



Dieses Buch bietet zahlreiche, köstliche Kombinationen für Genießer!

Sprudelndes Mineralwasser zu prickelndem Schaumwein? Rotwein zum Spargel? Weißwein zum Wild? In diesem Buch erfahren Genussmenschen, wie sie *Wasser, Wein und Feine Speisen* perfekt kombinieren.

Dabei geht es um weit mehr als nur den guten Geschmack. Die sich gegenseitig ausgleichenden oder verstärkenden Inhaltsstoffe spielen eine entscheidende Rolle. Von leichten Weinen zu kräftigeren, von stillen zu sprudelnden und von aromatischen zu lieblichen Weinen – jeder Tropfen bedarf einer passenden Speise. Die harmonische Kombination vergrößert den Genuss und verspricht Geschmackserlebnisse der besonderen Art. Eine kleine Weinkunde informiert zusätzlich über alles Wissenswerte rund um Lagerung, Korken, Temperatur, Weinaromen, Reifeprüfung und mehr.

Mit Profitipps von den beiden Teinacher Genussbotschaftern Christina Hilker und Bernd Bachofer. Der ideale Begleiter für alle, die gutes Essen und edle Tropfen zu schätzen wissen!

Christina Hilker, Sommelière, war u.a. bis 2006 in der "Speisemeisterei" (2 Sterne, Stuttgart Hohenheim) tätig. 2002 gewann sie den "Trophée Baron de Rothschild", wurde "Bester Sommelier Deutschlands" im "Trophée Ruinart 2003", 2004 belegte sie den ersten Platz im Selektionswettbewerb des "Trophée Ruinart" und erhielt schließlich die Gault Millau-Auszeichnung "Sommelier des Jahres 2005". Wein ist ihre ganze Leidenschaft - hierbei fasziniert sie besonders das Zusammenspiel von Wasser und Wein, die sie im vorliegenden Buch behandelt. Bernd Bachhofer ist Küchenchef im renommierten Restaurant Bachofer in Waiblingen.

ISBN

104 Seiten, 206 x 262 mm, gebunden

85 Farbfotografien

€ 0,00 (D) / € 10,30 (A)

DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Jenifer Witte • Arnulfstraße 124 • 80636 München

Telefon: ++49/89/ 44 23 26-241 • Fax: ++49/89/ 44 23 26-410 • E-Mail: presse@dk-germany.de

Im Falle einer Besprechung bitten wir um einen Beleg. Vielen Dank im Voraus.