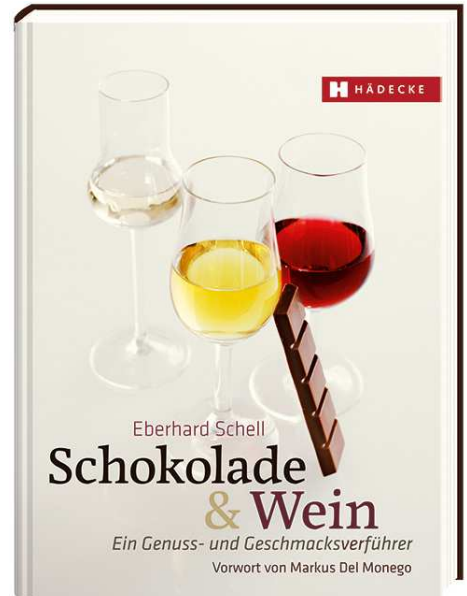


HÄDECKE-INFORMATION

Ausgezeichnetes aus Gundelsheim

Chocolatier Eberhard Schell aus Gundelsheim ist nicht nur bekannt für seine besonderen Schokoladen, er hat auch das erste Buch auf dem deutschen Markt veröffentlicht, das professionell und unterhaltsam alles Wissenswerte zu dem derzeit beliebtesten Verkostungsthema vereint. Der im Hädecke Verlag erschienene Titel wurde nun als bestes deutsches Buch in der Kategorie „Chocolate“ vom Gourmand Cookbook Award ausgezeichnet (die erste Ausgabe erhielt bereits die Silbermedaille der Gastronomische Akademie Deutschlands). Ein Muss für alle Schokololiker, Wein-Connaissseure und Freunde edler Brände!



Schokolade, Wein und edle Brände bilden – richtig ausgesucht – eine faszinierende Geschmacksallianz. Das Buch ist ein echter Geschmacks(ver)führer mit ausführlicher Warenkunde und Verkostungshinweisen sowie Beschreibungen der Kakaosorten und der dazu passenden Weine und Destillate.

Eberhard Schell zeigt die Gemeinsamkeiten der Genussmittel (Terroir, Anbau, Lagenweine und -schokoladen) und beschreibt, wie man den Geschmack schult und Schokolade mit Wein oder Bränden mit Verstand und allen Sinnen genießt! Er öffnet wunderbare Aromenwelten, in denen dunkle wie weiße oder Milkschokoladen harmonische Allianzen mit Weiß-, Rot- und Süßweinen eingehen. Der renommierte Chocolatier ist einer der ganz Wenigen, die wirklich sachkundig mit diesem aktuellen Trendthema umgehen können. **Die aktualisierte und erweiterte Neuauflage ist ergänzt worden durch weitere Genusspartner von Schokolade: Gebranntes aus Trauben und Trester, Schnäpse aus Obst und Nüssen sowie Liköre.**

Schokolade & Wein

Ein Genuss- und Geschmacksverführer

von Eberhard Schell

mit einem Vorwort von Spitzensommelier Markus Del Monego („Master of Wine“ 2003)

208 Seiten mit 127 Farbfotos, 160 x 215 mm, mattcellophaniertes Hardcover

€ [D] 24,80 / CHF 28.– / € [A] 25,50

ISBN 978-3-7750-0758-0

HÄDECKE-INFORMATION

**AUSGEZEICHNET – Gourmand Award 2018 als
bestes Buch in Deutschland in der Kategorie „Chocolate“
und nominierte für den Internationalen Preis des Gourmand
Cookbook Awards im Mai 2018 in Yantai (China).**

**Die erste Ausgabe wurde mit der SILBER-Medaille der Gastronomischen
Akademie Deutschland (GAD) ausgezeichnet.**

Über den Autor:

Eberhard Schell ist Konditormeister und führt in Gundelsheim am Neckar eine Schokoladenmanufaktur, die feinste, hochwertige Schokoladen aus ausgesuchten Zutaten, auch in Bio-Qualität, anbietet. Als Slow-Food-Mitglied sind ihm die Güte der Zutaten und ihre Herkunft besonders wichtig. In seinen Seminaren werden Schokolade & Wein verkostet und die Geschmacksnerven auf genussvolle Weise geschult. Zudem hält er das Patent auf die erste Essigpraline der Welt.