

14 GÜNSTIGE WEINE
VON 7 GROSSVERTEILERN

GLOBALUS

ST-SAPHORIN AOC

2004,
LES FRÈRES BOVY VD/CH



CHARAKTER:

Blasses Gelb. Charmante, blumige Nase. Ein perfekter Einstieg zu einem weinseligen Abend. Im Gaumen eine Freude: Wunderbar ausgewogen und schmelzig. Parfümiert und elegant, charmant und spannend. Ein Waadtländer Weisswein der Spitzenklasse zu einem super Preis. Da werden sogar Chasselas-Skeptiker, wie ich es bin, zu Fans. Der beste Chasselas des diesjährigen Weinsellers.

TRINKREIFE: Jetzt trinken.

PASST ZU: Aperitif, Gemüseteller, Fondue, kalter Platte.

SERVICETIPPS: Bei 8 bis 10 Grad servieren.

PREIS: 15.80 Franken

BEWERTUNG: 17,5 Punkte *

NEGROAMARO
DEL SALENTO

2002, GRANDS VINS GLOBUS,
PIETRO PLOZZA GR/CH



CHARAKTER:

Sattes Rubinrot. Aromatischer, tiefgründiger Auftakt. Man entdeckt würzige Noten, Nuancen von geräuchertem Speck und reifen schwarzen Kirschen. Eleganz, Finesse und Schmelz. Liebhaber der süditalienischen Traubensorte Primitivo könnten Gefallen daran finden und auf Negroamaro umsteigen. Während der Primitivo hammermässig verführt, schmeichelt sich der Negroamaro subtil und deutlich charmanter ein.

TRINKREIFE: Bis 2006 schön.

PASST ZU: Grilladen, Fleischgerichten, Pasta mit Tomatensauce, Wild.

SERVICETIPPS: Bei 16 bis 17 Grad servieren.

PREIS: 11.50 Franken

BEWERTUNG: 17,5 Punkte *

FOTOS: SF- FOTOSTUDIO

* Schnäppchen-Tipp

Gute Tropfen für wenig Geld

In der achten Ausgabe ihres «Weinsellers» beweist Chandra Kurt einmal mehr: Guter WEIN muss nicht teuer sein. Den SF-Lesern verrät die Weinkennerin jetzt schon ihre heissesten Tipps.

TEXT: LEANDRA GRAF FOTO: RENÉ RUIS

Viel hat sich verändert, seit Chandra Kurt 1998 ihren ersten Weinführer durch die Regale der Grossverteiler zusammengestellt hat. Ladenketten wie Bili, Waro, ABM, Epa, Primo/Vis-à-vis existieren inzwischen nicht mehr. Und in der achten Ausgabe des «Weinsellers» figuriert Pickpay zum letzten Mal. Die Kette wurde von Konkurrent Denner geschluckt und wird ab November vom Markt verschwunden sein. Ob die Pickpay-Kundschaft ihre Lieblingsweine in Zukunft bei Denner einkaufen kann, ist derzeit unklar. Laut Chandra Kurt es ist gut möglich, dass man sich die letzten Pickpay-Flaschen nun sogar zum Ausverkaufspreis schnappen kann. Dank dieser Konzentration und dem Markteintritt der deutschen Billigläden Aldi und Lidl könnten die Weinpreise weiter fallen.

Doch kann beim Kulturgut Wein der Preis nie das einzige Auswahlkriterium sein. Für Chandra Kurt liegt die untere Grenze bei fünf Franken. Als Schnäppchen bezeichnet die SF-Weinkolumnistin jedoch nicht ausschliesslich Weine, die weniger als zehn Franken kosten. Die Schweizer Konsumenten könnten sehr wohl unterscheiden

zwischen «billig» und einem «guten Preis-Leistungs-Verhältnis». Ein «Faustino I» für 16.50 anstatt 23 Franken werde genauso als günstig wahrgenommen wie ein «Montepulciano d'Abruzzo» für 3.90 anstatt 6.50 Franken. Und die folgende Vorauslese zeigt: Ein Blick in den neuen Weinseller-Jahrgang lohnt sich.

