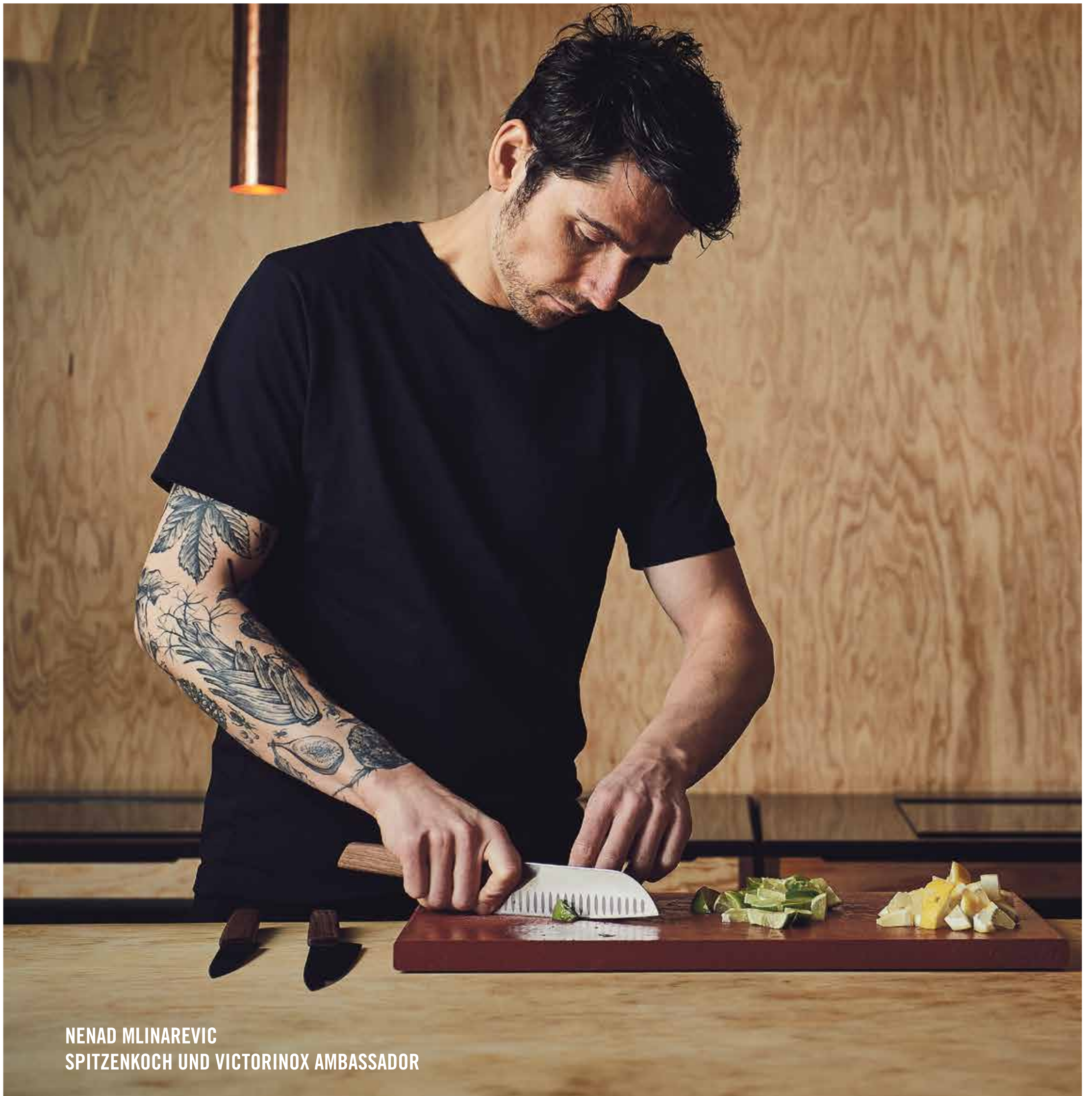


Wein & Genuss



Heimat ist,
wo der Kochtopf steht



NENAD MLINAREVIC
SPITZENKOCH UND VICTORINOX AMBASSADOR



VICTORINOX

MADE TO BE PREPARED



Swiss Modern Wood

Unsere Küchenmesser sind sorgfältig durchdacht und meisterhaft gefertigt. Damit sie Ihnen das sichere Gefühl geben, alle Aufgaben rund um das Kochen mühelos zu meistern.

FROM THE MAKERS OF THE ORIGINAL SWISS ARMY KNIFE™
ESTABLISHED 1884

Der grosse Syrah-Test

Syrah ist eine grosse Rotweinsorte. Wir haben 30 Crus aus aller Welt bis 50 Franken verkostet. Die Schweiz und Frankreich haben abgeräumt.

Sieger wurde unerwartet ein Wein aus der Bündner Herrschaft. **Von Peter Keller**

Werden grossartige Rebsorten für Rotweine genannt, stehen meistens Pinot noir, Cabernet Sauvignon und Nebbiolo zuoberst auf der Liste. Selten fällt der Name Syrah - aus unverständlichen Gründen. Die Qualität der Weine ist in den letzten Jahrzehnten dramatisch gestiegen. Zudem wird die Traube zunehmend mehr angepflanzt - in weiten Teilen der Weinwelt. Im Rebsorten-Ranking liegt Syrah inzwischen auf Platz sechs, nachdem sie es vor mehr als 20 Jahren nicht unter die Top-30 geschafft hat.

Lange Zeit ging man davon aus, dass die Sorte aus dem Nahen Osten stamme, genauer gesagt aus der Gegend der Stadt Shiraz. Doch DNA-Analysen haben ergeben, dass Syrah eine natürliche Kreuzung aus der Savoyer Sorte Mondeuse Blanche sowie der aus der Ardèche stammenden Varietät Durzea ist. Die Heimat befindet sich im französischen Rhonetal. Im nördlichen Teil mit so bekannten Appellationen wie Hermitage, Côte Rôtie oder Cornas wird sie reinsortig angebaut, im südlichen Teil als Verschnittspartner in Weinen wie Châteauneuf-du-Pape oder Gigondas. Die Stadt Shiraz spielt trotzdem eine Rolle, wird doch die Sorte namentlich in der Neuen Welt wie Australien und Südafrika als Shiraz bezeichnet.

Auch in anderen Anbaugebieten spielt der Syrah eine wichtige Rolle. In Europa werden diese Weine etwa in Italien (Toskana), Spanien oder auch in der Schweiz produziert. Hierzulande sind rund 200 Hektar Rebfläche damit bepflanzt, vor allem im Wallis. Die Nachfrage nach diesen Spezialitäten nimmt kontinuierlich zu. In der Neuen Welt gibt Australien den Ton an. Aber auch Kalifornien, Südafrika oder Chile bieten gute klimatische Voraussetzungen.

Dunkle Früchte und Gewürze

Aus Syrah entstehen in der Regel tieffarbene Weine mit reichlich Tannin und einem kräftigen Körper. Der Ausbau erfolgt vielfach in kleinen Eichenfässern. Die Aromenpalette reicht von dunklen Früchten, Pflaumen über Veilchen, Leder bis hin zu sortentypischen Gewürzen, namentlich Pfeffernoten. Die idealsten Böden bestehen aus Granit und Schiefer. Syrah-Aushängeschilder sind etwa der Hermitage von Jean-Louis Chave aus dem Rhonetal sowie der australische Kultwein Grange von Penfolds. Für beide sind dreistellige Summen auszugeben.

Es geht auch preiswerter. Wir haben 30 ausgewählte Syrah-Weine aus aller Welt bis zu einem Preis von 50 Franken getestet - wie immer mit verdeckten Etiketten. Beteiligt waren Sommelière Ramona Reich sowie Peter Keller, Weinredaktor der «NZZ am Sonntag». Eine neutrale Person hat die entsprechenden Serien zusammengestellt. Generell war das Niveau gut bis hervorragend. An der Spitze war es ein sehr enges Rennen. Die besten Weine kommen aus der Schweiz und Frankreich. Dies ist keineswegs überraschend. Unerwartet war jedoch der Sieger aus der Bündner Herrschaft, die eigentlich nicht für Syrah, sondern für Pinot noir steht.

Gewonnen hat der Syrah 2021 des Weinguts Hansruedi Adank aus Fläsch (siehe auch Rangliste der Degustation). Der Familienbetrieb sorgt seit einiger Zeit für Furore, sei es mit Pinot noir und Chardonnay, sei es mit dem Schaum-



“
Aus Syrah entstehen in der Regel tieffarbene Weine mit reichlich Tannin und einem kräftigen Körper.

wein. Auch mit Syrah kennt sich der Produzent aus. Patrick, der Sohn von Hansruedi Adank, bringt viel Schwung in das Gut. Das Duo kennt nur einen Weg: Qualität und nochmals Qualität. Die Weine sollen, so das Eigenmotto, «Geschichten erzählen von unseren Böden, unseren Lagen, unseren Vätern und unserem Handwerk». Letzteres wird perfekt beherrscht, wie auch der exzellente Syrah beweist.

Nachhaltig und authentisch

Mit dem Syrah 2022 des Walliser Cave du Rhodan aus Salgesch schaffte es ein weiterer Schweizer Wein auf das Podest. Olivier und Sandra Mounir arbeiten im Rebberg und Keller nachhaltig, setzen auf traditionelle Rebsorten und keltern authentische, charaktervolle Weine, die

schon mehrfach ausgezeichnet worden sind. In diese eindrucksvolle Reihe fügt sich der Syrah nahtlos ein. Die einheimischen Tropfen brauchen sich also nicht vor den französischen Grössen zu verstecken. Die «Grande Nation» brachte indes die meisten Weine ins Spitzenfeld. Am höchsten bewertet wurde der Saint-Joseph Vieilles Vignes 2021 der Domaine Gérard Courbis aus dem Rhonetal. Es ist ein kleinerer Betrieb, der in den Appellationen Saint-Joseph und Cornas finessenreiche Weine von beeindruckender Qualität keltert. Mit dem Syrah 2020 der Domaine Jean-Luc Jamet stellt Frankreich auch den Preis-/Genussieger. Aus der Neuen Welt schnitt der kräftige, aber nicht opulente Moppa Shiraz 2021 des australischen Guts Kalleske am besten ab. Andere Länder hatten keine Chance.

Bild oben: Hansruedi Adank inmitten seiner Reben in Fläsch (GR).

Bild links: Rezia Adank im Weinkeller des Familienbetriebs.

Bild rechts: Sohn Patrick Adank ist 2018 in den Familienbetrieb eingestiegen.

Fortsetzung auf Seite 4



Rangliste der Degustation

Die Schweiz und Frankreich räumen ab

Fortsetzung von Seite 3

Die Syrah-Weine aus der Schweiz und Frankreich haben mit Abstand am besten abgeschnitten. Lediglich ein Vertreter aus Australien hat mit den Besten der Degustation mithalten.

Alle Weine des Tests finden Sie auf bellevue.nzz.ch.

