

Schokoladenwein und stilles Leiden

Neulich habe ich im Freundeskreis geschwärmt: Ach ja, zu einem guten Rotwein ein Riegelchen Schokolade, möglichst zartbittere - das sei die ideale Kombination! Ein paar Tage später beschenken uns unsere Freunde überraschend mit einer Flasche „Merlot trifft Schokolade“. Nanu? Schokoladenwein? Davon habe ich noch nie gehört, geschweige denn gekostet. Wieder ein paar Tage später öffnen wir die Flasche zum Abendbrot mit kleiner Käse-Auswahl. Unser erster Schluck von der rotbraunen Flüssigkeit löst Schweigen aus, stilles Leiden beiderseits. Da haben wir wohl die ideale Kombination verfehlt und belassen es beim Käsebrot ohne Schokowein. Wie ich bei Google erfahre, empfiehlt sich die als „aromatisiertes weinhaltiges Getränk“ etikettierte Mixtur als Begleiter zu frischen Kirschen, Brombeeren oder Pflaumen. Jetzt warten wir auf die neue Ernte.