

SOMMERWEIN-KARTE



Die Zürcher Weinjournalistin und Weinbuchautorin Chandra Kurt
Die 34-Jährige schreibt regelmässig für «Finanz & Wirtschaft» sowie die «Schweizer Familie». In diesem Herbst erscheint die fünfte Ausgabe ihres «Weinsellers» sowie der Ratgeber «Chandras Weinkeller».

Viel Genuss für wenig Geld:

Schnäppchen

Text: Chandra Kurt, Fotos: Jörg Ruppelt, Claudio Alessandri, Wien (Portrait)

Die bekannte Weinjournalistin Chandra Kurt empfiehlt F&B-Leserinnen und -Lesern ausgezeichnete Weine um die zehn Franken, die längst noch nicht in aller Munde sind.

Ein gutes Glas Wein zum Essen ist nicht nur eine Freude für den Geist, sondern auch für die Sinne. Die Betonung «gut» wird allerdings meist auch mit «teuer» in Verbindung gebracht. Ein Vorurteil, das sicherlich seine Berechtigung hat, anhand der unzähligen Ausnahmen aber auch in Frage gestellt werden sollte. Wir haben uns im Weinhandel etwas umgesehen, beziehungsweise durchdegustiert und sind zum Schluss gekommen, dass «gut» überhaupt nicht teuer sein muss. Schon für plus minus zehn Franken findet man eine breite Palette an schönen 7,5 dl-Tischweinen.

Der Trend geht zurzeit stark Richtung Neue Welt, das heisst Weinen aus Chile, Argentinien, Australien oder den USA. Uns interessiert allerdings primär, ob man auch in europäischen Weinbergen Weine für diesen Betrag findet. Und ob.

Warum Europa? Weil diese Weine in der Regel in Kombination

mit dem Essen spannender sind.

Nichtsdestotrotz kommen auch ein paar Exoten vor. Ein weiteres Kriterium spielte bei der Auswahl eine zentrale Rolle. Es sollten Weine sein, die noch zu entdecken sind, das heisst, die noch nicht in aller Munde sind. So genannte Schnäppchenweine. Neben der preislichen Gemeinsamkeit handelt es sich bei allen vorgestellten Weinen um Abfüllungen, die jung zu geniessen sind. Es sind – abgesehen von Niepoorts Ruby Port – keine Lagerweine. Sie sind jetzt reif und fühlen sich im Gaumen trinkreif an. Denn nichts ist ärgerlicher, als ein Schluck Wein, der wohl in der Nase viel versprechend ist, aber im Gaumen und Abgang freudlos wie ein kalter Regentag daherkommt.

Weissweine für Vorspeisen

Orvieto Classico 2001, Barbi

Charakter: Blasses Gelb. Spritzig, trockener Auftakt mit kernigen Mineralaromen. Im Gaumen eine Zitrusbombe mit mineralischem Boden. Süffig und knackig von A bis Z. Eignet sich gut für Fischgerichte mit Zitronensauce oder grilliertem Fisch, Tapas und Antipasti.



Preis: Fr. 6.90
Bezugsadresse:
Weinkellereien Aarau
5001 Aarau
Tel. 062 838 00 38

Pinot Grigio 200, Villa Chiopris

Charakter: Blasses Gelb. Einladend, frischer Auftakt mit dezenter Zitrusnote. Im Gaumen kernig, ölig und an Haselnuss-Pfirsich- und Apfelaromen erinnernd. Sehr ausgewogen und harmonisch vinifiziert. Ein unkomplizierter, zugänglicher Pinot, der gut zu Fischgerichten, weissem Fleisch und Gemüsevariationen passt.



Preis: Fr. 10.50
Bezugsadresse:
Jeggli Weine
8107 Buchs, Tel. 01 844
37 47

Bianco Alcamo 2000 Principe di Corleone

Charakter: Helles Goldgelb. Runder und leicht üppiger Auftakt, der an Honigtropfen und Aprikosengelée erinnert. Im Gaumen trotz der süssen Frucht, rassige Säurenoten, die diesem Süditaliener das nötige Temperament verleihen. Zugänglich und verspielt. Passt gut zu Krustentiere, Geflügel, Sommersalate, Muschelgerichte.



Preis: Fr. 14.–
Bezugsadresse:
Landolt Weine
8039 Zürich

Bianco di Torgiano 2001 Lungarotti

Charakter: Blasses Gelb. Filigraner Auftakt mit dezent blumigen Aromen. Im Gaumen kernig, elegant und ausgewogen. Die frische Säurenote ist präsent, wird aber von der süssen Blumigkeit gedämpft. Sehr süffig und anregend im Abgang. Passt gut zum Apéro, zu leichten Vorspeisen, Fischgerichten sowie weissem Fleisch.



