

Die perfekte Begleitung



25. April 2025

Das Rauchen einer Zigarre ist ein Moment der Ruhe, des Genusses und des bewussten Erlebens. Doch wie bei einem guten Essen rundet erst die passende Begleitung das Gesamtbild ab. Das richtige Getränk zur Zigarre hebt die Aromen hervor, harmonisiert mit den Geschmacksnoten und macht aus einem schönen Genussmoment ein echtes Erlebnis. In diesem Blogartikel werfen wir einen Blick auf die besten Getränkebegleiter für Zigarren, klassisch, kreativ und ausgewogen.

1. Warum die Wahl des Getränks wichtig ist

Zigarren haben, je nach Herkunft, Tabakmischung und Reifung, eine beeindruckende Aromenvielfalt. Von süßlich über würzig bis hin zu erdig oder pfeffrig. Das passende Getränk unterstützt diese Nuancen, bringt sie zur Geltung oder schafft sogar spannende Kontraste. Dabei geht es nicht nur um Alkohol, auch alkoholfreie Optionen harmonisieren gut.

2. Alkoholische Klassiker, die nie enttäuschen

1. Whisky

Whiskys bieten Tiefe und Charakter, die sich wunderbar mit Zigarren verbinden. Besonders gereifte Zigarren mit vollmundigen, dunklen Aromen profitieren von der Wärme und dem Holzton eines Whiskys.

2. Rum

Ein guter Rum, ob süß und weich oder würzig und komplex, passt hervorragend zu mittelkräftigen bis starken Zigarren. Besonders Rums aus der Karibik, z. B. aus der Dominikanischen Republik oder Kuba ergänzen sich ideal mit Zigarren aus den gleichen Regionen.

3. Cognac oder Armagnac

Diese französischen Edelbrände bieten fruchtige, florale und holzige Aromen. In Kombination mit einer eleganten, fein gewürzten Zigarre entsteht ein harmonisches Zusammenspiel, das nicht aufdringlich, sondern ausgewogen ist.



4. Rotwein

Ein kräftiger, tanninreicher Rotwein kann mit mittelkräftigen bis kräftigen Zigarren mithalten. Wichtig ist, dass der Wein genug Körper hat, um nicht von der Zigarre überlagert zu werden.

5. Portwein

Portwein bringt süße, nussige Noten mit, die perfekt als Begleiter zu einer Zigarre passen. Das Zusammenspiel von Süße und Rauch kann überraschend rund sein.

3. Alkoholfreie Klassiker, die nie enttäuschen

1. Kaffee & Espresso

Kaffee in all seinen Varianten ist der wohl beliebteste alkoholfreie Begleiter zur Zigarre. Ob ein starker Espresso oder ein samtiger Cappuccino, die Bitterstoffe des Kaffees harmonieren gut mit den Röstaromen der Zigarre. Eine Zigarre nach dem Essen mit einem doppelten Espresso ist ein unschlagbares Duo.

2. Tee

Tee bietet eine beeindruckende Bandbreite an Aromen, von süßlich und blumig bis herb und erdig. Diese Vielfalt macht ihn zu einem exzellenten Begleiter für Zigarren, besonders für Aficionados, die bewusst ohne Alkohol genießen möchten.

3. Dunkle Schokolade und Mineralwasser

Für alle, die ohne Alkohol genießen möchten, empfiehlt sich eine hochwertige dunkle Schokolade (mind. 70 % Kakaoanteil) zusammen mit einem stillen oder leicht prickelnden Mineralwasser. Die Bitterkeit der Schokolade unterstreicht die Tiefe der Zigarre, während das Wasser den Gaumen neutral hält.

5. Zusammenfassung

Ob Whisky, Rum oder Espresso, die Wahl des passenden Getränks zur Zigarre ist letztlich eine Frage des persönlichen Geschmacks. Probieren Sie aus, experimentieren Sie und finden Sie Ihre ganz persönliche Kombination.

In diesem Sinne, Cheers und guten Smoke!