

15 bekannteste Weisswein Traubensorten:

Wein	Charakteristik	Abgang	Alkoholgehalt	Anbaugebiete	Passt zu
Albarino	Frisch und fruchtig	Zitrone, Apfel	11-13%	Rias Baixas, Portugal	Meeresfrüchte, Gegrillter Fisch
Chardonnay	Vollmundig und fruchtig	Cremig	12-14%	Burgund, Kalifornien, Australien, Südafrika	Gegrilltem Fisch, Huhn, Käse
Chasselas/Fendant	Frisch, fruchtig	Leicht und trocken	8-12%	Schweiz, Frankreich	Fisch, Geflügel
Chenin Blanc	Vielfältig und süß	Zitrus, Honig	11-14%	Loire-Tal, Südafrika	Asiatische Gerichte, Gegrillter Fisch
Gewürztraminer	Aromatisch und süß	Pfirsich, Rosine	13-15%	Alsace, Italien, Californien	Indische Gerichte, Schinken
Grüner Veltliner	Frisch und prickelnd	Apfel, Pfeffer	11-13%	Österreich	Asiatische Gerichte, Gegrillte Gemüse
Pinot Blanc	Mild und zart	Pfirsich, Zitrone	11-13%	Alsace, Elsass	Gegrillter Fisch, Käse
Pinot Grigio	Leicht und trocken	Limette, Pfirsich	11-13%	Italien, Kalifornien, Australien	Gegrillter Fisch, Salate
Riesling	Mineralisch und süß	Apfel, Zitrus	8-12%	Deutschland, Alsace, Österreich	Asiatische Gerichte, Gegrilltes Fleisch
Sauvignon Blanc	Frisch und grasig	Sauerkirschen, Stachelbeere	10-13%	Loire-Tal, Neuseeland, Kalifornien	Gemüsegerichte, Fisch
Semillon	Mild und buttrig	Limette, Zitrone	11-14%	Bordeaux, Hunter Valley	Austern, Lachs
Sylvaner	Mild, leicht	Frisch und trocken	8-12%	Deutschland, Österreich, Schweiz	Gemüsegerichte, Käse
Torrontes	Aromatisch und blumig	Rosine, Pfirsich	11-13%	Argentinien	Asiatische Gerichte, Meeresfrüchte
Verdelho	Trocken und würzig	Limette, Grapefruit	11-14%	Madeira, Portugal	Meeresfrüchte, Gegrillter Fisch
Viognier	Reichhaltig und blumig	Pfirsich, Honig	14-15%	Rhône-Tal, Kalifornien	Gegrillter Lachs, Curry