Bewertung: Bewertet wurde nach dem international bekannten 20-Punkte-System. Laut «Weinseller» sind Tropfen ab 16 Punkte «schöne Weine, die jedes Nachtessen und jede Party positiv umrahmen».

Schweizer
Familie plus Leser-Aktion

Zum Vorzugspreis

DER MEHR als 200 Seiten starke Einkaufsführer «Weinseller 05/06» der SF-Kolumnistin Chandra Kurt erscheint dieser



Tage im Werd-Verlag. Abonnentinnen und Abonnenten der SF erhalten das Buch zum Vorzugspreis von 19.90 statt 29.90 Franken. Beachten Sie die Beilage in diesem Heft.

AUF EINKAUFSTOUR: Die renommierte Weinbuch-Autorin Chandra Kurt spürt in Warenhäusern und Supermärkten gute Weine unter 20 Franken auf.

SPAR

PARALLÈLE «45»

2003 MILLÉSIME, CÔTES DU RHÔNE, PAUL JABOULE, AÎNÉ/F

**CHARAKTER:**

Rubinrot. Speckiger und fruchtiger Auftakt mit Aromen von Pfeffer und Rosenblättern. Dezent parfümiert im Gaumen, reif und speckig. Auch Tabak- und Pfeffernoten. Elegant, mit durchtrainiertem Körper und weicher Oberfläche. Ein filigraner und komplexer Wein, der Geschichten erzählt und zum Philosophieren anregt. Ein grosser Wein ohne Allüren, der seinen Platz in meinem Keller gefunden hat.

TRINKREIFE: Jetzt trinken.**PASST ZU:** Terrine, Rindsfilet, Ente à l'Orange, Leber, Wildterrine, Bistecca alla milanese.**SERVICETIPPS:** Bei 16 bis 17 Grad servieren.**PREIS:** 12.50 Franken**BEWERTUNG:** 17,5 Punkte *

MANOR

CAPPELLO DI PRETE

1999, SALENTO ROSSO VON CANDIDO, SANDONACI/I

**CHARAKTER:**

Granatrot. Eleganter, schmelziger Auftakt mit schönen Röstaromen. Im Gaumen etwas herbe Tannine, ansonsten viel Finesse und Eleganz. Nebst Röstaromen und Tabak schmecke ich auch Feigen und Dörrbananen. Ein klassischer Südtaliener mit Temperament. Hat viel Sonne gesehen und im Vergleich zur letztjährigen Verkostung nichts an Kraft und Ausdruck eingebüsst. Viel Wein für den Betrag.

TRINKREIFE: Jetzt trinken.**PASST ZU:** Rotem Fleisch, Leber, Teigwaren, Wild, Ossobuco, Grilladen, Eintopf.**SERVICETIPPS:** Bei 15 bis 17 Grad servieren.**PREIS:** 11.95 Franken**BEWERTUNG:** 17,5 Punkte *

DENNER

CHARDONNAY

2004, KWV/SOUTH AFRICA

**CHARAKTER:**

Helles Goldgelb. Buttrig, einladender Auftakt mit Aromen von Melonen und Ananas. Im Gaumen elegant und charmant. Seine Röstaromen sind in Schmelz eingebettet, seine Buttrigkeit von frischer Saftigkeit umspielt. Ein sicherer Wert, bei dem nicht nur der Preis Spass macht. Für so wenig Geld würde man einen Drehverschluss erwarten, kriegt aber eine Flasche mit Korke.

TRINKREIFE: Bis 2006 schön.**PASST ZU:** Apéro, grillierter Pouletbrust, Pasta mit Rahmsauce, exotischen Gerichten, Gratin.**SERVICETIPPS:** Bei 10 bis 12 Grad servieren.**PREIS:** 6.95 Franken**BEWERTUNG:** 16,5 Punkte *

VOLG

MERLOT LA CAPITANA BARREL RESERVE

2003 VON VIÑA LA ROSA, RAPEL VALLEY/CHILE

**CHARAKTER:**

Sattes Rubinrot, fast schwarz. Konzentriert im Gaumen, mit unheimlich viel Stoff – wirklich wie Schreibtinte. Zunge und Zähne sind denn auch im Nu dunkel eingefärbt. Dieser Wein ist wie ein voll bepackter Actionfilm. Keine Sekunde, in der nichts passiert im Gaumen.

