**“Man kann Riesling durchs ganze Menü trinken”**

„Wenn man keine Lust hat, viele verschiedene [Weine](https://glossar.wein.plus/wein) zu trinken, kann man einen hochwertigen [Riesling](https://glossar.wein.plus/riesling) durch das ganze Menü trinken“, erklärt sie seine Attraktivität als Essensbegleiter. „Über den Abend verändert sich der [Wein](https://glossar.wein.plus/wein) mit der Luft sowie der steigenden [Temperatur](https://glossar.wein.plus/temperatur) – und passt sich wie ein Chamäleon dem Essen an, vorausgesetzt, die [Säure](https://glossar.wein.plus/saeuren) ist dabei nicht zu niedrig.“ Bei ihr seien viele Gäste allerdings oft sehr vorsichtig, dabei entpuppten sich mildere [Weine](https://glossar.wein.plus/wein) häufig als zu langweilig, um sich als Essensbegleiter zu eignen. „Das Problem ist oft eher, dass beim [Riesling](https://glossar.wein.plus/riesling) selbst die [Gutsweine](https://glossar.wein.plus/gutswein) zu jung geöffnet werden - und die [Säure](https://glossar.wein.plus/saeuren) zu dieser Zeit noch nicht gut [eingebunden](https://glossar.wein.plus/eingebunden) ist.“

Neben der [Säure](https://glossar.wein.plus/saeuren) macht für Stefanie Hehn (als zweite Frau aus [Deutschland](https://weinfuehrer.wein.plus/weinregion/deutschland) bestand Stefanie Hehn im November 2020 die Prüfung zur Master [Sommelier](https://glossar.wein.plus/sommelier)) die komplexe [Aromatik](https://glossar.wein.plus/aromatisch) des Rieslings den Reiz als Essensbegleiter aus: „Er hat florale Noten bis hin zu [Jasmin](https://glossar.wein.plus/jasmin), aber auch viele kräutrige Aromen, die sich auch in Extremen wie Koriander zeigen, dazu Gemüse wie Fenchel“, schwärmt die Sommelière. Je nach [Reife](https://glossar.wein.plus/reife-reifung) sei von unreifen Haselnüssen bis zu Nougat alles zu [schmecken](https://glossar.wein.plus/schmecken). „Ich will bei reifem [Riesling](https://glossar.wein.plus/riesling) gar nicht über [Petrol](https://glossar.wein.plus/petrolton) sprechen, es ist so viel mehr darin zu finden: von Pfirsich bis zur getrockneten Aprikose. Im [Riesling](https://glossar.wein.plus/riesling) kann man super viel entdecken. Das ist nicht so plakativ wie [Gewürztraminer](https://glossar.wein.plus/gewuerztraminer) oder [Sauvignon Blanc](https://glossar.wein.plus/sauvignon-blanc), aber trotzdem gehört er schon eher zu den intensiv aromatischen [Rebsorten](https://glossar.wein.plus/rebsorte).“