Weine					
Weinname	Farbe	Aromaprofil	Säure	Süße	Tanninprofi
Saarburger	weiß	nussig	mittel	hoch	niedrig
GG	weiß	mineralisch	hoch	niedrig	niedrig
Cloudy Bay	weiß	fruchtig	mittel	mittel	niedrig
Vieilles Vignes	rot	würzig	mittel	niedrig	mittel
Cheval	rot	vollmundig	mittel	niedrig	hoch
Speisen					
Speisename	Aromaprofil	Fettgehalt	Säure	Würze	Süße
Gänseleber	buttrig-fruchtig	hoch	niedrig	niedrig	hoch
Kabeljau	zitronig-buttrig	mittel	hoch	mittel	niedrig
Ziegenkäse	nussig-fruchtig	mittel	mittel	niedrig	mittel
Lammhaxe	kräutrig-herzhaft	hoch	mittel	hoch	niedrig
Rinderfilet	rauchig-kräutrig	mittel	mittel	hoch	niedrig
Matching					
Speise	Weine	Matching-Punkte	-Formel		
Gänseleber	Saarburger	3			
Kabeljau	GG	0			
Ziegenkäse	Cloudy Bay	7			
Lammhaxe	Vieilles Vignes	7			
Rinderfilet	Cheval	7			