Das sind die Sieger

Platz 1: Fläscher Syrah 2021, Weingut Hansruedi Adank, Schweiz.

Der überzeugende Wein besitzt eine tiefe Farbe, ist in der Nase komplex und enthüllt einen noblen Duft von dunklen Beeren, Pfeffer- und Kräuternoten. Merkmale im Gaumen: dicht, finessenreich, feine Gerbstoffe, saftige Säure, sehr lan-

ger Nachhall. Der Syrah wird spontan mit Naturhefen vergoren und reift für 20 Monate in französischen Barriques von 228 Litern. Auf dem Weingut ausverkauft. 18,5/20, 44 Fr.; secli-weinwelt.ch

Platz 2: Saint-Joseph Vieilles Vignes 2021, Domaine Gérard Courbis, Frankreich.

Die Trauben für diesen gelungenen Wein stammen von fast 100-jährigen Reben mit sehr geringen Erträgen. Dementsprechend fällt das Ergebnis im Glas aus: sehr feines, vielschichtiges, leicht floral angehauchtes Bouquet (Kirschen, Tabak, Pfeffer), im Gaumen mittelschwer, elegant, mineralisch, tiefgründig, reifes Tannin, gute Säure, lang. Der Wein wird zu 70 Prozent im grossen Holzfass und zu 30 Prozent im Barrique ausgebaut. 18/20, Fr. 32.80; divo.ch

Platz 3: Syrah 2022, Cave du Rhodan, Wallis, Schweiz.

Unter den Walliser Weinen hat dieser äusserst gelungene Cru am besten abgeschnitten. Er ist ein typischer und würdiger Vertreter dieser noblen Sorte. Seine Eigenschaften: tiefes Purpur, in der Nase Noten von schwarzen Beeren, Pfeffer und Gewürznelken, im Gaumen jugendlich, kräftig, aber nicht schwer, frisch, kernig, gut strukturiert, gute Länge. 18/20, 25 Fr.; rhodan.ch

Preis-/Genusssieger: Syrah 2020, Domaine Jean-Luc Jamet, Frankreich.

Die Trauben für diesen Wein kommen aus verschiedenen Lagen in der nördlichen Côtes du Rhône. Schieferböden sind vorherrschend. Diese Herkunft ergibt im Glas einen feinen, dichten, gut strukturierten,



Der überzeugende Wein besitzt eine tiefe Farbe, ist in der Nase komplex und enthüllt einen noblen Duft.

charmanten Cru mit einer guten Länge. Gebraucht werden Holzfässer in verschiedenen Grössen (225, 300 und 500 Liter). Lediglich 20 Prozent sind neu. 17,5/20, 25 Fr.; cavesa.ch

Beste Wein Neue Welt: Moppa Shiraz 2021, Kalleske, Australien.

Der biodynamisch produzierte Wein ist ein Klassiker aus Down under. Ihn zeichnen eine intensive Purpurfarbe, ein expressives Bouquet von Cassis-Noten, würzigen Anklängen und Vanille aus. Der Shiraz ist kräftig, aber nicht opulent und breit, mundfüllend und zeigt sich mit einem guten Gleichgewicht von Frucht, Tannin und Holz. Ein typischer und gelungener Australier. 17/20, 35 Fr.; realwines.ch

Weitere Empfehlungen

Cornas Patou 2020, Domaine Dumien Serrette, Frankreich, 17,5/20, Fr. 49.50; boucherville.ch

Offerus St. Joseph 2020, J.L. Chave Sélection, Frankreich, 17/20, 25 Fr.; martel.ch

Côte-Rôtie Rozier 2020, Domaine de la Roche Paradis, Frankreich, 17/20, Fr. 44.50; denzweine.ch

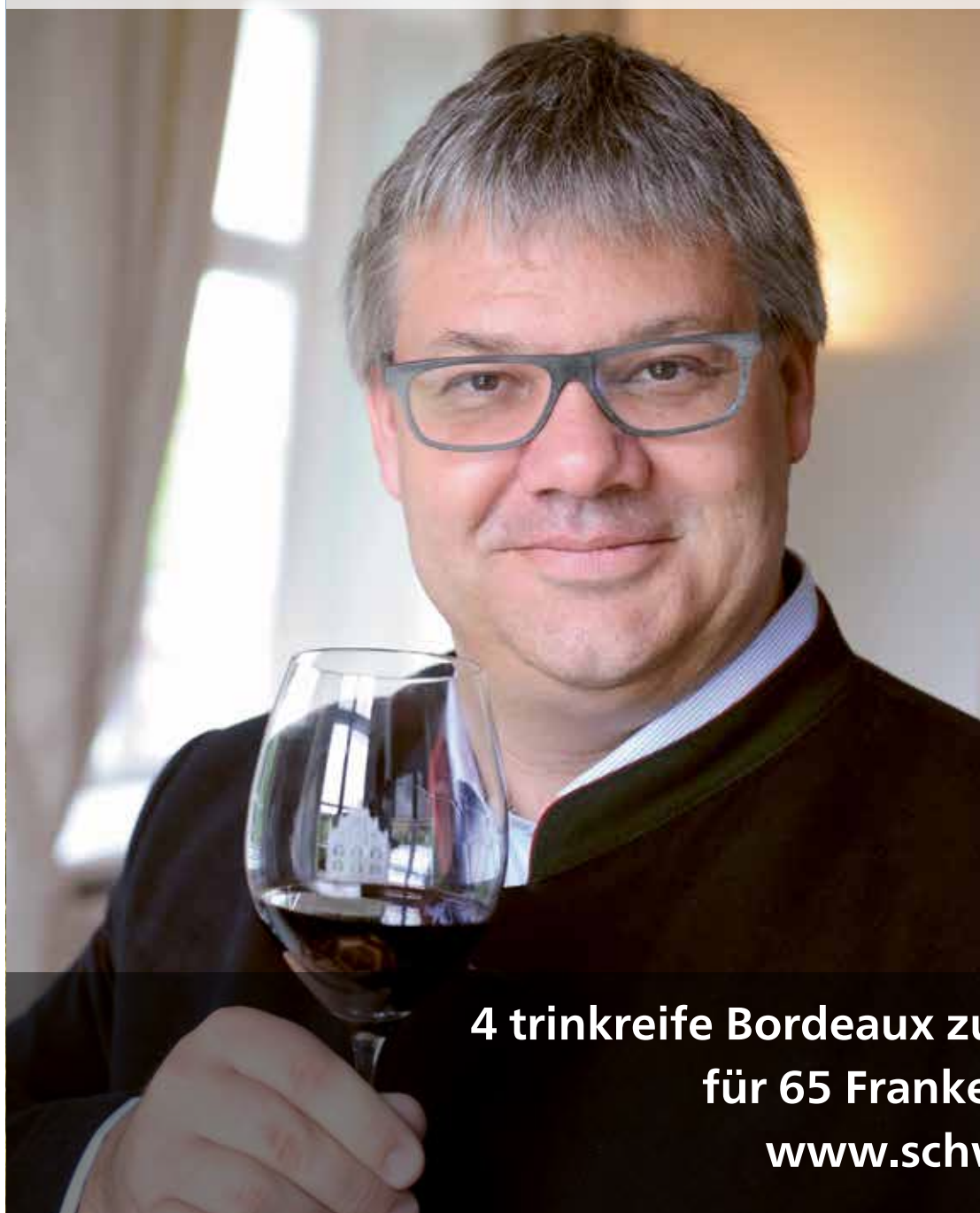
Crozes-Hermitage Certitude 2021, François Villard, 17/20, Fr. 29.30; smithandsmith.ch



«Guter Bordeaux muss nicht teuer sein»

Philipp Schwander

Master of Wine



4 trinkreife Bordeaux zum Degustieren daheim
für 65 Franken statt 90.80
www.schwander.ch



Hier bestellen



Rotweinglas von Maison du Vin Libre (links), Champagnerglas von Lehmann (rechts), Weissweinglas von Gravner (unten).

Das andere Glas

Bei den Gravners macht man aus Prinzip vieles anders als in anderen Weingütern. Seit vielen Jahren werden die Moste nicht in Fässern oder Tanks vergoren, wie an anderen Orten, sondern in Amphoren, die in die Erde des norditalienischen Friauls gegraben wurden. Nach Fermentation und mehrjähriger Reifung besitzen die abgefüllten Weine aus hellen Trauben eine tiefdunkle Farbe und überdurchschnittliche Würze. Nicht zu kalt sollten sie getrunken werden, sagt Winzerin Mateja Gravner. Und am besten aus dem richtigen Glas. Aus einer Schale mit eingearbeiteten Ausbuchtungen, in die man die Finger legen soll, gefertigt nach einer Idee ihres Vaters Joško. Nicht nur das Aussehen lässt stutzen, auch das Gewicht. «Es handelt sich nicht um Kristall», sagt Mateja, «sondern um Borosilikat».

Angesichts all der massiven Riesengläser, die in der gehobenen Gastronomie ebenso zu finden sind, wie in den Schränken der Weinsammler, ein echter Paradigmenwechsel. Noch haben es die Abweichler bisweilen schwer, denn in einer an Superlative gewöhnten Welt assoziieren viele Geniesser mit leichten, kleinen Gläsern automatisch Billigware. Doch Wertigkeit lässt sich auch anders ausdrücken als durch Gewicht und Grösse. Durch eine ausgeklügelte Form etwa, wie bei der Ultralight-Serie des französischen Glasherstellers Lehmann; dessen 45 Zentiliter fassendes Glas - in diesem Falle Kristall - wurde speziell für Champagner entwickelt.

Eine Begegnung an der Rhône mit weitreichenden Folgen

Auch jenes Gefäss, das der aus dem Saarland stammende und seit langem in der Schweiz verwurzelte Weinhändler Hagen Britz entworfen hat, sprengt die Norm. Mit dem, was auf dem Markt

Weingläser der schweren, voluminösen Art sind beliebt. Doch es kann lohnend sein, ausgetretene Pfade zu verlassen und sich auf Leichtgewichte mit ungewöhnlichen Formen einzulassen. **Von Wolfgang Fassbender**



Die althergebrachten Vorschriften der Sommelierbranche erweisen sich oft als allzu grob.

verfügbar war, konnte er sich kaum anfreunden. Dazu kam, dass die von seinem Shop namens Maison du Vin Libre angebotenen Weine von kleinen Erzeugern und aus individueller, naturnaher Produktion stammen. «In meiner Weinwelt passiert viel im Kleinen, und ich stehe auch für leichte Weine», sagt Britz und erinnert sich an einen Besuch an der französischen Rhône. Zum Mittagessen holte der Winzer einen 2008er Hermitage ans Tageslicht, schenkte in überraschend kleine Gläser ein. Dass da nicht sogleich Mengen an Sauerstoff hinzutreten, schadete dem reifen Roten nicht; offenbar ist ein riesiges Gefäss

nicht zwingend notwendig, um Weinraum zu verschaffen. Die Sache liess Britz nicht los. In Zusammenarbeit mit einer kleinen (!) deutschen Manufaktur wurde ein neues Glas entwickelt. Weil es frei, also nicht mithilfe der sonst üblichen Form geblasen wurde, ist jedes Exemplar ein Unikat. «D&R» (die Bedeutung der Abkürzung wird einstweilen nicht verraten) nennt sich die gerade mal 60 Gramm wiegende Erfindung, «Verre vivant volé (VVV)» das gerade mal zehn Prozent grössere Pendant. Nicht nur für Naturweine geeignet!

