

# Welcher Wein passt zum Döner?

## Ungewöhnliches Tasting in der Alten Textilfabrik in Frankfurt

### mit Champagner und Blauarsch-Chardonnay

Welcher Wein passt zum Döner? Darf man zum Popcorn Chardonnay servieren? Diesen Fragen nähert sich Schluckweise Brigitte Weinhold und will mit sechs verschiedenen Weinen und einigen Imbisshappen Antworten geben. In der Eventlocation Alte Textilfabrik in der Frankfurter Taunusstraße 19 am 14. Oktober von 19 – 21.30 Uhr. Weine, Food, Wasser: 45 € pro Nase. Brigitte Weinhold ist für die Weine im Lokal gang & gäbe verantwortlich und lässt in der Alten Textilfabrik immer wieder kleine feine Tastings aufploppen. Und hier gleich die Antwort auf die Eingangsfrage: Zum Döner-Happen wird es keinen Wein, sondern einen guten Champagner geben.



Dass Champagner bestens zu Frankfurter Würstchen und Curry-Wurst passt, ist längst bekannt. Ein Döner ist vielleicht eine noch größere Herausforderung. „Ich werde kleine Portionen von jedem Gericht servieren. Es soll kein Imbiss Menü werden“, meint Brigitte Weinhold, die das Testing moderierend begleitet. Der Speiseplan: Pad Thai, Samosas, Döner und Popcorn. Zu jedem Happen werden zwei Weine gereicht. Im

Detail: Zum Pad Thai Scheurebe vom Weingut Wechsler und Blauer Spätburgunder von Bettina Schumann. Die indischen Samosas werden vom Schlossgut Diel und dessen Riesling Spätlese Pittermännchen sowie von einem Moscato D’Asti von Molino begleitet. Der Döner beziehungsweise der Dürüm darf sich auf die Gesellschaft des cremigen und dichten Champagner Selection Eclats de Meuliere Extra Brut von Jeauxaux-Robin freuen. Zum Popcorn gibt es Chardonnay Im Blauarsch vom Weingut Milch aus Rheinhessen – der Blauarsch gilt als Gewinnbezeichnung und gehört zur Lage Monsheimer Silberberg. Wer jetzt nicht Lust auf diese bemerkenswerte Verkostung bekommt, darf weiter Wasser trinken. Das Finger Food kommt übrigens von den Imbissläden der Nachbarschaft.

*Wein an den Lippen*, Tasting der Weinhandlung gang & gäbe in der Alten Textilfabrik (Bild oben r.), Frankfurt

Bahnhofsviertel, Taunusstraße 19, Tel. 069/5800 505 17.  
Reservierung sehr empfohlen.