverwechselbar intensivem Aroma, das geprägt ist von den besonderen klimatischen Bedingungen Papuas: einer Kombination aus anhaltendem Regen, gelegentlicher Hitze und fruchtbaren Böden. Der in unserer Schokolade verwendete rote Pfeffer stammt direkt aus Indien, dem Ursprungsland des Pfeffers. Der rote Pfeffer wird mit aufwendigen Erntemethode gelesen bei einer begrenzten Produktionsmenge. Er überzeugt weniger durch Schärfe, sondern vielmehr durch eine angenehm fruchtige, süßliche Note, die ihn perfekt für die Kombination mit hochwertiger Schokolade macht.



Was bedeutet "Gris de Gris"? Dazu müssen wir auf den Ursprung dieser Sorte zurückgehen. Grauburgunder/ Pinot Gris und Weißburgunder/Pinot Blanc sind aus einer Genmutation des Spätburgunders/Pinot Noir entstanden. Dabei bekam nur der Grauburgunder noch etwas rote Farbpigmente in der Beerenhaut von seinem "Vater Pinot Noir" noch mit, was dem Pinot Blanc verwehrt blieb. Wenn man dann die Trauben am Stock reifer werden lässt und sie vor der Pressung noch eine kurze Zeit "auf der Maische" lässt, hat man einen fruchtigen Roséwein, der sich dann diesen Namen "Gris de Gris" verdient hat. (Die Bezeichnung "Blanc de Noir" wäre es bei der "Rosé-Verarbeitung" eines Pinot Noir).

Kombination "Fruchtig-süßlicher roter Pfeffer trifft auf besonderen Roséwein": Dieser fruchtig-würzige Rosé besitzt viel Geschmacksfülle und schmeckt nach Himbeere und Erdbeere. "Papua Rouge" lässt ihn feinwürziger und elegant werden - Harmonie pur!



VITIS NOIR 70% Edelherbe - Schell & SPÄTBURGUNDER „Kalkgestein“

VITIS NOIR 70% Edelherb 50g: Exklusive Schokolade mit Aromakakao aus Santo Domingo

Die dunkle Schokolade Vitis Noir mit Aromakakao aus Santo Domingo/Venezuela von Schell Schokoladen vereint edlen Trinitario-Kakao mit Java-Pfeffer und Zimtblüte. Nachhaltig hergestellt, überzeugt sie mit komplexen Aromen von exotischen Früchten, Gewürzen und Honig. Perfekt abgestimmt auf charaktervolle Rotweine – ein Genuss für wahre Feinschmecker. Die erlesenen Trinitario-Kakaobohnen der Vitis Noir stammen aus den besten Anbaugebieten von Santo Domingo und werden durch seltene Criollo-Bohnen ergänzt, die für ihre Süße und Zartheit geschätzt werden.

SPÄTBURGUNDER „Kalkgestein“ Qualitätswein b.A. Der "Kalkgestein" ist ein Cuvée aus den jungen Anlagen des Sonnenberg und Kammerbergs. Der Kammerberg (KB) gehört zu den interessantesten Spätburgunder-Lagen. Auch beim reifen Jahrgang 2022 zeigt sich schon im Geruch ein delikates Früchtepotpourri (Kirsche, Himbeere, Brombeere). Im Geschmack stoffig-elegant mit "beerig-mineralischer" Geschmackslänge. Auch hier ein tolles Lagerungspotential!



Kombination "Diva wird romantisch": Der Spätburgunder mit seiner mineralischen Art wird von "Vitis Noir" gezähmt. Gerade seine Zimtblüte in Verbindung von Java-Pfeffer macht den Spätburgunder weicher und komplexer - ein Traumpaar.



SAINT DOMINIQUE ORANGE (70%) edelherb 50g Schell Schokoladen & CHÂTEAU CESSERAS "Cru La Livinière" AOP Minervois

