

WEINKELLER

Die Schweiz im Fokus



Degustieren mit
Peter Keller

FRAGE DER WOCHE Blanc de noir

Wie wird aus dunklen Trauben ein Weisswein? Wie schmeckt er? Stephanie M., per E-Mail

Weissweine aus roten Trauben werden Blanc de noir genannt. Der

Ausdruck stammt aus der Champagne. Einen Weissen aus Trauben mit dunkler Beerenhaut zu produzieren, gelingt nur, wenn man die Trauben nach der Lese sehr schnell abpresst. Das Fruchtfleisch, aus dem der Saft rinnt, ist farblos. Die Farbstoffe sitzen in der Beerenhaut. Meistens

wird für einen Blanc de noir zweitklassiges, oft fäulnisanfälliges Material verwendet, weil die besten Trauben – logischerweise – für den Rotwein gebraucht werden. Der Winzer kann aber mit Aktivkohle Fäulnis oder Farbtöne entfernen. Damit geht auch ein grösserer Teil der Frucht verloren.

Das Resultat ist ein dünner, neutraler Wein ohne Gerbstoffe. In der Schweiz nimmt man oft Blauburgunder-Trauben. Bekannt ist auch der weisse Merlot aus dem Tessin. (kep.)

Fragen an: wein-keller@nzz.ch

B

Mehr zum Thema Wein
finden Sie online auf
bellevue.nzz.ch

Mit einer phantasievollen Weinauswahl können sich Restaurants positionieren und Gäste anziehen. Gefragt sind keine Bibeln mit 1000 und mehr Positionen, sondern ein überschaubares Sortiment, das preislich fair kalkuliert ist. Wer den Einstandspreis mit dem Faktor 3 oder gar 4 multipliziert, wird zu Recht auf seinem Lager sitzenbleiben. Der Schweizer Sommelierverband und die Zeitschrift «Vinum» zeichnen mit dem «Swiss Wine List Award» jedes Jahr attraktive Weinkarten aus.

In der Kategorie «Gutbürgerliche Küche» hat 2018 das Restaurant Zwysighaus in Bauen (UR) (zwissighaus.ch) gewonnen. Das Angebot umfasst rund 400 verschiedene Weine, die zu hoch attraktiven Preisen bestellt werden können und fein säuberlich nach Ländern gegliedert sind. Erfreulicher- und richtigerweise steht die Schweiz im Fokus. Ein Viertel des Sortiments widmet Gastgeberin Angela Hug dem einheimischen Schaffen. Dabei reiht sie

nicht einfach berühmte Namen auf, sondern sorgt für eine spannende Mischung von Spitzenwinzern wie Georg Fromm aus der Bündner Herrschaft und Spezialitäten wie dem Weisswein Lafnetscha 2014 des Walliser Guts Chanton Weine (68 Fr.).

Ich würde aber auch den frischen Müller-Thurgau 2015 von Schloss Bachtobel aus dem Thurgau (52 Fr.) oder Pinot Noir Barrique 2015 vom Urner Weingut zum Rosenberg (68 Fr.) probieren. Schön, dass selbst die Einheimischen zum Zuge kommen. Wen mehr nach Süden gelüftet, ist mit dem Arco Tondo 2012 (Merlot, Cabernet Franc) von der Tessiner Tenuta San Giorgio (88 Fr.) bestens bedient.

Das «Zwysighaus» setzt stark auf europäische Provenienzen. Deutschland und Österreich sind bei den Weissen prominent vertreten. So sollte man etwa den Riesling Leckerberg Grosses Gewächs 2014 von Stefan Winter aus Rheinhessen (68 Fr.) nicht verpassen. In Sachen Rot trumpfen Italien, Frankreich und Spanien auf. Meine Geheimtipps: der Cerasuolo di Vittoria 2014 der Azienda Agricola COS aus Sizilien (59 Fr.), der Beaujolais Morgon 2014 von Georges Descombes (62 Fr.) und El Terroir 2013 der Domaines Lupier aus Navarra (61 Fr.).



Pinot Noir Barrique 2015,
Weingut zum Rosenberg,
Restaurantpreis: 68 Fr.



Müller-Thurgau 2015,
Schlossgut Bachtobel,
Restaurantpreis: 52 Fr.