Überhaupt die Regeln. Ob wirklich immer Weisswein aus dem kleinen und

Leichte Weingläser

D&R bzw. VVV, bei Maison du Vin Libre, maisonlibre.ch

Gravner-Glas, Bezugsquellen über Gravner, gravner.it

Grand Champagne 45 cl Ultralight, 40 Euro bei Lehmann, lehmannglass.de

Rotwein aus dem voluminöseren Glas getrunken werden muss, ist zweifelhaft; die althergebrachten Vorschriften der Sommelierbranche erweisen sich oft als allzu grob.

So kommen aus dem mundgeblasenen Lehmann-Glas zwar tatsächlich viele Champagner ausgezeichnet zur Geltung, aber auch Rieslinge mit Restsüsse, gereifte Chasselas aus der Waadt und manche junge rote Burgunder profitieren.

An Form und Leichtigkeit gewöhnt man sich im Nu

Und was das Gravner-Glas angeht: Obwohl es für Amphorenweine entwickelt wurde, die ein ganz spezielles Aromenspektrum aufweisen und oft deutlich wärmer ausgeschenkt werden als im Stahl oder im Holz fermentierte Weisse, lassen sich in ihm auch reife Burgunder guten Gewissens geniessen. An Form und Leichtigkeit gewöhnt man sich im Nu. Besser noch: Die Angst vieler Weintrinker, dass beim Polieren des handgespülten Glases der Stiel abbrechen oder die teure Neuerwerbung auf dem Tisch umkippen könnte, verschwindet im Nichts.



In den Kellern des Fünfsternehauses Park Hotel Vitznau am Vierwaldstättersee lagern mehr als 400 Weine aus der Neuen Welt.

Neue Weinwelt im Umbruch

Weine aus der sogenannten Neuen Weinwelt sind kein Mainstream-Thema und vor allem in der Schweizer Gastronomie nicht immer leicht zu verkaufen. Doch wer auf australische, kalifornische oder südamerikanische Produkte verzichtet, verpasst etwas. **Von Wolfgang Fassbender**

Nicht jeder bekommt Zutritt zum Weinkeller des Park Hotels Vitznau. Oder besser gesagt: zu den nicht weniger als sechs Weinkellern. Das imposante Haus am Vierwaldstättersee hat sich einen Namen gemacht für seine grandiose Auswahl an Flaschen, auch für die thematische Sortierung. Die Weine der sogenannten Neuen Welt wurden sogar, als neckische Anspielung auf den Transportweg, in einem selbstverständlich perfekt temperierten Schiffscontainer platziert. Dieser sowie die mehr als 400 Übersee-Weine, vor allem aus den USA und Australien, locken Kunden an. «Viele Gäste kommen speziell zu uns wegen der grossen Auswahl», sagt Sven Uzat, der Head of Wine.

Import versus Zeitgeist

Doch nicht alle Schweizer Gourmets und Sommeliers sind im gleichen Masse angegan von dem, was die Weinkellereien in Kalifornien, Australien, Chile oder Südafrika keltern. Nicht wenige Restaurants und Hotels der Schweiz haben lediglich zwei, drei Alibiprodukte aus der Neuen

Weinwelt auf ihrer Karte - und manche verzichten komplett auf den Einkauf von Übersee-Gewächsen. Auch die, die mit den grössten Weinsortimenten der Schweiz aufwarten, sehen die Sache differenziert. Im «Gupf» von Rehetobel, berühmt für seinen riesigen begehbaren Keller, hat man schon vor rund 17 Jahren mit Überseeweinen aufgehört. Die Nachfrage, sagt Sommelier Stefan Schachner, sei damals weggebrochen. Massen an Weinen kamen auf den Schweizer Markt, vieles war austauschbar und nicht selten plump. Viel Holz und noch mehr Frucht war in den Weinen der 90er und der frühen 2000er zu spüren. Im «Gupf» entschied man sich für Europa und hat es nicht bereut; lediglich vielleicht einmal alle zwei, drei Monate kämen Anfragen, sagt Stefan Schachner.

Waren die einen damals gelangweilt von allzu mächtigen Cabernet Sauvignons oder den nach Karamell und Vanille duftenden Chardonnays, plädierten andere für Nachhaltigkeit. Der Zeitgeist kam dem Import in die Quere, denn wer für die Küche seines Restaurants ausschliesslich Gemüse aus der Region anliefern lässt, wer selbst fermentiert und

saisonale Prinzipien predigt, tut sich oft auch schwer mit der Bestellung von Flaschen, die viele tausend Kilometer über Meer geschippert wurden.

Nicht nur Teures aus Kalifornien

Doch abschreiben sollte man weder das australische Barossa Valley noch das argentinische Mendoza. Nach wie vor hat es Gastronomen, die den Weinen von ganz woanders die Stange halten. Im Hotel Donatz in Samedan (GR) etwa stehen beachtlich viele kalifornische Weine auf dem Programm, auch glasweise wird der Kunde regelmässig vom Aussergewöhnlichen überzeugt - und das zu Preisen, die sich sehen lassen können und von persönlicher Verbundenheit des Chefs mit dem Weinbau der USA zeugen. Apropos Preise. Die dürften zumindest teilweise zur diffizilen Situation der kalifornischen Weine in der Schweiz beigetragen haben. Die Spitzen aus Napa, Sonoma oder Paso Robles sind nun mal teuer bis unerschwinglich - was aber nicht heisst, dass im Golden State nicht auch Zinfandels, Merlots oder Chardonnays mit ausgezeichnetem Preis-Leistungs-Verhältnis zu finden wären. Auch in Australien muss

Restaurants und Hotels mit hervorragendem «Neue-Welt»-Angebot

Park Hotel Vitznau, Vitznau,
parkhotel-vitznau.ch

Napa Grill, Zürich,
napagrill.ch

The Omnia, Zermatt,
the-omnia.com

Baur au Lac, Zürich,
bauraulac.ch

Hotel Donatz, Samedan,
hoteldonatz.ch

Seerose Resort & Spa,
Meisterschwanden, seerose.ch

Für Sake:
The Chedi, Andermatt,
thechediandermatt.com

sich niemand verausgaben, sofern er sich auskennt, und das Preis-Leistungs-Verhältnis der südafrikanischen Chenin Blancs oder der argentinischen Malbecs gilt ohnehin als ausgezeichnet.

Doch es sind noch andere Argumente, die für die Neue Welt sprechen. Sven Uzat, der Weinverantwortliche des Park Hotels Vitznau, hat eine Menge positiver Überraschungen erlebt. «Das spannendste für mich an den Weinen aus Übersee ist die rasend schnelle Entwicklung, die die Weinländer mit ihren Weinen nehmen.» Tatsächlich sind die Fruchtbombenklischees längst Schnee von gestern. Gefragt ist, nicht nur im Sonoma Valley Kaliforniens, immer mehr der kühle, mineralische, feine Stil. Die Australier wiederum haben längst ihre Cool-Climate-Zonen schätzen gelernt und interessieren sich nicht mehr nur für üppige Shiraz, sondern auch für verblüffend elegante Pinot Noirs. Und wie sehr Chardonnay vom fünften Kontinent in die Weltklasse vorgedrungen ist, zeigte eine Verkostung des Penfolds-Spitzenweissweins Yattarna. Finesse pur - und dennoch ein höchst eigenständiger Wein, der sich nicht so einfach in Frankreich oder Graubünden verorten liesse und auch ganz anders ausfällt als ein grosser Burgunder der Côte d'Or. Terroir und Übersee? Das geht!

Von der Vielfalt der kalifornischen Weine wiederum kann der «Napa Grill» in Zürich ein Lied singen. Ein ziemlich



In der Donatz Wine Bar in Samedan warten Überraschungen im Weinkühlschrank.

lautes sogar. «Unsere Weinkarte umfasst etwa 1100 Positionen aus dem Napa Valley, mit steigender Tendenz», sagt General Manager Albert Hildt. «Insgesamt ist die Nachfrage nach Weinen aus dem Napa Valley in unserem Unternehmen steigend.» Was im Falle dieses Speziallokals wohl auch am treffsicheren Zusammenspiel von hochwertigem Fleisch einerseits und von passenden Getränken andererseits liegt.

Gutes Reifepotenzial

Wie gut die besten und feinsten Weine der Neuen Weinwelt zum Essen passen, können die Kunden auch im Park Hotel Vitznau nachvollziehen. «Bei uns findet sich eigentlich immer ein Wein aus Übersee in den Weinbegleitungen wieder, da diese perfekt mit Speisen harmonisieren», betont Sven Uzat. Das breite Speisenangebot in den diversen Restaurants - neben dem «focus» sind auch

«Grill» und «prisma experience» zu erwähnen - rundet das Angebot ab. Ähnlich viel Wert auf das passende Essen legen auch viele andere Schweizer Hotels, die Übersee-Weine im Sortiment haben. In «The Omnia», dem schicken und gleichzeitig sehr intimen Fünfsternehotel Zermatts, kann man auch ausprobieren, wie gut Weine aus der Ferne reifen. Der 2016er Lytton Springs von Ridge Vineyards - neben Zinfandel sind auch Carignan, Petite Sirah und Mourvèdre drin - dürfte langsam in den Zustand bester Trinkreife kommen, und den Cabernet Sauvignon von John Glaetzer (Jahrgang 2012) muss niemand abschreiben. Falls jemand behauptet haben sollte, dass man Übersee-Weine schnell trinken müsse, hat er falsch gelegen! Beweist auch René A. Donatz in seinem Restaurant in Samedan. Zum am Tisch flambierten Rindsfilet passt hier gerade der Cabernet Sauvignon des



Sven Uzat, Head of Wine, Park Hotel Vitznau.

Jahrgangs 2012 von Ric Forman. Und dass Marc Almert, der Chefsommelier im «Baur au Lac» in Zürich, ebenfalls Grossartiges aus der weiten Welt listet, dürfte niemanden verwundern.

Sake boomt auch in der Schweiz

Zu einem Geheimitipp für ausgewählte Australier hat sich auch die «Seerose» in Meisterschwanden gemauert: So viele Neue-Welt-Weine wie in Vitznau gibt es dort zwar nicht annähernd, aber wo kann man schon mehr als ein halbes Dutzend Jahrgänge vom legendären Grange bestellen? Zu diesen Preisen!

