

# REBSORTEN ZUM REH

**STEFAN ISELI**, MITINHABER DES ZÜRCHER CAFÉS BOY, BEKANNT FÜR WILD UND WEIN.

## **Die beste Kombination von Wein und Wild?**

Die gibt es nicht. Ich persönlich trinke gern solche, die selber etwas wild, also kräftiger im Aroma sind. Finger weg von Weinen mit hohem Alkoholgehalt, die überladen wirken, oder von zu schwachen.

## **Kann man auch Weisswein zu Wild geniessen?**

Unbedingt! Einen reiferen Chardonnay oder einen Grünen Veltliner mit Power. Sehr gut passt auch ein Chenin blanc aus der Limoux- oder der Loire-Region sowie ein Weisser aus den Côtes du Rhône. Natürlich passt auch ein schöner Heida aus dem Wallis oder ein junger Completer aus Malans.

## **Und Rosé?**

Geht immer, zum Beispiel einer aus der Provence oder ein etwas kräftigerer, dunklerer, auch Saigner genannt. Man darf dann einfach nicht das absolute Wow-Erlebnis erwarten, aber erfrischend ist es.

## **Wird eigentlich die Sauce zum Wild mit Rotwein gekocht oder mit Blut?**

Früher haben wir jeden Pfeffer mit Schweineblut abgebunden. Heute verwenden wir Blut nur noch auf Wunsch. Sonst gibt es jegliche Rezepte mit Rot-, Weisswein, Madeira, Cognac ...

## **Macht es punkto Wein einen Unterschied, welches Wild man isst?**

Keinen grossen. Reh ist etwas filigraner als Wildschwein. Ich empfehle zu Rehpfeffer eher einen Pinot noir, zu Wildschwein einen Tropfen aus dem Piemont. Sind die Gäste offen, serviere ich doch gern mal einen spannenden Weissen oder etwas Rotes aus Ungarn, Zypern oder Deutschland. [cafeboy.ch](http://cafeboy.ch)

**CHANDRA KURT**, WEIN-EXPERTIN VON SI STYLE, DARÜBER, WELCHE WEINE ZU WILDGERICHTEN KREDENZT WERDEN.