Preis: Fr. 13.10
Bezugsadresse:
Weinkeller van Dijck

Tel. 01 283 26 26

4103 Bottmingen
Tel. 061 421 06 07

Leichte Rotweine für Hauptspeisen

Carmenère 2000, Vina Tarapaca

Charakter: Leuchtet im Glas mit fleischigem Granatrot. Fruchtig, reifer Auftakt mit viel Schmelz. Im Gaumen kompakte Kirscharomen und harmonische Struktur. Dieser sortentypische und zugängliche Wein eignet sich wunderbar zu einem Stück grilliertem Fleisch oder zu exotischen Speisen. Ein Charmeur pur mit warmem Herz.



Preis: Fr. 9.90
Bezugsadresse:
PickPay-Filialen

Rioja 1999, Crianza, Anares

Charakter: Granatrot. Süsser Auftakt mit Röstaromen und Cassisschmelz. Im Gaumen rustikal, ledrig und süffig. Obschon dezent die süssen Röstaromen auftauchen, erinnert er an einen traditionellen Rioja. Sehr süffiges und gefälliges Finale. Sicherer Wert, der gut zu Tapas, Pilzgerichten und deftigen Speisen passt.



Preis: Fr. 9.90
Bezugsadresse:
Weinkellereien Aarau
5001 Aarau, Tel. 062
838 00 38

San Severo Rosso 1999, Castrum, L'antica Cantina

Charakter: Trockener Auftakt mit Aromen von eingemachten schwarzen Kirschen. Im Gaumen sehr stoffig, erdig und geschliffen. Die Fruchtnote ist sehr kompakt und mischt sich mit trockenen Leder- und Kaffeearomen. Herb und leicht animalisch im Abgang. Passt gut zu Wildgerichten, Leber, Braten, Lamm.



Preis: Fr. 9.80
Bezugsadresse:
Scala Vini Davos
Tel. 081 416 55 10

Shiraz 1999 Thomas Mitchell

Charakter: Granatrot. Fruchtiger Auftakt mit reifen Aromen. Im Gaumen temperamentvoll, exotisch und reif. Man entdeckt Cassis- und Erdbeerkompott mit würzigen Pfefferaromen. Lang und warm im Abgang. Ein zugänglicher und moderner Australier. Passt zu Teigwaren mit Tomatensauce, Grilladen, Fleischgerichte.



Preis: Fr. 9.70
Bezugsadresse: Jeggli
Weine
8107 Buchs, Tel. 01 844
37 47

Kräftige Rotweine für Hauptspeisen

Aliante 2001, Rosso Salento

Charakter: Granatrot. Knackiger Auftakt mit süsser Fruchtnote. Im Gaumen

Les dames de ricaselle 2000, Coteaux du Languedoc

Charakter: Sattes Granatrot. Wilder Auftakt mit Leder-, Kaffee- und



ausgewogen, charakterstark und interessant. Die Tannine sind reif und verleihen diesem Italiener ein schönes Gerüst. Im Abgang erdig und fruchtig zugleich. Ein wunderbarer Esswein, der Spass macht und elegant in Erinnerung bleibt. Passt zu Fleisch- und Fischgrilladen, Tapas, Teigwaren.

Preis: Fr. 9.90
Bezugsadresse:
PickPay

Merlot 1999, Sumarroca

Charakter: Granatrot. Beeriger Auftakt mit schönem Schliff. Im Gaumen ein spanischer Schmeichler, der viel reife Pfirsich- und Orangenaromen zeigt. Ledrig und herb im Abgang. Ein rustikaler Spanier mit Charakter. Passt zu Paella, grilliertem Thunfisch, Braten, Grilladen, Pasta mit Tomatensauce.

Preis: Fr. 9.90
Bezugsadresse:
Krienser Weinkeller
6010 Kriens
Tel. 041 320 65 00



Rosinenaromen. Im Gaumen konzentriert, trocken und schmelzig im Abgang. Aromatisch entdeckt man viel Kaffee-, Heidelbeer- und Lakrizearomen. Ein Begleiter von würzigen Speisen und Braten.

Preis: Fr. 7.70
Bezugsadresse:
Ruggenbräu
3800 Interlaken
Tel. 033 826 46 46



Cabernet Sauvignon / Merlot 1999,

Paradyskloof
Charakter: Sattes Granatrot. Kerniger Auftakt mit frischen Kirscharomen. Im Gaumen lecker stoffig. Nicht fett, aber konzentriert. erinnert an schwarze Kirschenmarmelade und Kaffeebohnen. Fruchtig und dezent, trocken im Abgang. Ein Südafrikaner mit Biss, der gut zu grilliertem Fleisch, Braten, Enten und exotischen Speisen passt.

Preis: Fr. 10.--
Bezugsadresse:
Rugenbräu
3800 Interlaken
Tel. 033 826 46 46

