

Eine wunderbare Verbindung
HOFKÄSE UND WEIN



Unsere Tipps für eine köstliche und unterhaltsame Hofkäse-Wein-Verkostung mit Familie und Freunden

KÄSE

Pro Person rechnet man insgesamt mit etwa **80-100 Gramm Hofkäse**, in mundgerechte Stückchen geschnitten und dekorativ präsentiert.

Sie können die Käse entweder **nach Sorten sortiert** auf einem großen Holzbrett servieren, so dass sich jeder selbst bedienen kann.

Oder Sie machen kleine „**Degustationsteller**“, auf denen Sie die Käsesorten kreisförmig anrichten – **von leichtem Frischkäse bis zu kräftigem Käse mit Innenschimmel**.

Wer mag, kann die Käsenamen auch auf kleine Fähnchen schreiben und in die Käsestücke stecken!

Dazu gibt es einen gemischten Brotkorb, zum Beispiel mit Baguette, Vollkornbrot und Walnussbrot.

www.hofkaese.de

WEIN

- Servieren Sie zu **Hoffrischkäse** und zu **Hofkäse aus Ziegen- und Schafmilch** am besten **junge, trockene Weißweine** mit frischer Säure.
- Zu **Hofhartkäse** und **Hofschnittkäse** schmecken fruchtige, **nicht zu kräftige Rotweine** und **würzige, reife Weißweine**.
- Zu **Hofkäse mit Außenschimmel** passen **kräftige Rotweine** und „große“, oft im Barrique ausgebaute **trockene Weißweine**.
- **Hofkäsesorten mit gewaschener Rinde**, also alle **Rotschmierkäse**, sind ideal zu **halbtrockenen Weißweinen** und Weißweinen mit wenig Säure.
- Für **Hofkäse mit Innenschimmel** sind **edelsüße Weine**, Portweine, Trockenbeerauslesen und **Eisweine** die richtigen Begleiter.



Unser Gütesiegel für handwerklich und traditionell hergestellten Hofkäse

Und so funktioniert die „Verkostung“

Als erstes nehmen Sie einen Schluck Wein und lassen ihn im Mund hin und her „wandern“. Spüren Sie dabei, wo die Süße und Säure ist und wie der Wein den Mund „ausfüllt“. Diesen Schluck dürfen Sie jetzt genießen!

Danach nehmen Sie ein Stück Käse ohne Rinde und verkauen es langsam und sorgfältig.

Trinken Sie zum „Käsebrei“ wieder einen Schluck Wein und vermischen Sie alles gründlich.

Nun können Sie feststellen, ob Käse und Wein „harmonieren“ oder nicht zueinander passen.

Haben Sie Interesse an weiteren Informationen zum Thema Hofkäse?

Dann besuchen Sie uns doch online auf www.hofkaese.de oder www.facebook.com/hofkaese