

Deutsche Weine und Hongkong-Küche

Warum nicht!
Die kantonesische Küche wie sie in Hongkong vorherrscht ist reich an Aromen und Geschmacksnuancen. Diese harmonieren perfekt mit deutschen Weinen.



Mit ein paar Tipps, die sich an Grundaromen und deren Intensität orientieren, lässt sich nichts falsch machen.

Wine Pairing

Umami 



fruchtbetonter
Weiß- oder Rotwein

Salzig 



fruchtig-süßer
Weiß- oder mittel-
kräftiger Rotwein

Scharf 



spritziger frucht-
süßer oder verstärkt
trockener und süßer Wein

Säurebetont 



üppiger Weiß-
oder Süßwein

Süß-sauer 



Süßweine
und Auslesen

Süß 



Eisweine
und Auslesen

Bitter 



opulenter Rot-
oder Süßwein

Das Hong Kong Virtual Wine & Dine Festival bringt vom 11. November bis 15. Dezember 2020 den Geschmack Hongkongs live auf die Bildschirme. Klicken Sie hier und seien Sie dabei:

[WineDineFestival.DiscoverHongkong.com](https://www.winedinefestival.discoverhongkong.com)

Quelle: Hong Kong Tourism Board