Und was den Begriff Neue Weinwelt angeht: Vielleicht sollte man aufhören, die Welt der feinen Getränke in alt und neu einzuteilen und pauschalisierend von Übersee-Weinen zu reden. Ist die aufstrebende Weinbaunation China, die nach Ansicht von Kennern beachtliche Qualitäten erzeugt, nicht einerseits uralt und andererseits notfalls auch auf dem Landweg zu erreichen? Und müsste man nicht irgendwie auch den japanischen Sake zu den Übersee-Weinen zählen? Der besteht zwar nicht aus Trauben, sondern aus Reis, wird aber oft als Wein bezeichnet - und boomt längst auch in der Schweiz. Wie gut sich Sake zu feinsten Speisen kombinieren lässt, zeigt exemplarisch «The Chedi» in Andermatt mit der wohl grössten Sake-Auswahl des Landes. Neue Welt, Alte Welt? Egal: Einfach spannend!



Vielleicht sollte man aufhören, die Welt der feinen Getränke in alt und neu einzuteilen.

Mehr geht nicht.

Das Schweizer Mineralwasser mit den meisten Mineralien. Seit 125 Jahren.

Heimat und Harmonie

Mike Wehrle kocht im Bürgenstock
Resort Lake Lucerne mit Blick über den
See und mit Aromen aus aller Welt.

Asiatische Gewürze treffen auf
regionale Klassiker, süddeutsche
Desserts auf edle australische Tropfen.

Von Myriam Zumbühl

Die Bergspitzen vom Stanserhorn und Pilatus im direkten Blick, ziehe ich das knusprige Sauerteigbrot vom «Eigenbrötler» abwechselnd durch den luftigen Honig-Ricotta mit Trüffel und anschliessend durch das grasgrüne Kräuteröl. Es ist das erste, aber nicht das letzte Mal, dass ich mir danach ganz unerschämt die Finger lecke. Im Restaurant Oak Grill hoch über dem Vierwaldstättersee rät mir der Maitre de Service mit einem Augenzwinkern, dass auch der Hauptgang noch viel besser schmecke, wenn er mit den Fingern statt mit Messer und Gabel gegessen werde. Und reicht mir ein Schüsselchen Zitronenwasser. Das Feuer knistert, das servierte Kalbsrippchen mit Meerrettich, Schnittlauch und Pankoflocken knuspert freudig im Mund. Das Fleisch ist so zart, dass es fast auf der Zunge zergeht. Die süss-pikante BBQ-Sauce hat mit Feuer und Holzkohlrauch aus den Rippchen einen wahren Gaumenschmaus gemacht. Rauchige Aromenkraft und fruchtige Würze liefert auch der Shiraz Zephyrus von Sons of Eden aus dem Barossa Valley in Südastralien. «Ich mag die Harmonie, wenn das Gericht

und der Wein eine Einheit bilden. Auch wenn der Wein beim ersten Schluck zum Rippchen etwas überfordert ist. Spätestens beim zweiten Schluck passt alles phänomenal!», frohlockt Culinary Director Mike Wehrle. Es gelte bei der Weinbegleitung einfach darauf zu achten, dass nicht zu viel Süsse zusammenkomme. Denn die BBQ-Sauce auf den Rippchen hat es in sich. Neben geräuchertem Paprikapulver, frischen Tomaten, Ketchup und Rauchöl werden sie mit süssen Pflaumen und Coca-Cola mariniert. «Coca-Cola bringt eine abgerundete Süsse, die Zucker allein nicht schafft. Es sind diese süss-warm-herben Aromen von Coca-Cola, die das Gericht am Schluss runder machen.» Mike Wehrle entschuldigt sich keinesfalls für die Zutat. Denn er fokussiert beim Rezeptieren einzig und allein darauf, wie das Gericht besonders köstlich wird. Wichtigste Zutat ist aber die Zeit. In 48 Stunden werden die Rippchen in der Restaurantküche bei niedriger Temperatur zart gegart. Oder eben «juicy» im internationalen Wehrle-Slang. Er schwört auf die schmackhaften «Second Cuts» von Nacken, Schulter oder Brust vom Tier. Er schmort liebend gerne eine Kalbshaxe in einer guten Flasche Shiraz. Oder grilliert eben Rippchen über Feuer zur Perfekti-



Er mag es, wenn der Wein und das Gericht wie Yin und Yang zusammenpassen.

on. So kann er einen Gast noch überraschen. «Wer sich drauf einlässt, ist überrascht, wie das zarte Fleisch auf der Zunge schmilzt», schwärmt er. «Second Cuts kann man vielfältig zubereiten. Man kann sie schmoren, niedergaren oder grillieren.» Gut steht Tobias Peyrerl als Küchenchef im Restaurant Oak Grill am Feuer. Er hat grosse Freude, alle Stücke vom Tier zu servieren und kocht im Sommer sogar im Freien über Glut.

Erfahrungen in den Küchen rund um den Globus gesammelt

Einklang mag Wehrle nicht nur bei den Aromen, sondern auch beim Wein. «Ich mag es, wenn der Wein und das Gericht wie Yin und Yang zusammenpassen.» Die Referenz zu Yin und Yang, der chinesischen Philosophie, die zwei entgegengesetzte und gleichsam zusammengehörende Pole verbindet, kommt bei ihm nicht von ungefähr.

Der 47-Jährige ist in einem 200-Seelen-Dorf im Schwarzwald aufgewachsen und hat rund um den Erdball gearbeitet: Asien, USA und Europa. Hier oben auf dem Bürgenstock wacht er in der Hochsaison über sieben Restaurants, die Ost und West an einem Ort zusammenbringen. Im «Spices Kitchen» gibt es authentische Gerichte von Japan bis Thailand,





Grosses Bild: Mike Wehrle wacht auf dem Bürgenstock in der Hochsaison über sieben Restaurants.

Bild oben: Die Kalbsrippchen schmoren 48 Stunden im Ofen und kommen zum Schluss auf den Grill.

Bild unten: Executive Pastry Chef Damián Carini arrangiert die Schwarzwäldertorte als moussigen Ring.

im «Parisa» wird persisch gekocht und in der Taverne 1979 gibt es am Wochenende herzhaft alpine Küche. Es sind Aromen von süss bis sauer, von scharf bis mild und von kräftig bis zart.

Auch wenn international gekocht wird, liegt das Gute hier ganz nah. Wehrle zeigt auf den Südhang unterhalb seiner Wirkungsstätte. Hier grasen die Wollschweine, Kälber, Damhirsche und Lämmer von der Metzgerei Holzen Fleisch mit Aussicht auf den Vierwaldstättersee. «Wir tüfteln mit Holzen Fleisch gerade an einem Rindskäsewurstli für den Sommer», plaudert er aus der Testküche. Da soll auch der «Fünf-Sterne-Käse», den ihm Käser Josef Bircher produziert, ins Rezept. Dieser reift seinen Käse nur grad einen Steinwurf vom Bürgenstock entfernt und ist bekannt für seinen erstklassigen Sbrinz. Einen Käse auf Sternenniveau bekommt er also problemlos hin. Nicht ganz so einfach war es für Mike Wehrle, ihn darum zu bitten. Nach fünf Runden Kafi Träsch war der Deal per Handschlag aber besiegelt.

Stelleninserate per Whatsapp und Instagram

Mike Wehrle hat mit seinem Team in den letzten sieben Jahren die besten

Produkte der Region aufgespürt und dabei ein grosses Eco-System auf dem Berg aufgebaut. Die Eier werden unmittelbar neben dem Resort-Golfplatz gelegt, die Kräuter im eigenen Hochbeet gezogen, die Hausbienen liefern den Honig, und nach dem Trüffel wird in den Wäldern Nidwaldens geschnüffelt. «Unser ehemalige Security-Mitarbeiter liefert uns frische Beeren aus seinem Beerentunnel.»

Teamwork makes the dream work. Darum hat Mike Wehrle zur Eröffnung 2017 das Team fast zur Hälfte mit liebgewonnenen Weggefährten bestückt. Wird einmal eine Stelle frei, greift er zum Telefon. Per Whatsapp oder Instagram wird eine Annonce in die Welt geschossen. Wehrle holt sich die besten Köche aus aller Welt persönlich auf den Berg. So hat er sich eine grosse, internationale Familie geschaffen, die von thailändisch über japanisch bis mediterran ihre authentische Landesküche kocht.

Wehrle mag das Bodenständige. Zwar hat er sein Herz während seiner Zeit in Asien an die thailändische Küche verloren, aber nach einem langen Tag auf dem Bürgenstock mag er etwas Einfaches von zu Hause. «Leberwurst mit Sauerteigbrot und Essiggurken», schießt es subito aus ihm heraus.



Heimat ist für den Süddeutschen eine aromatische Empfindung.

Heimat ist für den Süddeutschen eine aromatische Empfindung. «Oma hat einmal die Woche Brot gebacken. Und sie hatte einen grossen Garten, in dem wir Erdbeeren frisch vom Strauch pflückten.» Es huscht ein freudiger Ausruck über sein Gesicht. Die Geschmäcker der Kindheit und das Gefühl von Heimat im Sinn, verpflichten sich er und sein Team dem genuinen Geschmack.

In eine Schwarzwäldertorte gehören 1,2 Liter Rahm

Und so serviert Mike Wehrle aus dem Schwarzwald - wie könnte es auch anders sein - zum Dessert eine Schwarzwälder Kirschtorte. «In eine richtige Schwarzwälder Kirschtorte gehören 1,2 Liter Rahm. It's a given fact!», stellt der stets spitzbübisch lachende Spitzenkoch mit strengem Blick klar. «Und es muss Kirschwasser und Kirschen drin haben!» Sonst wär's keine echte Schwarzwälder. Aber wenn die Aromen einmal ausbalanciert sind, darf in der Zubereitung justiert werden. So arrangiert sein argentinischer Executive-Pastry-Chef Damián Carini die Torte als moussigen Schokoladenkirschring mit Schokoladenknusper als Black Forest 2.0. Bemerkenswert ist, dass Pâtissier Carini selber keine Desserts isst. «Er

komponiert die Aromen im Kopf. Ich gebe ihm Feedback, und er kombiniert am Schluss alles perfekt», erklärt Mike Wehrle Carinis Aromengedächtnis. «Vielleicht gerade weil er nicht zu viel Süsse in seiner Ernährung hat, kann er in reinen Aromen denken.»

Zum Black Forest 2.0. gibt es den Schaumwein Black Shiraz aus Australien. Leuchtend rot perlt er vitalisierend im Glas mit Noten von herb-säuerlicher Maulbeere und bringt sie mit den warmen Gewürzen der Schwarzwälder in Einklang. Yin und Yang eben - genau wie's Wehrle gerne mag.

Buchtipp: Mike Wehrle, Seven Kitchens, erschienen im Eigenverlag.

Mike Wehrles Rezepte zum Nachkochen

Fortsetzung von Seite 9

Schwarzwälder Kirschtorte

Zutaten für 1 Springform**à 26 cm Durchmesser**

Zubereitungszeit:

1 Stunde plus zirka 1 Stunde kühlen

Zutaten**Für den Biskuitboden:**

7 Eier
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
3 Tropfen Bittermandelaroma
170 g Mehl
80 g Speisestärke
50 g Kakaopulver
1 TL Backpulver
Etwas Butter und Mehl für die Form

Für den Sirup und die Sauerkirschen:

40 ml Läuterzucker
8 cl Kirsch
350 g (Nettogewicht) Sauerkirschen
(Schattenmorellen)
3 EL Maizena

Für die Füllung:

1,2 Liter Rahm
50 g Zucker
6 Päckchen Sahnesteif
100 g Schokoladenraspel

Zubereitung

● Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.

