

Genuss am Morgen: Die besten Weine für ein festliches Frühstück

Entdecken Sie, ob Frühstückswein eine gute Idee ist! Genießen Sie Sekt und Kabinett-Weine beim morgendlichen Genuss in Eltville und München.

Das weite Spektrum an Frühstücksgewohnheiten wird immer vielfältiger, und die Diskussion über die passende Getränkewahl zu einem reichhaltigen Frühstück ist in vollem Gange. Während einige Menschen der Meinung sind, dass man vor 17 Uhr keinen Alkohol konsumieren sollte, sieht eine wachsende Gruppe von Genussliebhabern dies gelassener. Insbesondere das Konzept des „Frühstückswins“ hat an Popularität gewonnen.

Tradition trifft auf moderne Frühstücksgewohnheiten

Frühstück und Wein? Diese Kombination hat eine lange Tradition, die bis ins 19. Jahrhundert zurückreicht. Bereits 1859 wurden „Breakfast Wines“ im New Yorker Metropolitan Hotel angeboten. Heute erfreuen sich sowohl Brunch-Veranstaltungen als auch traditionelle Marktfrühstücke in Hessen, bei denen ein „Woi“ (Wein) nicht fehlen darf, großer Beliebtheit. Die Idee, ein Glas Sekt oder leichten Wein am Morgen zu genießen, hat an Attraktivität gewonnen und wird von vielen Gastronomen in beliebten Hotels aufgegriffen.

Die perfekten Begleiter für das Frühstück

Gemäß Mark Barth, einem Experten vom Wein- und Sektgut Barth in Eltville-Hattenheim, ist die Bezeichnung

„Frühstückswein“ oft scherzhaft für leichte Weine, die eine angenehme Restsüße aufweisen. Seine Empfehlung für den perfekten Frühstückswein ist ein hochwertiger Sekt, da die enthaltene Kohlensäure als belebend gilt. Ein fruchtiger Pinot Blanc Brut, der idealerweise im Zusammenspiel mit den vielfältigen Speisen harmoniert, wird als hervorragende Wahl hervorgehoben.

Expertenmeinungen und Genusskombinationen

Der „Wein am Limit“-Podcaster Hendrik Thoma befürwortet ebenfalls die Kombination von Wein und Frühstück. Seine Erfahrungen zeigen, dass ein leichter Riesling Kabinett erfrischend zu einem knusprigen Porridge passt. Für ein Gericht wie Eggs Benedict mit Lachs empfiehlt er einen Pinot Noir-Champagner, der die Geschmacksknospen zwischen den Bissen erfrischt.

Ein Wein, der Energie gibt

Patrick Jacklin, Winzer aus dem Kraichgau, betont die Wichtigkeit von Erfrischung und Lebendigkeit in einem Frühstückswein. Zu seinen Favoriten zählen ein frischer Riesling Kabinett mit belebender Säure oder ein Auxerrois, der eine interessante Frucht bietet. Die Emotion und das Gesamterlebnis, die durch den Genuss eines Weins vermittelt werden, stehen bei der Auswahl der Weinsorten für ihn im Vordergrund.

Der beliebte „Kabbi“

Ein Riesling Kabinett gilt als die ideale Wahl für ein Frühstück, wie Shahzad Talukder, Vizepräsident der Sommeliers-Union, betont. Mit seiner fruchtigen Süße und dem niedrigen Alkoholgehalt eignet sich der „Kabbi“ perfekt für einen genussvollen Start in den Tag. Ob süß oder herzhaft, warm oder kalt – er ist ein echter Allrounder, der zu zahlreichen

Frühstücksgewohnheiten passt. Im Gegensatz dazu empfiehlt er für einen besonderen Genuss auch einen fruchtigeren Champagner, der wunderbar mit einem Croissant harmoniert.

Fazit

Die Diskussion um Frühstücksweine zeigt, dass immer mehr Menschen bereit sind, neue Geschmäcker und Kombinationen auszuprobieren. Die Verbindung von Wein und Frühstück ist nicht mehr nur eine Kuriosität, sondern Teil einer modernen Genusskultur. Egal ob zu einem ausgiebigen Brunch oder einem schnellen Frühstück – ein Glas Wein kann den Morgen bereichern und die Stimmung heben.

- **NAG**

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de