

# VANITY FAIR

## Schokolade trifft auf Destillate

Nach Espresso und Rotwein sind es nun Grappa und Kräuterlikör, die der verführerischen Edelbitterschokolade Lindt Excellence zum Opfer fallen - und dies mitten unter den dampfenden Brennkolben der Nonino Brennereien in der Nähe von Udine. Auch in diesem Fall handelt es sich um eine außergewöhnliche Verbindung, die von der Leidenschaft und Hingabe der beiden Protagonisten gekennzeichnet ist: Maître Chocolatier Lindt Lorenzo auf der einen Seite und Antonella Nonino, die Vertreterin der bekannten Familie, die seit über einem Jahrhundert Destillate nach handwerklicher Methode herstellt und heute ein erfolgreiches Unternehmen führt, das 5 Destillieren mit jeweils 12 Dampfbrennkolben besitzt und 5 betriebseigene Reifekeller unter Zollverschluss.

Wir beginnen mit dem geschmacksintensivsten Erlebnis, mit dem Grappa Vendemmia Riserva, der 18 Monate in kleinen Fässern ausreife, und der Edelbittertafel Excellence 70%. “Es ist der erste Schritt in Richtung Verkostung zusammen mit stark kakaohaltigen Lindt-Tafeln. Das Destillat überschattet sie nicht, trotz der aromatischen Fülle, im Gegenteil, es ist eine perfekte Ergänzung”, ermutigt uns der Maître Chocolatier zur Verkostung.

Ein ganz anderes Geschmackserlebnis hat man mit der Edelbittertafel 78% und dem Amaro Nonino Quintessentia. “Theoretisch ist es undenkbar, dass man eine Bitterschokolade zusammen mit einem Kräuterlikör verkostet. Aber in diesem Fall ist es ein zartes, mehrschichtiges Erlebnis, das die herrliche Vielseitigkeit von Excellence 78% bestätigt.” Und Antonella fährt fort: ... Auch mit dem Geschmack unseres Kräuterbitters, der durch ausgereiften ÜE® Traubenbrand veredelt wurde und ein elegantes Bukett hat, ist das Ergebnis überraschend gut.” Obwohl der Maître Chocolatier immer dazu rät, Schokolade mit reinem Mund zu verkosten, so muss er dieses Mal zugeben, dass man Schokolade in dieser Kombination auch nach dem Essen genießen kann: er empfiehlt es sogar nachdrücklich. “Eigentlich gibt es unendlich viele Möglichkeiten die Edelbittertafeln Lindt Excellence mit süßen, salzigen, alkoholischen und pikanten Köstlichkeiten zu kombinieren. Solange man nicht jede einzelne Kombination testet, kann man kein allgemeingültiges Urteil fällen. Man muss es einfach ausprobieren”, schlußfolgert er.

Das beweist auch die Reise in die Geschmackswelt, die Lindt Excellence durch Italien unternommen hat, direkt von Süden nach Norden. Ausgehend von Neapel, mit einem Zwischenstopp in den Chianti-Hügeln, und weiter nach Friaul, aufs Land, wo Lindt-Schokolade auf einige der zahlreichen Exzellenzen der italienischen Produktion traf. Unerwartete Entdeckungen wurden gemacht und es entstanden außergewöhnliche Geschmackserlebnisse von höchstem Genuss.