

Über Geschmack lässt bekanntlich nicht streiten. Dennoch eine Faustregel: Je milder der Käse, desto leichter der Wein. Je intensiver, deftiger der Käse, desto gehaltvoller darf auch der Wein sein. Pikante Hartkäse oder sehr reife Weichkäse schätzen einen Roten als Begleiter. Für das perfekte Geschmackserlebnis empfehlen Sie Ihren Kunden am besten einen Wein aus der Heimat des Käses. Das ist das echte Erlebnis des «Terroir».

Käsespezialitäten	Geschmacksbeschreibung	Weinempfehlung		
		Rotweine	Weißweine	Anders
Brillat Savarin Saint Patrick Délice d'Argental	Angenehm, mild, fein, cremig, frisch, rahmig Zart, erfrischend, sahnig Schmackhaft, lecker, samtig-zart, unwiderstehlich	Beaujolais, Bourgogne Côtes du Rhône Saint Emilion	Pinot Gris Pinot Blanc -	Champagne Champagne Rosé de Provence, Tavel
Camembert AOC Brie de Meaux AOC	Fruchtig, charaktervoll, Pilznachgeschmack Ergiebig, rustikal	«Cuvée Camembert Calvados» Pommard, Côte de Beaune, Côte de Nuits, Pomerol, Saint Emilion	Leichter Sancerre, Vouvray Savennières, Jasnières, Anjou	Cidre brut -
Coulommiers Galette Chaource AOC	Ergiebig, rustikal Herzhaft, Haselnussgeschmack Leicht säuerlicher Milchgeschmack	Bourgueil, Chinon, Côte-Rotie Bourgueil, Chinon, Côtes du Rhône Bouzy Rouge, Pommard, Irancy	Sauvignon, Chablis, Meursault Chablis Chablis, Pinot gris, Touraine	Crémant d'Alsace - Champagne, rosé des Riceys
Langres AOC Pont l'Evêque AOC Livarot AOC Mont d'Or AOC	Vollmundig, würzig, lieblich-aromatisch Ausgeprägt, herzhaft, leichter Räuchergeschmack Aromatisch, kraftvoll Schmeckt nach mehr, Fichtengeschmack	Volnay Gigondas, Vacqueyras, Lirac Bourgueil, Madiran Pinot Noir	Saint-Aubin, Meursault, Chablis Côteaux-du-Layon Bonnezeaux, Côteaux-du-Layon Côtes du Jura, Vin d'Arbois	Champagne Cidre brut Cidre brut, Calvados -
Grès des Vosges	Intensiv, kräftig, leicht süßlicher Geschmack	Bourgogne	Gewürztraminer, Vouvray, «Cuvée Grès des Vosges»	Bier
Époisses AOC Maroilles AOC	Deftig, intensiv, streng, rassig, geschmeidig Vollmundig, scharf, kraftvoll, stark	- Saint Emilion grand cru, Pomerol	Chassagne-Montrachet, Meursault Gewürztraminer, Vouvray moelleux	Marc de Bourgogne Bier
Gipfelkäs Morbier AOC Tomme de Savoie Reblochon AOC Saint Nectaire AOC	Kräutergeschmack, aromatisch, reichhaltig Geschmeidig, Naturgeschmack Erdverbundener, rustikaler Geschmack Fruchtig, Haselnussgeschmack, rein Rustikal, Nussgeschmack	- Pinot Noir, Mercurey, Rully, Fronsac Mondeuse, Bordeaux, Chinon, Bourgueil Beaujolais-villages, Anjou, Saumur Côtes d'Auvergne	Côtes du Jura, Vin d'Arbois Côtes du Jura, Vin d'Arbois Seyssel, Roussette de Savoie Crépy, Chardonnay Apremont	- - - - Tavel
Jurassic Abondance AOC Beaufort AOC Comté AOC Mimolette vieille	Aromatisch, Haselnussgeschmack Fruchtig, aromatisch, hazelnussiger Geschmack Blumig, aromatisch, delikater Schmackhaft, fruchtig, nussiger Geschmack Kernig, rassig, pikant	Côte de Beaune, Mâcon Mondeuse, Chinon, Bourgueil Beaujolais, Gamay de Touraine, Médoc Pomerol, Saint Emilion grand cru Crozes-Hermitage, Médoc	- Roussette de Savoie, Pouilly fumé Arbois, Côtes du Jura, Roussette de Savoie Vin d'Arbois, Vin Jaune Apremont	- - Champagne, Marsannay - Rosé de Provence, Bier
Roquefort AOC Fourme d'Ambert AOC	Kräftig, würzig, pikant, cremig-zart Edelpilzgeschmack, herzhaft	Madiran Gamay, Beaujolais, Touraine, Anjou	Bazac, Sauternes, Monbazillac, Loupiac Rivesaltes	Alter Porto Porto, Banyuls
Picandou Chabisfeuille Sainte Maure Carré aux herbes	Mild, fein, frisch, delikater, leicht, rein Mild, frisch, schmeckt nach Kastanienblatt Aromatisch, fein Gewürzt	- - Anjou, Saumur Chinon, Bourgueil, Gamay	«Cuvée Picandou», Sauvignon Sauvignon Sancerre -	Rosé de Provence Rosé de Provence - Rosé de Provence
Chèvre d'Argental Pico Crottin de Chavignol	Aromatisch, vollmundig, geschmeidig Würzig, Ziegeneschmack Würzig, aromatisch, fein	Cahors Cahors, Bourgogne, Cabernet rot Bourgogne, Pinot Noir	Chablis, Macon Blanc, Sancerre Sancerre Sancerre	- - -
Brebis d'Argental Brebirousse Ossau Iraty AOC Basque d'Argental Brin d'Amour	Würzig, typisch, cremig-zart Würzig, typisch, cremig-zart Schafgeschmack, aromenreich, fruchtig Rustikal, fruchtig, würzig Kräuter- und Schafmilchgeschmack	Médoc, Côtes du Rhône Médoc, Côtes du Rhône Corbières, Fitou Béarn, Côtes du Roussillon Vin corse, Figarella	- - Jurançon, Irouléguay Jurançon, Irouléguay Côtes de Provence	- - - - -