

WEINGUT LANDUA



BACCHUS

Der Gott des Weines wurde in Rheinhessen sehr stark durch die Pflanzung von Rebstöcken seines Namens verehrt. Mit seinem fruchtigen Muskatbukett war Bacchus vor allem die Grundlage lieblicher Schoppenweine. Hochwertige Bacchusweine schmecken oft nach Eukalyptus und Kümmel. Heute werden Bacchusweine wegen ihrer fruchtigen Art oft auch zur Herstellung von Weinessig, Weingelee und anderen weinigen Produkten verwendet.

Der Bacchus paßt aufgrund seines betonten Buketts eher zur kräftigen Küche. Gebratenes Schweinefleisch, Schweinskopfsülze oder Schinken sind gute Partner der vorwiegend halbtrocken bis lieblich ausgebauten Bacchus-Weine. Ebensogut paßt der Mainzer Handkäs zum Bacchus-Schoppen.