Modern gemachter Wein für wenig Geld. Chapeau! Trotz erstaunlicher Frische für manche Weinfreunde vielleicht zu schwer.

TRINKREIFE: Jetzt trinken.**PASST ZU:** Exotischer Küche, Wild, Eintopf, Lamm, Braten, Steak, Hamburger.**SERVICETIPPS:** Bei 16 bis 17 Grad servieren.**PREIS:** 13.95 Franken**BEWERTUNG:** 17,5 Punkte *

PICKPAY (BIS OKTOBER)

CABERNET SAUVIGNON

2004, MISIONES DE RENGO, CHILE

**CHARAKTER:**

Sattes Rubinrot. Verführerische Nase, die hunderte von Bildern heraufbeschwört. Im Gaumen so bezaubernd und spannend, dass sich die Zunge sogleich löst und man genüsslich über ihn reden will. Doch der Gaumenschmeichler hat auch Tiefgang und Finesse. Man legt sich auf ein Samtbett und wird von sanft fallenden Rosenblättern eingedeckt. Fehlt bloss noch, dass Tom Jones dazu singt.

TRINKREIFE: Bis 2006 schön.**PASST ZU:** Fleischgerichten, exotischer Küche, Grilladen, Wild, Hamburger.**SERVICETIPPS:** Bei 16 bis 17 Grad servieren.**PREIS:** 11.95 Franken**BEWERTUNG:** 18 Punkte *

CARREFOUR

MORA DI SELVA

2003, SANGIOVESE TOSCANA, FALCHINI/I

**CHARAKTER:**

Granatrot. Rustikaler Auftakt. Man denkt an Rosinen, Leder und Edelholz. Der Gaumen entdeckt einen rustikalen Charmeur mit Kanten. Im Abgang Caramel-, Tabak- und Safrannoten. Vielleicht etwas kontrovers, aber klassisch gut. Erweckt die Impression eines alten Fasskellers in einem verwunschenen Schloss. Unbedingt probieren, zumal sein Preis fast unverändert günstig ist.

TRINKREIFE: Bis 2007 schön.**PASST ZU:** Fleischgerichten, Pasta, Polenta mit Pilzen, Spaghetti bolognese.**SERVICETIPPS:** Bei 16 bis 17 Grad servieren.**PREIS:** 8.90 Franken**BEWERTUNG:** 17,25 Punkte *

VIÑA MOCÉN, VERDEJO

2004, RUEDA/E

**CHARAKTER:**

Helles Goldgelb. Man meint, an einer ausgepressten Limette und einem Passionsfruchtsorbet zu riechen. Intensiv wie der vorherige Jahrgang. Im Gaumen knackig, elegant und süffig. Aromatisches, fruchtiges Finale. Ein Wein, der mit seinem Tango-Rhythmus einen Tapas-Apéro wie auch ein gepflegtes Dinner in Schwung bringt. Bei diesem sympathischen Preis wird diese Entdeckung wohl ewig als Hauswein auf der Einkaufsliste figurieren.

TRINKREIFE: Jetzt trinken.**PASST ZU:** Apéro, Krustentieren, Tapas, Grilladen, Muschelgerichten.**SERVICETIPPS:** Bei 8 bis 10 Grad servieren.**PREIS:** 12.50 Franken**BEWERTUNG:** 18 Punkte *

CHÂTEAU LAFFITTE-TESTON

2002, VIELLES VIGNES, MADIRAN/F

**CHARAKTER:**

Dunkles, ja fast schwarzes Rubinrot. Konzentrierter Auftakt mit einer herben Fruchtigkeit. Im Gaumen stoffig und wild. Was für ein Konzentrat. Man kaut sich förmlich durch den herb-fruchtigen Wein und freut sich über jeden Fruchtigkeit, den man entdeckt. Ein unbändiger Wein, mit Kraft und Temperament. Jeder Tropfen erzählt Geschichten, man spürt die Tradition der 80-jährigen Tannat-Rebstöcke.

