

FRISCH

Sehr gefällig:
Grauburgunder vom
Weingut Schätzel aus
Rheinessen, 750 ml,
ca. 8 Euro,
über weinladen.de



LIEBLICH

Los, wir zwitschern
uns einen: Mit
dem erfrischenden
Cassis-Cider
von Goldkehlchen,
6 Flaschen à 330 ml,
ca. 17 Euro, über
fromaustria.com



PROMINENT

So smooth wie der Song
ist auch der gleichnamige
Wein, abgefüllt von Sänger
Sting in der Toskana.
Bio-Chianti „When We
Dance“, 750 ml, ca. 11 Euro,
über superiore.de



EHRlich

Die Dänen können nicht
nur Pølser (rote Würstchen).
Ihr Wodka ist ein reiner
Guter. 500 ml, ca. 28 Euro,
über gegessenwirdimmer.de



LUXURIÖS

Fast zu fein zum Trinken:
rosa Gin auf Basis von destilliertem
Roséwein. 375 ml, ca. 45 Euro,
zu bestellen per Mail über
info@bacchus-vinothek.com



INTENSIV

Eine echte Prinzessin:
Der mild-süße Cidre
stammt aus dem
normannischen
Schloss Sassy.
750 ml, ca. 8 Euro,
über viani.de



ZUM SERVIEREN

WAS FÜR'N BRETT!

Das nennen wir mal durchdacht: Das Schneidbrett hat Aussparungen für zwei Messer, die dank Magneten auch beim Tragen oder Aufhängen genau dort bleiben. „Cheeseporn“ von DOIY, ca. 45 Euro, über minimarkt.com



ZUM KNABBERN

DIE KLEINE UNBEKANNTE

Dürfen wir vorstellen? Die Pili-Nuss. Sie kommt von den Philippinen, ist reich an ungesättigten Fettsäuren und Vitamin E und schmeckt wunderbar buttrig. Ein Kennenlernen lohnt sich! „Pili Nuts“ von Raw & Wild, verschiedene Sorten, je ab ca. 6 Euro, über tastestandstories.com



ZUM SALAT

Geht gut runter

Was für ein Allroundtalent: Ob zum Dippen fürs Brot, zum Braten oder als Beigabe zum Salat – das ausgewogene Olivenöl „Love“ passt immer. Von Viani, ca. 12 Euro, viani.de



Schöne BESCHERUNG

Am Ende des Jahres wird noch einmal eingeladen und gefeiert, was das Zeug hält. Die perfekten Mitbringsel für alle Food-Verrückten findet ihr hier – zum Naschen, Trinken und Lesen



GOLDIG

Die hängen wir uns auf, erst mal jedenfalls: Sahne-Nougat in Schokozapfen. Von Sawade, pro Stück ca. 90 Cent, über gegessenwirdimmer.de

ÜBERRASCHEND

Was für eine Mischung: Gin, Marzipan und Zartbitterschokolade machen auf Praline. Gin-Trüffel von Windspiel, 100 g, ca. 12 Euro, über delinero.de



PRICKELND

Neuer Stern am Schokohimmel, verfeinert mit Champagner und Knusperlocken. Von Creighton's Chocolaterie, 100 g, ca. 5 Euro, über foodist.de



MAGISCH

Warum die Lakritze „Liebe“ genannt wird, wissen wir nicht. Lecker ist sie in jedem Fall. Mit weißer Schokolade von Haupt Lakrits, 165 g, ca. 8 Euro, über delinero.de

BUTTRIG

Sahniger Fudge mit leichter Meersalznote von Buttermilk aus Cornwall, 150 g, ca. 6 Euro, über foodist.de



SOFT

Kleiner italienischer Moment aus weißer Schokolade und knackenden Pistazien: „Tartufi dolci al pistacchio“ von Viani, 200 g, ca. 13 Euro, über viani.de