● Für den Biskuitboden Eier, Zucker, Vanillezucker, Bittermandelaroma 8 Minuten schaumig schlagen, damit sich die Masse verdoppelt. Mehl, Speisestärke, Kakaopulver und Backpulver vermengen, sieben, nach und nach zur Eiermasse geben und vorsichtig unterheben. Springform einfetten und leicht bemehlen. Biskuitmasse hineingeben, glattstreichen und im Ofen etwa 30 Minuten backen. Vollständig auskühlen lassen. Dann zweimal quer durchschneiden.

● Für den Sirup den Läuterzucker mit 8 cl Kirsch mischen. Sauerkirschen abgiessen, Saft dabei auffangen und Wasser dazugeben, bis 200 ml Flüssigkeit vorhanden sind. Maizena mit 2 EL der Flüssigkeit anrühren. Restliche Flüssigkeit aufkochen, aufgelöstes Maizena unterrühren. Kurz unter Rühren aufkochen, dann den entstandenen Sirup vom Herd nehmen. 16 Kirschen für die Dekoration beiseite stellen. Restliche Kirschen unter den Sirup heben.

● Rahm mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen. Etwa 4 EL geschlagenen Rahm für die Dekoration in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und kühl stellen.

● Zum Fertigstellen der Torte den ersten Biskuitboden mit zirka 3 EL Sirup beträufeln. Kirschmasse vollständig darauf verteilen und glattstreichen. Abkühlen lassen. Dann zirka 3 EL geschlagenen Rahm auf die Kirschmasse streichen.

● Zweiten Boden darauflegen, leicht andrücken. Wieder zirka 3 EL Sirup auf den Boden träufeln, etwa die Hälfte des restlichen Rahms auf den Boden streichen. Letzten Biskuitboden auflegen, leicht andrücken und mit dem restlichen Sirup tränken. Torte mit dem restlichen Rahm überall einstreichen. Mit dem Spritzbeutel 16 Sahnepuffer auf die Torte spritzen, restliche Kirschen daraufsetzen. Oberfläche und Rand mit den Schokoladenraspeln bestreuen. Kühl stellen.

● Dazu passt Black Shiraz, Red Barossa Sparkling Wine, Rockford Wines



Die Schwarzwäldertorte ist eine Hommage an Mike Wehrles Heimat, den Schwarzwald.

Kalbsrippchen mit Meerrettich und Schnittlauch



Die wichtigste Zutat ist die Zeit: 6 bis 7 Stunden garen die Rippen im Ofen und kommen zum Schluss auf den Grillrost.

Zutaten

3 kg Spareribs vom Kalb
250 ml BBQ-Sauce (Rezept siehe unten)
10 g Schnittlauch
100 g Panko, knusprig geröstet
40 g Butter
15 g Meerrettich frisch gerieben
1 EL Piment d'Espelette
1 EL geräuchertes Paprikapulver
Salz, Zucker, Knoblauchpulver

Zubereitung

● Spareribs beim Metzger vorbestellen und die Silberhaut entfernen lassen.

● Spareribs mit Salz, Zucker und Knoblauchpulver würzen und anbraten, bis sie schöne Röstaromen angenommen haben.

● Spareribs grosszügig mit BBQ-Sauce bestreichen und gut in Alufolie einpacken. Bei 120 Grad für 6–7 Stunden im Backofen garen, bis sich das Fleisch leicht vom Knochen löst. Spareribs aus der Alufolie nehmen, erneut mit BBQ-Sauce bestreichen. Unter dem Grill oder mit Oberhitze im Ofen für ein paar Minuten karamellisieren lassen.

● Mit Panko bestreuen und auf einem Teller oder Holzbrett anrichten. Fein geschnittenen Schnittlauch und frisch geriebenen Meerrettich darüber geben und servieren.

BBQ-Sauce

Zutaten

300 g getrocknete Pflaumen
300 ml Coca-Cola
500 g Ketchup
10 ml Rauchöl
Zirka 30 ml Apfelessig
20 g geräuchertes Paprikapulver
20 g Cajun-Gewürzmischung
1 Prise Cayennepfeffer
300 g frische Tomaten
200 g Zwiebeln
30–45 g brauner Zucker

Zubereitung

● Pflaumen entkernen und kleinschneiden. In der Cola weichkochen. Mit Ketchup, Rauchöl, 30 ml Apfelessig, Paprikapulver, Cajun-Gewürzmischung und Cayennepfeffer im Mixer pürieren.

● Tomaten und Zwiebeln würfeln und in eine Auflaufform geben. Mit Zucker, Salz, Pfeffer und etwas Essig vermengen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad etwa 1 Stunde garen, bis die Tomaten weich sind. Tomaten und Zwiebeln zur Cola-Pflaumen-Sauce geben und alles pürieren. Die BBQ-Sauce mit Salz, Pfeffer oder weiteren Gewürzen abschmecken.

● Dazu passt Shiraz Zephyrus, Sons of Eden, Barossa Valley

Weit über seltene Jahrgänge hinaus

DIE KREATION DES IDEALEN JAHRGANGS



WINE OF THE YEAR
2023

100/100
JAMES SUCKLING.COM

*Grand Siècle N°26 in der Flasche. Limitierte Edition – nur auf Anfrage.
www.laurent-perrier.com*

Kalifornische Rotwein-Giganten

Cabernet Sauvignon zählt zu den besten Rotwein-Rebsorten der Welt. Besonders kraftvolle, aber auch vielseitige Gewächse kommen aus dem kalifornischen Napa Valley. Die Qualität hat allerdings ihren Preis. **Von Peter Keller**



Rund die Hälfte aller Rebstöcke im Napa Valley besteht aus Cabernet Sauvignon.

Wer Cabernet Sauvignon mag, kommt an Bordeaux nicht vorbei. Man geht keine allzu grosse Risiken ein, wenn man behauptet, dass einige der bekanntesten Weine der Welt von dieser Rebsorte geprägt sind: Château Latour, Lafite-Rothschild, beide aus der Appellation Pauillac, oder Château Haut-Brion aus dem Pessac-Léognan. Doch auch die zweite Liga ist nicht zu verachten, zumal die berühmten Etiketten absurd hohe Preise erreicht haben. Bordeauxweine sind fast immer ein Verschnitt von mehreren Sorten, neben Cabernet Sauvignon namentlich Merlot, Petit Verdot und/oder Cabernet Franc.

Doch den französischen Prestige-Crus ist schon länger namhafte Konkurrenz erwachsen. Namentlich Kalifornien fordert die «Grande Nation» mit ihren Produkten heraus. Einerseits mit sehr teuren Kult-Cabernets wie Harlan, Screaming Eagle und Colgin, andererseits mit Spitzenweinen, die für «normale» Geniesser und Geniesserinnen erschwinglich sind. Erst recht ein Schock für das Bordeaux-Establishment war das berühmte Paris Wine Tasting von 1976. An dieser Blindverkostung traten kalifornische Gewächse gegen französische Preziosen an. Bei den Roten gewann - welch Sensation! - der Cabernet Sauvignon 1973 des Guts Stag's Leap Wine Cellars aus dem Napa Valley - vor Château Mouton-Rothschild 1970. Auch bei Weissen (Chardonnay) triumphierten die Amerikaner.

Mit diesem Erfolg begann der kometenhafte Aufstieg des Napa Valley. Heute sind in diesem Anbaugebiet rund 18000 Hektaren mit Rebstöcken bepflanzt. Gut die Hälfte entfällt auf Cabernet Sauvignon. Zum Top-Trio gehören aber auch Merlot und Chardonnay. Die Region ist in 16 Subregionen unterteilt, sogenannte American Viticultural Areas. Rund 600 Kellereien bieten eine Vielzahl unterschiedlichster Weine an, vom preiswerten Einstiegstropfen bis zu den genannten Kultgewächsen.



Ein Schock für das Establishment aus Bordeaux war das Paris Wine Tasting von 1976.

Die Cabernets Sauvignons aus dem Napa Valley gehören bestimmt zu den Publikumsbeliebten. Die farbintensiven Weine, die nur bei warmen Temperaturen perfekt ausreifen, sind kraftvoll, konzentriert, langlebig und in vielen Fällen am Duft von schwarzen Johannisbeeren, Tabaknoten, Zedernholz und Leder zu erkennen. Kürzlich hat sich in Zürich die Gelegenheit geboten, zahlreiche Gewächse von 23 Weingütern im Rahmen der Veranstaltung «Taste Napa Valley» zu degustieren. Wir haben unsere fünf Favoriten selektioniert, alle praktisch reinsortig aus Cabernet Sauvignon gekeltert. Mit diesen Weinen kann bestimmt nichts schief gehen:

Cabernet Sauvignon 2018, Heitz Cellar

Zu den Pionieren im kalifornischen Weinbau gehört dieses Gut. Es produziert komplexe, langlebige Weine. Dieser 2018er präsentiert sich mit einem intensiven Purpur und entfaltet in der Nase vielschichtige Aromen von schwarzen Beeren, Gewürzen und Minze. Im Gaumen zeigen

sich ein kräftiger, aber nicht opulenter Körper, reife Gerbstoffe, elegante Anflüge und eine schöne Länge. Der Cabernet Sauvignon besitzt ein sehr gutes Lagerpotenzial. Der Ausbau erfolgt in französischen und amerikanischen Barriques. (57 Fr.; martel.ch). Der Kultwein aus dem Hause Heitz ist der Cabernet Sauvignon Martha's Vineyard - teuer, rar und begehrt.

Estate Cabernet Sauvignon 2019, Château Montelena

Das ist grosses Cabernet-Sauvignon-Kino aus dem Napa Valley. Schon das einladende, intensive Bouquet (schwarze Kirschen, würzig-florale Noten, Sandelholz) lässt viel erwarten. Im Gaumen wird der erste Eindruck bestätigt. Der Wein ist jugendlich, dicht, reintonig, mit präsenten Gerbstoffen und einer guten Säure ausgestattet, tiefgründig, finesse-reich und langanhaltend. Die Reifung erfolgte während 22 Monaten in französischen Barriques. 40 Prozent sind neu. Dekantieren oder noch etwas auf die Seite legen lohnt sich bestimmt (148 Fr., kwd.ch).

Cabernet Sauvignon 2018, Louis M. Martini Winery

In diesem Fall handelt es sich um einen sehr guten Wert aus dem Napa. Cabernet Sauvignon dominiert mit 87%. Er wird durch Petite Syrah, Petit Verdot und Cabernet Franc ergänzt. Das Resultat im Glas lässt sich sehen: Die Nase präsentiert sich mit Noten von schwarzen Beeren, würzigen Noten und etwas Vanille. Im Gaumen fallen als Merkmale der kräftigen Körper, die reifen Gerbstoffe, die mittlere Säure sowie die gute Länge auf. Man lässt den Wein während 16 Monaten

in französischen Barriques reifen (55 Fr.; moevenpick-wein.com).

