

# Die Besten der Günstigen

Soeben ist der neue «Weinseller» von Chandra Kurt erschienen. 1000 Flaschen hat die Expertin dafür degustiert und ausgewertet. Wir zeigen ihre **Favoriten** der Grossverteiler. Neu ist auch Coop dabei.

Text **Leandra Graf** Foto **Christian Dietrich**

Seit sie ihren Laptop in der Küche installiert hat, fällt Chandra Kurt das Wein-Degustieren etwas leichter. So kann sie ihre Eindrücke ohne Umwege übers Büro unmittelbar festhalten. «Doch das Degustieren ist schon das Anstrengendste an der Geschichte», resümiert die 39-jährige Wein-Autorin nach zehn Ausgaben ihres «Weinsellers». Denn jeder neue Buch-Jahrgang bedeutet auch eine neue Verkostung der aktuellen Wein-Jahrgänge. Und das sind bei gut 500 beschriebenen Weinen etwa 1000 Flaschen.

Nicht wenige davon sind neu im Sortiment. Die Auswahl erfolgt in Zusammenarbeit mit den Einkäufern der beteiligten Grossverteiler. Diesen Teil der Arbeit empfindet Chandra Kurt nach wie vor als anregend. Dabei beharrt sie auf Unabhängigkeit: «Ich behalte mir vor, Weine, die mir gar nicht zusagen, wegzulassen.» Schliesslich resultiert ihr Lohn einzig aus dem Buchverkauf. Wobei die Bücher bislang nur im Buchhandel erhältlich sind. Einzig Globus legt sie bei den Weinregalen auf.

Beim Verkosten des neuen Buch-Jahrgangs fällt auf, dass die europäischen Weine am stärksten vertreten sind. Im Gegensatz zu den Anfängen vor zehn Jahren, als die Welle der Weine aus der Neuen Welt – Australien, Neuseeland, Kalifornien, Südamerika, Südafrika – gerade am Überschwappen war. «Die europäischen Produzenten haben eindeutig zugelegt und es geschafft, ein neues Wein-Publikum anzusprechen.» Das spiegelt sich

auch in Chandra Kurts persönlicher, nachfolgend publizierter Bestenliste.

Dass Schweizer Winzer die internationalen Vergleiche nicht mehr scheuen müssen, wissen wir seit längerem. Trotzdem sind sie im «Weinseller» nach wie vor untervertreten. «Das liegt daran, dass die Schweizer Produzenten ihre Weine selten in den Grossverteilern verkaufen und umgekehrt auch die Schweizer Konsumenten gerne direkt auf dem Weingut einkaufen.»

## 14 günstige Weine von 7 Detailhändlern

### Coop

#### Süsswein aus der Schweiz

**Hurlevent 2006**, Dessert, AOC Valais, Charles Favre SA  
**Charakter:** Goldgelbe Trockenbeerenauslese. Toller Auftakt mit schmelzigen Honig- und Karamellnoten. Im Gaumen dann die pure Verführung. Süssnoten wie aus Tausendundeiner Nacht, zum Eintauchen. Beim Auftauchen folgt die Überraschung: ein frisches Finale. Eine Entdeckung aus dem Wallis, bei der einfach alles stimmt. Damit kann man sich und seine Freunde perfekt verwöhnen. Neu bei Coop.  
**Trinkreife:** Bis 2009 gut.  
**Passt zu:** Leichter Zigarre, Blauschimmelkäse, Tarte Tatin.  
**Beste Serviertemperatur:** 6–8 Grad  
**Alkoholwert:** 12,1%  
**Preis:** 19.90 Franken (37,5 dl)  
**Bewertung:** 18 Punkte

#### Rotwein aus Australien

**Shiraz 2005**, Grand Barossa, Château Tanunda  
**Charakter:** Rubinrot. Sehr einladend mit Cassis- und Pflaumenaromen. Im Gaumen viel Eleganz und Stoff. Ein wahrer Schmeichler, der trotzdem nicht üppig und träge ist. Nicht typisch australisch, eher europäisch. Ein charmanter Wein für spezielle Momente, der jedes Essen aufwertet. Mit dem Temperament einer Oper und der Spannung eines Krimis. Lang und aromatisch das Finale. Optimal für den Preis.  
**Trinkreife:** Bis 2008 gut.  
**Passt zu:** Fleischgerichten aller Art, Gerichten mit Oliven und Pilzen.  
**Beste Serviertemperatur:** 16–18 Grad  
**Alkoholwert:** 14%  
**Preis:** 19.90 Franken  
**Bewertung:** 18 Punkte