TRINKREIFE: Bis 2006 schön.**PASST ZU:** Rotem Fleisch, Gratin, Leber, Olivenpaste, Terrine, Kaninchen.**SERVICETIPPS:** Bei 15 bis 17 Grad servieren.**PREIS:** 14.95 Franken**BEWERTUNG:** 17,25 Punkte

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC

2001, FOLONARI/I

**CHARAKTER:**

Leuchtendes Rubinrot. In der Nase verhalten: Mahagoniholz, Lakritze und Tabak. Der Gaumen enthält alle Komponenten, die man im Amarone sucht. Allerdings kommen schwarze Schokolade, Tabak, frisch gerösteter Kaffee, Caramel, Dörrfeigen und kandierte Orangen hier eher lieblich daher. Ein barocker, festlicher Wein mit Schmelz und Tiefe, für dessen Genuss man sich Zeit nehmen sollte. Preislich optimal.

TRINKREIFE: Bis 2010 schön.**PASST ZU:** Deftigen Gerichten, Wild, Lamm, Pilzgerichten.**SERVICETIPPS:** Bei 16 bis 18 Grad servieren.**PREIS:** 18.95 Franken**BEWERTUNG:** 17 Punkte

CORBIÈRES DOMAINE DU TRILLOL 2002, MAISON SICHEL/F

**CHARAKTER:**

Sattes Rubinrot mit Violettschimmer. Viel Schmelz und Eleganz im Gaumen, wobei er auch recht stoffig daherkommt. Einer dieser modernen Hammerweine. Kaum zu glauben, dass man so viel Aromatik für plus minus 10 Franken bekommt. Jeder Tropfen schmeckt nach Konditorgeschaft, Tabakpfeife und schwarzem Kaffee. In dieser Preisklasse bekommt man selten so viel Konzentrat.

TRINKREIFE: Bis 2007 schön.**PASST ZU:** Lamm, Wild, Braten, würzigen Gerichten, Fleisch mit Pfeffer- oder Olivensaure, Leber.**SERVICETIPPS:** Bei 15 bis 17 Grad servieren.**PREIS:** 10.95 Franken**BEWERTUNG:** 17 Punkte *

TARAPACA LATE HARVEST

2004, SAUVIGNON BLANC/GEWÜRZTRAMINER/CHILE

**CHARAKTER:**

Helles Goldgelb. Der Nase taucht ein in die Verführerischen Konditorwelt: Honig, Melasse, Caramel, Schokoladenstreusel, rosa Pfeffer und ofenfrischer Pfirsichkuchen. Ein schmelziger, komplexer Seelentröster, der bei der Weinseller-Verkostung fast mit einem Sauternes verwechselt wurde. PickPay ist der grösste Abnehmer dieses chilenischen Süssweins, der eigens für die Schweiz entwickelt wurde.

TRINKREIFE: Bis 2008 schön.**PASST ZU:** Terrine, reifem Käse, Blauschimmelkäse, Leberpastete, Dessert.**SERVICETIPPS:** Bei 8 bis 10 Grad servieren.**PREIS:** 13.95 Franken**BEWERTUNG:** 17,5 Punkte *

FRANK PHÉLAN

1999, SAINT-ESTÈPHE/F

**CHARAKTER:**

Rubinrot. Klassischer Auftakt eines Bordeaux-Weins. Erdig und rustikal, mit Röstaromen und Leegeruch. Ein Versprechen, das der Gaumen hält: stoffig, bodenständig und dezent herb. Elegant im Abgang, mit Kaffee- und Schokoladennoten. Der Zweitwein von Château Phélan Ségur macht seiner guten Herkunft alle Ehre. Seit Jahren ein sicherer Wert und ein guter Einstieg ins gehobene Bordeaux-Vergnügen.

TRINKREIFE: Bis 2006 schön.**PASST ZU:** Grilladen, Braten, Lamm, Eintopf, würzige Speisen.**SERVICETIPPS:** Bei 16 bis 18 Grad servieren.**PREIS:** 18.90 Franken**BEWERTUNG:** 17 Punkte

UNCLE BEN'S TIPP. Die andere Reihenfolge: Rühren Sie, anstatt den glasig gedünsteten Reis am Anfang mit Weisswein abzulöschen, diesen erst kurz vor Ende der Kochzeit unter. Dies verleiht Ihrem Risotto ein fruchtig-frisches Aroma.



Uncle Ben's

Weckt Ideen.