Jayson Cabernet Sauvignon 2020, Pahlmeyer

In diesem Wein ist viel Power drin. Der reinsortige Cabernet Sauvignon überzeugt mit einem expressiven Bouquet von Cassis, Pflaumen sowie würzigen Noten. Die präsenten Tannine sind reif und noch jugendlich. Eine frische Säure sorgt für Eleganz und Finesse. Der Wein endet mit einem langen Nachhall. Man liegt nicht falsch, wenn man ihm eine Lagerzeit von mehr als zehn Jahren attestiert. Pahlmeyer baut den Wein während 15 Monaten in französischen Barriques aus. Der Neuholz-Anteil ist mit 88 Prozent hoch (Fr. 81.10; arvi.ch).

Generations Cabernet Sauvignon 2019, Raymond Vineyards

Das ist das Top-Produkt dieses Weinguts, das seit mehr als zehn Jahren von der Familie Boisset aus Frankreich betrieben wird. Es ist zwar ein kalifornischer Cabernet Sauvignon, aber der französische Einfluss ist durchaus wahrnehmbar. Im jetzigen Stadium ist der Wein viel zu jung. Ihm darf eine lange Zukunft vorausgesagt werden, denn die Anlagen sind exzellent. In der Nase brilliert der vielschichtige Duft von Cassis, würzigen Noten sowie Zedernholz. Im Gaumen zeigt sich ein kraftvoller Körper, eine gute Säure sowie eine schöne Struktur. Beeindruckend ist das lange Finale. Die Reben werden nach biodynamischen Grundsätzen gepflegt. Raymond lässt den Cabernet während knapp 20 Monaten in französischen Barriques reifen. Davon sind knapp 60 Prozent neu (142 Fr.; zweifel1898.ch).



Für die Arbeit in den Reben benötigt es Know how und viele anpackende Hände.



Bangkok

des Weins wegen

Übersee-Weine mal andersherum. Wie gut sich asiatische Aromen mit Riesling, Bordeaux und Champagner verbinden lassen, kann man in Bangkok an allen Ecken überprüfen. **Von Wolfgang Fassbender**

Thitid Tassanakajohn wird von allen nur Ton genannt. Auch die Thailänder haben halt keine Lust auf ständige Nutzung der vielsilbigen Eigennamen, und die Touristen können sich die Betonung eh nicht merken. Doch übertriebenen Wert auf Formalitäten legt der Chefkoch des Restaurants Le Du ohnehin nicht. Obwohl er als einer der Stars der Kochszene Bangkoks gilt, empfängt er im T-Shirt. Höflich begrüsst er die Gäste, dirigiert nicht nur die Köche, sondern auch die Kellnerinnen, lässt Speisen direkt im Gasträum fertigstellen, erklärt die Zutaten. Klappern gehört hier zum Handwerk, Marketing ist wichtig, und einfach nur gutes Essen auf den Tisch zu stellen, genügt noch lange nicht. Niemand wird einfach so zu einem der angesagtesten Restaurants des Kontinents nach Meinung von Asia's 50 Best Restaurants; auch der Michelin hat einen Stern dagelassen. Doch keine Sorge: Die zartfleischigen Banana Prawns, eine besonders begehrte Sorte Garnelen, werden gekonnt mit Chili und Algen nuanciert; das thailändische Wagyu Beef ist nicht nur lang gereift, sondern auch auf den Punkt gegart.

Für die Kulinariktour durch Bangkok viel Zeit einplanen

Chef Ton ist längst keine Ausnahme-Insel mehr im Meer von Bangkoks Streetfood-Ständen und Märkten, der Nudeln garenden thailändischen Traditionsküche. Eine ganze Reihe an einheimischen oder aus anderen asiatischen beziehungsweise europäischen Ländern zugereisten Gastromomen hat sich in den letzten Jahren selbstständig gemacht in einem der vielen Stadtviertel Bangkoks.

Wer alle besuchen will, muss sich übrigens Zeit nehmen und sehr gut planen, denn für den Taxitransfer von einem Quartier zum anderen benötigt der Gast, vor allem in der Rush Hour am Nachmittag, manchmal sogar länger als für die Autofahrt von Basel nach Zürich.



Das Restaurant Le Du serviert asiatische Gerichte auf Sternenniveau und gehört zu den hippen Adressen Bangkoks.

Was er aber dann erlebt, hat viel mit thailändischer Höflichkeit und Lockerheit auf der einen sowie ungezwungener Neugier auf der anderen Seite zu tun. Man traut sich was, bei den Speisen wie bei den Drinks. Nichts ist festgefahren, in Traditionen erstarrt. Nur weisser Wein zu weissem Fleisch, nur roter zu rotem? Ach was! Die jungen Köchinnen und Köche Bangkoks orientieren sich eher an den Kollegen in Australien, Indien oder Südamerika als an den Altmeistern der französischen Küche.

Instagram ist wichtig, und Champagner funktioniert immer, zumindest am Anfang des Essens. «Wir bieten zu jedem Gang des sechsgängigen Menüs einen speziellen Wein oder Champagner an», sagt Le-Du-Chef Ton. Weil er auch eine Ausbildung als Sommelier absolviert hat, interessiert ihn das Thema Getränke ganz besonders. Egal, ob deutscher Riesling oder französische Low-Intervention-Weine: Zur modernen thailändischen Küche passt vieles. Und wenn es kein Alkohol sein soll, dann einfach mal ein Kombucha-Pariering in sechs Aufzügen.

Neugier auf coole Winzer ist auch anderswo zu spüren. In einer der vielen Wine Bars etwa, zu deren Spitze das von Pablo Padilla Fernández geführte «Mod Kaew» zählt. Im noblen «St. Regis» wiederum, in einem der besten Hotels der Stadt, öffnete 2020 eine Dependence der in der Schweiz erfolgreichen Igniv-Restaurants. David Hartwig hat hier die Küchenleitung und verblüfft die Einheimischen nicht nur mit einem Sharing-Konzept, wie es so ähnlich auch in Zürich oder Bad Ragaz zu finden ist, sondern auch mit einer bemerkenswert umfangreichen Weinkarte. Wer mag, kann sich zum Menü einen ganzen Abend lang mit Schweizer Gewächsen verführen lassen. Die aus Berlin stammenden Sühning-Brüder wiederum servieren zu ihrer modernisierten, mit zwei Michelinsterne ausgezeichneten deutschen Küche gern einen viele Jahre auf der Hefe gereiften Rieslingsekt von der Saar oder Pfälzer Pinot Noir. Und auch der, der es richtig scharf haben möchte, kommt auf seine Kosten und stellt fest, dass es zu Spicy Food nicht immer nur Bier sein muss. «Mögen Sie es abgemil-



Nur weisser Wein zu weissem Fleisch, nur roter zu rotem? Ach was!

Weinaffine Gastronomie in Thailands Hauptstadt

Le Du:

kreative thailändische Küche, ledubkk.com

Nusara & Nuss Bar:

Casual Thai Food, Wein und Cocktails, nusarabkk.com

R-Haan:

südthailändische Küche auf Zwei-Sterne-Level, r-haan.com

Mod Kaew Wine Bar:

für Natural Wines bekannte Weinbar

Igniv:

Schweizer Küchenchef, Schweizer Weine, ignivbangkok.com

Sühning:

verfeinerte deutsche Küche, restaurantsuhning.com

dert oder authentisch scharf?», fragt die Kellnerin im «R-Haan», dem vielleicht besten Restaurant der Stadt mit original südthailändischer Küche. Scharf natürlich! Der Châteauneuf-du-Pape kann verblüffenderweise auch mit der authentischen Würzvariante standhalten, macht seiner Frucht und Fülle wegen vor allem zum wokgerührten Wildschwein mit Spicy Curry und Kardamomsprossen eine gute Figur. Die hiesige Dessertvariation wiederum - Black Sticky Rice und Sago-Kokosnuss-Pudding - ist wie gemacht, um vom Carmes de Rieussec, einem cremig-süssen Sauternes der gehobenen Klasse, begleitet zu werden.

Selbstverständlich gibt es auch thailändischen Wein

Und der thailändische Wein? Klar, den gibt es. Etwa den prima zur Mango harmonisierenden Süssen von Granmonte. Hin und wieder wird Vergleichbares in den Restaurants als Aperitif angeboten, aber der Nationalstolz der Thai geht noch nicht so weit, sich lediglich auf die einheimischen Weine zu verlassen. Lieber versucht man sich in Bangkok an ausgefallenen Cocktails. Chef Ton setzt sich nach dem Dessert im Le Du selbst ins Auto, fährt den Gast hinüber zu seinem Zweitrestaurant namens Nusara, zu dem auch die Nuss Bar gehört, ausgezeichnet als eine der besten Bars Asiens. Ein paar Schritte entfernt vom Tempel Wat Pho und vom Grossen Königspalast kann man hier Casual Thai Food essen und das passende Pairing ausprobieren.

Gerade erst war, zum Event mit Rieslingen des Moselwinzers Markus Molitor, jeder Platz besetzt. «Wein spielt natürlich auch hier eine wichtige Rolle», erzählt Thitid Tassanakajohn. Um Mitternacht schmeckt allerdings, kurz vor der Rückfahrt zum Hotel, ein aus lokalen Spirituosen gemixter Cocktail noch besser. Um diese Zeit hat sich zum Glück auch der letzte Stau des Tages längst aufgelöst.

Südafrika trifft Italien

Der Weinkeller des Restaurants Orsini, das zum «Mandarin Oriental Savoy» in Zürich gehört, ist eine wahre Schatzkammer für südafrikanische Weine. Hier trifft die italienische Küche auf edle Tropfen vom Kap – un grande amore.

Von Wolfgang Fassbender



Längst vorbei sind die Zeiten, als südafrikanischer Wein in der Schweiz im Trend lag. Doch ausgerechnet im Zürcher Restaurant Orsini, das zurzeit viel von sich reden macht, findet der Gast ein verblüffendes Sortiment an Kap-Gewächsen – und kluge Beratung dazu. Manchmal sind die schwierigen Zeiten ja doch für Überraschendes gut. Ohne die Coronapandemie und ohne den damit einhergehenden Lockdown sähe die Weinkarte des Restaurants Orsini wahrscheinlich ganz anders aus. Zuständig für diese ist nämlich Matteo Rimoldi, und der fragte sich 2020, was er denn während der beginnenden Covid-Zeit so tun sollte. «Ich war zu Hause», erinnert sich der Chefsommelier des «Mandarin Oriental Savoy» in

Zürich. «Und ich habe mir gesagt, dass ich was lernen muss über ein Land, von dem ich wenig Ahnung habe.»