### SPAR

#### Weisswein aus Frankreich

**Les fumées blanches 2006**, Sauvignon Blanc, Lurton  
**Charakter:** Blasses Gelb. Ein intensiver Auftakt mit Noten von Waldkräutern, Passionsfrucht und Limette. Im Gaumen trocken und saftig zugleich. Mineralisch, mit markanter Säure. Hat im Vergleich zum 05er noch zugelegt. Schön, dass die Franzosen neuerdings Alltagsweine produzieren, die gegen die Weinschwemme aus der Neuen Welt eine Chance haben. Mit Drehverschluss.  
**Trinkreife:** Jetzt trinken.  
**Passt zu:** Exotischen Vorspeisen, Fisch, Krustentieren.  
**Beste Serviertemperatur:** 8–20 Grad  
**Alkoholwert:** 12%  
**Preis:** 9.20 Franken  
**Bewertung:** 17 Punkte

#### Rotwein aus Frankreich

**Parallèle «45» 2003**, Côtes du Rhône, Paul Jaboulet  
**Charakter:** Helles Rubinrot. Dezent parfümiert, reif und speckig. Tabak- und Pfeffernoten. Im Gaumen fruchtig, mit Aromen von Pfeffer- und Rosenblättern. Eleganter, filigraner Körper. Ein Wein, der nicht einschläfert, sondern anregt. Ideal in Kombination mit philosophischen Gesprächen. Ist nun auf dem Höhepunkt. Guter Einstieg in die würzig ledrige Welt der Rhône-Weine.  
**Trinkreife:** Jetzt trinken.  
**Passt zu:** Terrine, Rindsfilet, Leber, Wildterrinen, Bistecca à la Milanese, Zigarre.  
**Beste Serviertemperatur:** 16–17 Grad  
**Alkoholwert:** 13,5%  
**Preis:** 12.50 Franken  
**Bewertung:** 17 Punkte

### Globus

#### Weisswein aus Italien

**Grillo 2006**, Altavilla della Corte, Firriato  
**Charakter:** Helles Goldgelb. Noten von weissem Pfeffer und Papaya. Im Gaumen saftig, knochentrocken und an Fleur de Sel erinnernd. Angenehme, eher hintergründige Säure. Sehr filigran. Schmeckt jung getrunken am besten. Ich habe als Vergleich den 05er dazu verkostet und bei jenem bereits Noten von Reife entdeckt. Ein Wein aus der sizilianischen Grillo-Traube, der kaum anregender sein könnte.  
**Trinkreife:** Jetzt trinken.  
**Passt zu:** Apéro, Antipasti, Krustentieren, Muscheln, weissem Fleisch, Pasta.  
**Beste Serviertemperatur:** 8–10 Grad  
**Alkoholwert:** 13,5%  
**Preis:** 13.80 Franken  
**Bewertung:** 17 Punkte

#### Schaumwein aus Italien

**Bortolotti Moscato**  
**Charakter:** Feiner Muskat-Duft mit zarten Noten von Honig und Rosen. Diese entfalten sich im Gaumen wunderbar vielfältig. Eine Spezialität des Produzenten, der auch den Haus-Prosecco von Globus herstellt. Diesmal hat er anstelle der Prosecco-Trauben Moscato-Trauben zu perlendem Spumante verarbeitet. Der Bortolotti Moscato ist perfekt für den unkomplizierten Genuss oder als süsser Abschluss eines Essens.  
**Trinkreife:** Jetzt trinken.  
**Passt zu:** Panettone, Gebäck, Apéro.  
**Beste Serviertemperatur:** 6–8 Grad  
**Alkoholwert:** 8%  
**Preis:** 14.50 Franken  
**Bewertung:** 18 Punkte



Nach neun Weinführern hat Chandra Kurt vor kurzem die Nummer zehn, die Jubiläumsausgabe, beendet.

Abgesehen davon, ist das einheimische Angebot in der Preisspanne zwischen 9 und 17 Franken viel kleiner als jenes der Konkurrenz aus Übersee, Spanien, Italien und auch Frankreich. Zur Freude am diesjährigen «Weinseller» trägt bei, dass neben Denner, Globus, Volg, Spar, Manor und Carrefour (gehört künftig zu Coop) erstmals auch Coop dabei ist, der über ein umfangreiches Wein-Sortiment verfügt. Da dies nicht in jeder Filiale identisch ist, empfiehlt sich das Internet.