Die edle, handgefertigte dunkle Schokolade Saint Domingue Orange mit 70 % entsteht aus den seltenen Trinitario-Kakaobohnen aus Santo Domingo und ist verfeinert mit aromatischen Orangenzenen und einem Hauch von knusprigem Krokant. Die edle Trinitario-Bohne ist eine Hybridform aus der aromatischen Criollo- und der robusten Forastero-Bohne. Ursprünglich auf der Insel Trinidad entstanden, zeichnet sie sich durch intensive Kakaonoten mit fruchtigen, leicht nussigen Nuancen aus. Orangenzenen & Orangenöl verleihen dieser Schokolade eine zitrusfrische, leicht herbe Note, die perfekt mit der intensiven Kakaobasis harmoniert. Die Orange – seit Jahrtausenden geschätzt – ist nicht nur eine der beliebtesten Zitrusfrüchte weltweit, sondern auch ein Symbol für Frische und Lebendigkeit. Ein weiteres Highlight dieser edlen Schokolade ist der hausgemachte Haselnusskrokant. In kleinen Chargen hergestellt, sorgt er für eine feine Knusprigkeit und eine zusätzliche karamellige Note. Durch das schonende Rösten und die sorgfältige Verarbeitung entfaltet sich der volle Geschmack der Haselnüsse in perfekter Balance zur dunklen Schokolade.

Der Name der Cru "La Livinière" war die erste und bisher einzige anerkannte „Dorf“-Appellation im gesamten Languedoc. La Livinière kommt vom okzitanischen Wort „Lavineira“, das 1069 bezeugt wurde und „Ort mit Weinreben“ bedeutet. Die Familie Ournac produziert einen "Cru La Livinière", der zu den besten Rotweinen der Minervois-Region gehört. Vor allem da die mit Syrah-Trauben bestockte Lagen auf dem höchst gelegenen kühlen Weinberg liegt und zu einem der besten Terroirs im Languedoc zählt.



Kombination "Kirsche und Orange

verlieben sich - welch ein Glück": Die im Geruch angenehme Kirschnoten, die auch im Wein in Verbindung mit Beerigkeit und Samtigkeit zum Tragen kommen, verbinden sich mit der Orangenfrische der edlen Schokolade... und das knusprige Krokant läßt alles noch verführerischer werden.



SAUERKIRSCHBRAND (39%) Milkschokolade Schell Schokoladen & APPASSIMENTI DI PUGLIA „Mirafolia“ D.O.P.

Pralinenschokolade – Sauerkirsche: Diese Pralinenschokolade mit Sauerkirschfüllung wird durch den erlesenen Sauerkirschbrand der Meissner Spezialitätenbrennerei Prinz zur Lippe verfeinert. Dieses edle Destillat verleiht der Schokolade eine feine, fruchtige Note. Der verwendete Sauerkirschbrand wird aus sorgfältig ausgewählten Sauerkirschen hergestellt. Die Früchte werden entkernt, zerkleinert und in Maischebottichen mit spezieller Gär-Hefe fermentiert, um eine hohe Alkoholkonzentration zu erzielen. Nach der kontrollierten Gärung erfolgt die Destillation, bei der der Brand einen Alkoholgehalt von 60 bis 90 % erreicht. Um die perfekte Trinkstärke zu erzielen, wird er mit Wasser auf 37,5 bis 55 % Volumenprozent verdünnt. Zusätzliche Aromastoffe oder Zucker sind nicht erlaubt – das volle Aroma der Sauerkirsche bleibt somit erhalten. In Holzfässern gereift, entwickelt der Brand eine außergewöhnliche Tiefe und eine harmonische Geschmackskomposition, die unsere Schokolade unvergleichlich macht. Die leuchtend roten bis schwarzroten Früchte der Sauerkirsche haben einen intensiven, säuerlichen Geschmack, der besonders gut mit Schokolade harmoniert.



Dieser Appassimento IGP Puglia ist ein wahrer Ausdruck der reichen Weintradition Apuliens. Hergestellt aus einer sorgfältigen Auswahl reifer Trauben, begeistert dieser Wein mit einer intensiven und verführerischen Aromatik. In der Nase entfalten sich würzige Düfte von Zimt/Kardamon, aber auch von roten reifen Kirschen. Am Gaumen präsentiert sich der Appassimento kraftvoll und intensiv, dabei jedoch elegant, angenehm und ausgewogen. Die fruchtigen Aromen von reifen Beeren werden von einer beeindruckenden Tiefe und Geschmacksfülle begleitet. Seine samtige und weiche Textur sorgt für ein harmonisches Mundgefühl, das in einem langen und anhaltenden Abgang mündet. Dieser Wein ist der perfekte Begleiter zu reichhaltigen Nudelgerichten und deftigen Fleischgerichten.

Kombination "Sauer mit Süß wird Harmonie": Der Appassimento wird elegant und subtil-feinsinnig in Verbindung mit der Sauerkirsche. Tolle gegenseitige Ergänzung.