Wenig Ahnung von südafrikanischem Wein zu haben ist weit verbreitet. Es werden zwar Jahr für Jahr erkleckliche Mengen südafrikanischer Erzeugnisse in die Schweiz importiert, doch Interesse an gehobenen Weinen besteht nur in geringem Masse; die anfängliche Neugier aufs ferne Land nach Ende des Apartheidregimes ist längst abgeklungen. Nur wenige Importeure haben sich folglich auf die Einfuhr von Flaschen der besten Erzeuger fokussiert. Was auch an den Strukturen des südafrikanischen Weinbaus liegt, der sich oft ja nicht der Neuen Welt zugehörig fühlt, sondern sich als Teil der Alten sieht. Übersee, schön und gut, aber auch eine Weinbautradition bis zu den Anfängen

In der Küche des Restaurants Orsini entsteht italienische Haute Cuisine.



Wenig Ahnung von südafrikanischem Wein zu haben ist weit verbreitet.

der Kapkolonie im 17. Jahrhundert, eine Geschichte, wie sie in Kalifornien oder Australien nicht im gleichen Masse zu finden ist. Auch die Strukturen unterscheiden sich in mancher Hinsicht von denen in anderen fernen Staaten. Neben einigen grossen Produzenten existieren viele mittlere und kleine Erzeuger, die häufig auch noch eine Vielzahl an Weinen auf den Markt bringen. Und während Cabernet, Chardonnay und Sauvignon Blanc bekannt sind, verstehen viele Verbraucher wenig von Pinotage oder Chenin Blanc.

Alkoholreich und holzbetont lautet das Klischee

Ein grosser Fehler. Zu welchen Leistungen die südafrikanische Weinszene mittlerweile fähig ist, weiss Matteo Rimoldi auswendig. Er kennt die Namen



Der Italiener Dario Moresco leitet das Tagesgeschäft im Fine-Dining-Restaurant Orsini.

ein Chenin Blanc, das ist fast eine klassische Kombination.» Dass in diesem Wein noch zehn Prozent Sémillon drin sind, erweitert Aromenspektrum und Komplexität sogar noch. Und der Pinot Noir von Storm? Zum Reh!

Darüber hinaus können die Gäste spielen und ausprobieren, denn zwei Spezialitäten Südafrikas sind ebenfalls vertreten auf der Karte: der in Stellenbosch gezüchtete Pinotage, eine Kreuzung aus Pinot Noir und Cinsault sowie der vor langer Zeit aus Portugal importierten Rebsorte Tinta Barocca. Könnte man sogar zum Zürichgeschneitzeln trinken, welches natürlich nicht auf der Karte des «Orsini» steht, aber im Zweitrestaurant zu haben ist.

Fehlen eigentlich nur noch die Süssweine. Die gibt es natürlich in Südafrika, aber sie sind in europäischen Restaurants kaum zu bekommen. Viele werden, dem Portwein nachempfunden und als Cape Tawny bekannt, vor Ort getrunken. Andere sind, wie der legendäre Vin de Constance, ultrarar und teuer dazu. Aber was nicht ist, kann ja noch werden, denn das «Orsini» steht ganz am Anfang seiner Gastro-

Weinempfehlungen aus Südafrika von der «Orsini»-Karte

2021er Chenin Blanc, David & Nadia: mineralischer Chenin mit ätherischen Gewürznoten und gerade mal 12,5 Prozent Alkohol.

2021er Soldaat, The Sadie Family: Grenache der eleganten Art, unbedingt dekantieren.

karriere. Und wenn erst einmal die Rooftop Bar eröffnet, ganz oben im Hotel, und wenn die leidenschaftlichen Südafrika-Liebhaber mal neugierig geworden sind ...

Matteo Rimoldi beschäftigt sich derweil aber auch mit anderen Getränken - und das, weil kein Lockdown mehr herrscht, während und nach der Arbeit. Nicht nur Wein interessiert ihn gerade, auch Sake steht auf dem Lernprogramm. Seine Kunden werden - ganz ungezwungen - in den nächsten Jahren mitlernen dürfen.



Matteo Rimoldi ist Chefsommelier des «Mandarin Oriental Savoy» in Zürich.

all der gehypten Erzeuger, die sich nicht nur in Stellenbosch und Paarl, sondern auch an der Walker Bay oder in Swartland etabliert haben. Nichts gegen die Klassiker wie Kanonkop, Meerlust oder Klein Constantia, aber was die Kenner des südafrikanischen Weinbaus seit einigen Jahren fasziniert, wird anderswo gekeltert. Der Stil der neuen Kultweingüter - The Sadie Family, Mullineux oder Alheit - entspricht kein bisschen dem Übersee-Klischee. Nicht alkoholreich und holzbetont sind deren Weine, sondern elegant und finessenreich, zurückhaltend im Alkohol, frisch und mineralisch. Ein Paradies, wären die Mengen nicht limitiert.

Die spannendsten Weine von Kulterzeugern wie etwa Restless River, David & Nadia oder Thorne & Daughters gelangen lediglich in kleinen Mengen nach Europa. Doch Matteo Rimoldi hatte Glück, probierte und kaufte. Erst kam das neuerlangte Wissen den Gästen des Bürgenstock-Resorts zugute, nach dem Wechsel Rimoldis nach Zürich profitieren die Besucher der «Mandarin»-Restaurants. Nicht nur jene des Fine Dining namens «Orsini», sondern auch die der Brasserie. Mehr südafrikanische Weine als in diesem Hotel wird man vermutlich in keinem anderen Gastronomiebetrieb der Stadt finden.

Wie gemacht für das Signature Dish

L'Art pour l'art ist das Sortiment an Gewächsen vom Kap allerdings nicht, es geht schliesslich darum, die eingekauften Weine passend zum Essen zu servieren. Antonio Guida, der die kulinarische Oberaufsicht übers «Orsini» führende Mailänder, und sein dauerhaft vor Ort amtierender Kollege Dario Moresco kochen allerdings nicht südafrikanisch, sondern italienisch.

Doch muss es immer Soave oder Barbaresco sein? Ach was. Zur Bernsteinmakrele etwa kann sich Rimoldi gut einen Palladius der Sadie Family vorstellen: Die weisse Cuvée aus zahlreichen Rebsorten, von Chenin Blanc bis Palomino, gilt als einer der höchstbewerteten Weine Südafrikas. «Auf der Karte steht aktuell ein 2021er, aber der wird nach ein paar Jahren Reife sicher noch besser», sagt Rimoldi.

Auch der Chardonnay von Storm geniesst einen exzellenten Ruf, während der Cartology von Chris Alheit wie gemacht ist für eines der Signature Dishes des Hauses, das Bressehuhn. «Das Pollo in zwei Gängen und



Nicht nur Wein interessiert den Chefsommelier. Auch Sake steht auf dem Programm.

ANZEIGE

MONDOVINO
Wein nach Deinem Geschmack.

AMALAYA MALBEC
*MALBEC VALLA CALCHAQUI BODEGA AMALAYA 2022, 75 CL
14.95 (10CL = 1.99)

ROBERT MONDAVI PRIVATE SELECTION MERLOT CALIFORNIA
*MERLOT CALIFORNIA RUM BARREL AGED ROBERT MONDAVI 2019, 75 CL
18.95 (10CL = 2.53)

TWO HANDS ANGELS' SHARE
*SHIRAZ ANGELS' SHARE MCLAREN VALE TWO HANDS 2019, 75 CL
27.50 (10CL = 3.67)

92 James Suckling

Highlights aus dem Mondovino-Sortiment

Exklusiv online erhältlich:
mondovino.ch/highlights

Preis- und Jahrgangsänderungen sind vorbehalten.
Coop verkauft keinen Alkohol an Jugendliche unter 18 Jahren.
*Nur auf mondovino.ch erhältlich

coop
Für mich und dich.

OTTO'S

ottos.ch

Bequem. Online. Bestellen.**ONLINE**

Abadia Retuerta Pago Negralada
Castilla y Leon VdT
Jahrgang 2017*
Traubensorte: Tempranillo
75 cl



je Flasche CHF

69.-

Konkurrenzvergleich **86.-**
Bestelleinheit 6 Flaschen

Aalto PS
Ribera del Duero DO
Jahrgang 2020*
Traubensorte: Tempranillo
75 cl



je Flasche CHF

99.-

Konkurrenzvergleich **119.-**
Bestelleinheit 6 Flaschen

IHR GÜNSTIGER ONLINE-WEINKELLER

Ànima Negra ÀN/2

Mallorca VdT
Jahrgang 2021*
Traubensorten: Callet, Manto Negro, Syrah
75 cl



je Flasche CHF

22.95

statt **29.90**
Bestelleinheit 6 Flaschen

Mille e una notte

Terre Siciliane IGP
Jahrgang 2019*
Traubensorten: Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah und andere Trauben
75 cl



je Flasche CHF

59.95

Konkurrenzvergleich **72.-**
Bestelleinheit 6 Flaschen

Donna Olimpia 1898

Bolgheri DOC
Jahrgang 2021*
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
75 cl



je Flasche CHF

22.95

Konkurrenzvergleich **29.-**
Bestelleinheit 6 Flaschen

Le Cupole

Toscana IGP
Jahrgang 2021*
Traubensorten: Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon
75 cl



je Flasche CHF

29.95

Konkurrenzvergleich **42.-**
Bestelleinheit 6 Flaschen

Gaja Sito Moresco

Langhe DOC
Jahrgang 2020*
Traubensorten: Nebbiolo, Merlot, Barbera, Cabernet Sauvignon
75 cl



je Flasche CHF

46.95

Konkurrenzvergleich **58.-**
Bestelleinheit 6 Flaschen

Baigorri de Garage

Rioja DOCa
Jahrgang 2018*
Traubensorte: Tempranillo
75 cl



je Flasche CHF

39.95

Konkurrenzvergleich **49.90**
Bestelleinheit 6 Flaschen

Banfi Excelsus

Toscana IGP
Jahrgang 2017*
Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon
75 cl



je Flasche CHF

34.95

statt **49.90**
Bestelleinheit 6 Flaschen

Crognolo

Toscana IGC
Jahrgang 2020*
Traubensorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot
75 cl



je Flasche CHF

16.95

Konkurrenzvergleich **24.90**
Bestelleinheit 6 Flaschen

Miraval Rosé

Côtes de Provence AOP
Jahrgang 2023*
Traubensorten: Grenache, Cinsault, Syrah, Rolle
75 cl



je Flasche CHF

19.95

statt **26.90**
Bestelleinheit 6 Flaschen

Hess Select Cabernet Sauvignon

Kalifornien
Jahrgang 2019*
Traubensorte: Cabernet Sauvignon
75 cl



je Flasche CHF

16.95

statt **22.90**
Bestelleinheit 6 Flaschen

Shaya Habis

Rueda DO
Jahrgang 2019*
Traubensorte: Verdejo
75 cl



je Flasche CHF

24.95

Konkurrenzvergleich **35.90**
Bestelleinheit 6 Flaschen

Aldegheri Lugana

Le Querce DOC
Lugana DOC
Jahrgang 2018*
Traubensorte: Trebbiano di Lugana
75 cl



je Flasche CHF

10.95

statt **16.90**
Bestelleinheit 6 Flaschen

Colomé Malbec

Argentinien
Salta
Jahrgang 2019*
Traubensorte: Malbec
75 cl



je Flasche CHF

18.95

Konkurrenzvergleich **30.-**
Bestelleinheit 6 Flaschen

Nur solange Vorrat! *Jahrgangsänderungen vorbehalten!

ottos.ch

Diese besonderen Rebsorten prägen die Neue Welt

Weltweit gibt es unzählige Rebsorten. In der Neuen Welt haben sich im Laufe der Zeit zahlreiche Spezialitäten etabliert. Wir stellen drei besonders interessante Trauben vor: Pinotage aus Südafrika, Carménère aus Chile und Malbec aus Argentinien. **Von Peter Keller**



Genaue Zahlen sind schwierig zu eruieren. Aber man geht davon aus, dass es heute weltweit rund 10000 verschiedene Rebsorten gibt. Sie haben sich im Laufe der Jahrtausende durch natürliche Mutation, teils durch gezielte Kreuzung und Züchtung entwickelt. Bei weitem werden nicht alle kommerziell genutzt. Die bekanntesten Sorten sind etwa Cabernet Sauvignon, Pinot noir oder Merlot bei den Roten, Chardonnay, Sauvignon blanc oder Pinot Gris bei den Weissen. Selbstverständlich werden je nach Land und Anbaugebiet noch zahlreiche weitere Varietäten kultiviert.