Der zunehmenden Bedeutung des Internet-Weinkaufs trägt auch Chandra Kurt Rechnung. Auf ihrer Website berichtet sie nun wöchentlich über Aktionen und Schnäppchen. Selbstverständlich beantwortet sie auf diesem Wege auch Fragen. Und Leser, die einen Wein aus dem Buch in den Läden nicht vorfinden, können sich direkt an die Autorin wenden.

[www.coop.ch/wein](http://www.coop.ch/wein)

[www.chandrakurt.com](http://www.chandrakurt.com)

Schweizer Familie plus

### ZUM VORZUGSPREIS

Der über 200 Seiten starke Einkaufsführer «Weinseller 07/08» der «Schweizer Familie»-Kolumnistin Chandra Kurt erscheint dieser Tage im Werd-Verlag. Abonnentinnen und Abonnenten der «Schweizer Familie» erhalten das Buch zum **Vorzugspreis von 19.90** statt 29.90 Franken.

Beachten Sie den Beihefter in dieser Ausgabe.

**VOLG****Schaumwein aus der Schweiz**

**Volgaz!** Perlwein, VOLG Weinkellereien Winterthur  
**Charakter:** Einladender Auftakt mit Aromen von Rosenknospen und Birnenkompott. Im Gaumen frisch, knackig. Macht Spass und regt jede Konversation an. Auf der Flasche steht es nicht, aber die Trauben stammen aus der ersten Ernte 06. Eine wunderbare Ostschweizer Erfrischung. Wer Prosecco mag, sollte diesen rassigen Schaumwein unbedingt probieren.

**Trinkreife:** Jetzt trinken.  
**Passt zu:** Apéro, leichter Zigarre, exotischen Vorspeisen.  
**Beste Serviertemperatur:** 6–8 Grad  
**Alkoholwert:** 8,5%  
**Preis:** 12.90 Franken  
**Bewertung:** 17,5 Punkte

**Rotwein aus Italien**

**Primitivo Salento IGT 2004**, Piana del Sole  
**Charakter:** Dichtes Rubinrot. Speckiger Auftakt mit Aromen von Cassis- und Brombeergelée. Der Gaumen entdeckt Gewürznelken, Lorbeer, weissen Pfeffer, Holunder und Cassis. Einmalige Dichte und Eleganz. Bei solchen Weinen wird klar, warum Süditalien eine absolute Trendregion ist. Das Jahr Lagerung ist dem Wein derart gut bekommen, dass wir ihm 0,25 Punkte mehr geben. Wunderbar die Frische im Finale.

**Trinkreife:** Jetzt trinken.  
**Passt zu:** Grilladen, Wild, Ente, Pilzgerichten, Gratin, Lammkeule, Brasato.  
**Beste Serviertemperatur:** 15–17 Grad  
**Alkoholwert:** 13,5%  
**Preis:** 13.90 Franken  
**Bewertung:** 17,5 Punkte

**Manor****Weisswein aus Spanien**

**Verdejo 2006**, Flor del Pegu, DO Rueda, Selection Alexander von Essen  
**Charakter:** Leuchtendes Goldgelb. Bereits in der Nase kündigt sich ein aromatischer, kräftiger Wein an. Erinnert an Limetten, Honig und frische Bergkräuter. Verdejo bedeutet für die spanische Region Rueda dasselbe wie Sauvignon Blanc für die Loire: Dank dieser Weissweinsorte gelangte die Region zu weltweiter Bekanntheit. Hitverdächtiger moderner Klassiker.

**Trinkreife:** Jetzt trinken.  
**Passt zu:** Apéro, exotischen Vorspeisen, Gemüse, Fisch, hellem Fleisch.  
**Beste Serviertemperatur:** 8–10 Grad  
**Alkoholwert:** 13,5%  
**Preis:** 12.95 Franken  
**Bewertung:** 18 Punkte

**Rotwein aus Spanien**

**Cubo Tempranillo 2006**  
**Charakter:** Sattes Rubinrot. Fruchtiger Auftakt, der einen unkomplizierten Wein verheisst. Er hält, was er verspricht, ist gefällig und charmant im Gaumen. Dass er keine Ecken und Kanten hat, ist kein Problem. Der Cubo Tempranillo soll ja nichts anderes als erfrischen. Und das tut er mit schöner Fruchtigkeit und erst noch mit einem optimalen Preis-Leistungs-Verhältnis. Am besten schmeckt er leicht gekühlt. Ein Partywein, der gut ankommt.

**Trinkreife:** Jetzt trinken.  
**Passt zu:** Apéro, Grilladen, exotischen Gerichten, Pasta.  
**Beste Serviertemperatur:** 15–16 Grad  
**Alkoholwert:** 13,5%  
**Preis:** 6.95 Franken  
**Bewertung:** 16,25 Punkte

**Carrefour****Weisswein aus Deutschland**

**Riesling Sauvage 2005**, Georg Breuer  
**Charakter:** Blasses Gelb. Vielversprechende Nase. Im Gaumen mineralisch, mit intensivem Limettentent. Erinnert entfernt an Weine aus Americano-Trauben, aber mit mehr Säure. Ein Wein, der sich an Riesling-Kenner richtet. Wers richtig knochentrocken mag, sollte diesen Wein versuchen. Für mich eine Entdeckung, die ich im Weinkühlschrank an Lager haben werde. Wunderbar, das süss-saure Finale.

**Trinkreife:** Bis 2008 schön.  
**Passt zu:** Apéro, Fischcarpaccio, Krustentieren, Gemüse, Antipasti.  
**Beste Serviertemperatur:** 8–10 Grad  
**Alkoholwert:** 12%  
**Preis:** 15.90 Franken  
**Bewertung:** 17,25 Punkte

**Rotwein aus Frankreich**

**Cairanne 2004**, Domaine Martin, Côtes du Rhône Village, Non Filtré  
**Charakter:** Granatrot. Die Nase offenbart eine charmante Frucht. Der Gaumen scheint allen zeigen zu wollen, was ein barocker Wein ist. Ich musste beim Genuss an den Film «Marie Antoinette» denken, die rosa Kostüme, die bunten Süßigkeiten von Ladurée. Kein Wein für geistige Höhenflüge. Leicht frivol, vielleicht genau das Richtige, um jemanden zu verführen.

**Trinkreife:** Jetzt trinken.  
**Passt zu:** Lamm, Wildgeflügel, helles Fleisch, vegetarische Gerichte, indische Vorspeisen.  
**Beste Serviertemperatur:** 15–16 Grad  
**Alkoholwert:** 14%  
**Preis:** 13.50 Franken  
**Bewertung:** 17,5 Punkte

**Denner****Weisswein aus Frankreich**

**Chablis 2006**, André Tremblay  
**Charakter:** Helles Goldgelb. Frischer, fast spritziger Auftakt, der einen Chardonnay ankündigt. Im Gaumen rassig und modern. Sauber und klar. Ideal, wenn man einen leicht würzigen Weisswein sucht. Hat nicht viel mit einem grossen Chablis zu tun. Er gehört zur neuen Generation weisser Burgunder, die Einsteigern diese Welt erschliesst. Mit einem optimalen Preis-Leistungs-Verhältnis.

**Trinkreife:** Bis 2008 schön.  
**Passt zu:** Exotischen Vorspeisen, Fisch, hellem Fleisch, Gemüselasagne, Tapas.  
**Beste Serviertemperatur:** 8–10 Grad  
**Alkoholwert:** 12,5%  
**Preis:** 9.95 Franken  
**Bewertung:** 16,75 Punkte

**Rotwein aus Chile**

**Carmenere 2006**, Los Pasos  
**Charakter:** Sattes Rubinrot. Dichter Auftakt mit viel Cassis und Lakritze. Man spürt seine jugendliche Kraft bereits in der Nase. Ein Wein voller Saft und Kraft. Zu einem Preis, der klar macht, warum die Übersee-Weine eine ernst zu nehmende Konkurrenz für Europa sind. Ein einfacher Genuss, bei dem es wenig zu verstehen und zu überlegen gibt. Bezüglich Preis/Leistung etwas vom Besten im Denner-Sortiment.

**Trinkreife:** Jetzt trinken.  
**Passt zu:** Exotischer Küche, Grilladen, Braten, Wild, Leber.  
**Beste Serviertemperatur:** 16–17 Grad  
**Alkoholwert:** 13%  
**Preis:** 5.95 Franken  
**Bewertung:** 17 Punkte