Wie sieht es in der Neuen Welt aus? Länder wie Australien, die USA, Argentinien oder Chile haben noch nicht eine so lange Weinbautradition wie die europäischen Länder. In Übersee etablierten sich beliebte Sorten wie Cabernet Sauvignon, Syrah, Chardonnay und Sauvignon blanc. Das Niveau der produzierten Weine reicht vom anspruchsvollen Massenwein bis zum prestigeträchtigen Spitzenprodukt. Daneben sind aber etliche Spezialitäten und Exklusivitäten zu finden: der Pinotage in Südafrika, der Carménère in Chile und der Malbec in Argentinien. Diese seien hier vorgestellt, inklusive eines gelungenen Beispiels.

Pinotage: Südafrikas umstrittene Sorte

Wenn es in Südafrika eine einzigartige Rebsorte gibt, dann ist es der Pinotage. Über 6000 Hektaren sind damit bepflanzt. Er ist eine Neuzüchtung aus Pinot noir und Cinsault und fühlt sich bis heute erstaunlicherweise ausschliesslich am Kap der Guten Hoffnung wohl. Das mag daran liegen, dass die Traube eine besonders sorgfältige Pflege im Rebberg und Keller braucht. Steigt beispielsweise die Gärtemperatur auf über 28 Grad, ent-



Einst populär in Bordeaux, heute ein gefeierter Star in Argentinien. Malbec hat in Südamerika eine neue Heimat gefunden.

stehen Fehltonne wie Gumminoten. Stimmen hingegen die Parameter, erfüllen die Rotweine alle Voraussetzungen für einen Premier Cru: aromatisch vielschichtig, kräftig, finessenreich, tiefgründig und lagerfähig.

Südafrikanischer Pionier in Sachen Pinotage ist das Weingut Kanonkop. Von der gesamten Rebfläche von etwa 100 Hektaren entfällt die Hälfte auf diese Rebsorte, die oft zweifelhafte Resultate ergibt. Nicht so auf diesem Betrieb. Der Pinotage 2020 von Kanonkop ist ein vorzügliches Beispiel dafür, was die Sorte zu leisten vermag (37 Fr.; savinis.ch).

Carménère: Chiles eigenständige Spezialität

Die ursprünglich aus Frankreich stammende rote Rebsorte wird in ihrer Heimat nur noch vereinzelt angebaut. Dafür hat sich Chile zur neuen Hochburg für diese Traube gemausert. Man hatte dort vor gut 30 Jahren festgestellt, dass es sich bei einem beträchtlichen Teil vermeintlicher

Merlot-Rebstöcke um Carménère handelte. Das warme Klima im Andenstaat kommt der spätreifenden Traube entgegen. Die Sorte ist zudem anfällig auf das Verrieseln, was die Erträge massiv vermindern kann.

Carménère wird meistens in Kombination mit Cabernet Sauvignon oder Merlot gekeltert. Es gibt indessen auch reinsortige Beispiele. Gut gelungen ist etwa der im Barrique ausgebaute Carménère Aconcagua Alto 2021 des bekannten Guts Vina Errazuriz. Er zeichnet sich durch eine intensive Farbe und Noten von dunklen Beeren, dezente Röstnoten sowie würzige Anklänge von Pfeffer und Zimt aus. Eigenschaften im Gaumen: dicht, feine Tannine, gute Säure, strukturiert und relativ langanhaltend (32 Fr.; moevenpick-wein.com).

Malbec: Argentinien's beliebter Renner

Einst populär in Bordeaux, heute ein gefeierter Star in Argentinien: Malbec hat im südamerikanischen Staat eine neue Heimat gefunden. Er ist mit Abstand die meistangebaute Rotweinsorte und auf mehr als 10000 Hektaren Rebfläche zu finden. Ihr kommt das trockene Andenklima mit viel Sonne und wenig Niederschlägen entgegen. Die Weinberge befinden sich teils auf mehr als 1000 Metern über Meer. Das bekannteste Anbaugebiet ist Mendoza.

Die argentinischen Gewächse zeigen gewisse Ähnlichkeiten mit einem Bordeaux, sind aber im Geschmack reifer und fülliger als ihre französischen Crus. Diese Charakteristik dürfte auch der Hauptgrund sein, warum die Weine bei der Kundschaft überaus beliebt sind. Mit einer schönen Frucht, Kraft, Vollmundigkeit und Ausgewogenheit wartet der gelungene Gran Terroir Malbec 2022 des Guts Zorzal auf. Er ist trinkbereit und passt hervorragend zu Grilladen (Fr. 19.50; terravigna.ch).



Bild oben und unten: Ernte in den Rebbergen des südafrikanischen Weinguts Kanonkop.

FOTOS: MANKOP ESTATE



©Merlin Photography

Moses Ceylan



©Philipp Lipiarski

Weinkeller Château Bela



©Merlin Photography



Markthalle Budapest

Reisedatum 2024

15.09.–22.09.

Preise pro Person

Fr.

Kabinentyp Katalogpreis **Bestpreis**

Hauptdeck

2-Bett 2695 **1995**

Mitteldeck

2-Bett, frz. Balkon 3505 **2595**

Junior Suite, frz. Balkon 3720 **2755**

Oberdeck

2-Bett, frz. Balkon 3720 **2755**

Unser Bestpreis – aktuell auf excellence.ch

Das Excellence-Inklusivpaket

- Excellence-Reise in eleganter Flussblick-Kabine
- Excellence Genuss-Vollpension mit Excellence- und Gala-Dinner
- Reisen in umweltgerechtem Komfort-Reisebus ab/bis Schweiz
- *Excellence Ausflugspaket inklusive
- 2 Gourmetmenüs zubereitet von Sternekoch Moses Ceylan
- 1 Koch-Workshop mit Moses Ceylan
- CO₂-Klimaschutzbeitrag Myclimate
- Gepäckservice am Hafen, WiFi an Bord
- Pure Air Luft-Ionisierung an Bord
- Excellence Kreuzfahrtleitung

Weitere Leistungen auf

excellence.ch/paket

Zuschläge

- Alleinbenützung Kabine Hauptdeck 0
- Alleinbenützung Kabine Mittel-/Oberdeck (ohne Junior Suite) 795
- Reise im Königsklasse-Luxusbus 285

Europa neu sehen:

excellence.ch/mittendrin

Wählen Sie Ihren Abreiseort

- 06:30 Burgdorf
- 06:35 Basel SBB
- 06:50 Arlesheim
- 07:00 Aarau SBB
- 08:00 Baden-Rütihof
- 08:30 Zürich-Flughafen
- 08:55 Wiesendangen SBB, 09:15 Wil

Die Donau – köstlich wie nie! Moses Ceylan richtet an!



Excellence – kleine Schweizer Grandhotels

Die **Excellence Princess** preisgekrönt für ihr Interior und ihre herausragende Gastronomie – eine wahre Flussprinzessin! 81 Deluxe-Kabinen, 12 Junior Suiten. Foyer mit 24h-Rezeption, Kreuzfahrt-Desk, Bordboutique. Sonnendeck mit Golfputting-Green, Whirlpool, Liegen, Sitzgruppen. Excellence Restaurant und Salon Rive mit Heckbar und Aussenterrasse. Glasüberdeckte Panorama-Lounge mit Bar. Zertifiziert mit dem Green Award.

Ein wahrer Meister seines Fachs zaubert für Sie am Herd von Excellence. Wir führen Sie zu erstklassigen Winzern im Burgenland und in der Slowakei, in klassisch-schöne Wiener Kaffeehäuser und legendäre Restaurants. Nie war die Donau köstlicher!

Tag 1 Schweiz > Passau

Anreise nach Passau.

Tag 2 Melk > Wien

Sie besichtigen das Benediktinerstift* auf einem steilen Bergrücken über der Donau. Am Abend erleben Sie eine Sinnesreise in die Welt des prickelnden Goldes – Führung mit Verkostung in der Sektkellerei Schlumberger*.

Tag 3 Wien

Servus in Wien! Stadtrundfahrt/-gang* mit Besuch im Kaffeehaus und anschliessender Fahrt nach Eisenstadt im Burgenland. Nach dem Mittagessen* Besuch des Schloss Esterhazy und des Weinguts Esterhazy mit Verkostung*. Abends Gourmet-Essen von Moses Ceylan.

Tag 4 Budapest

Stadtrundfahrt in Budapest inkl. Markthallen*. Abends Möglichkeit für 8-Gänge-

Degustationsmenü im Restaurant Babel (Fr. 290) oder 3-Gänge-Essen im Restaurant Gundel (Fr. 95)

Tag 5 Budapest > Esztergom

Ausflug in die Südslowakei (Fr. 83) zum prächtigen Château Belá inkl. Weinprobe. Am Abend werden Sie mit Kreationen aus der Küche von Moses Ceylan verwöhnt.

Tag 6 Bratislava

Altstadtführung in Bratislava*. Kochworkshop mit Moses Ceylan.

Tag 7 Dürnstein

Kaffee-Workshop beim Barista Künstler Benjamin Graf (Fr. 55) oder Besichtigung Wachauer Safran-Manufaktur (Fr. 42).

Tag 8 Passau > Schweiz

Frühstück. Rückreise.

*Excellence Ausflugspaket inklusive

Ihre Route



Mehr zu dieser Reise & Buchung

excellence.ch/

eppas2_ku



excellence.ch | 071 626 85 85

Excellence – Reisebüro Mittelthurgau, CH-8570 Weinfelden

excellence
Die kleinen Schweizer Grandhotels