

falstaff dez. feb. 2019

GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN falstaff

CHAMPAGNER –
DER PRICKELNDE
JAHRGANG 2008

ORLANDO & CO.
EINE REISE INS
ANDERE FLORIDA

DIE BESTEN
WEINE ZUM
KÄSEFONDUE



Lebe das Leben

DELIKATESSEN, DIE SIE JETZT GENIESSEN SOLLTEN



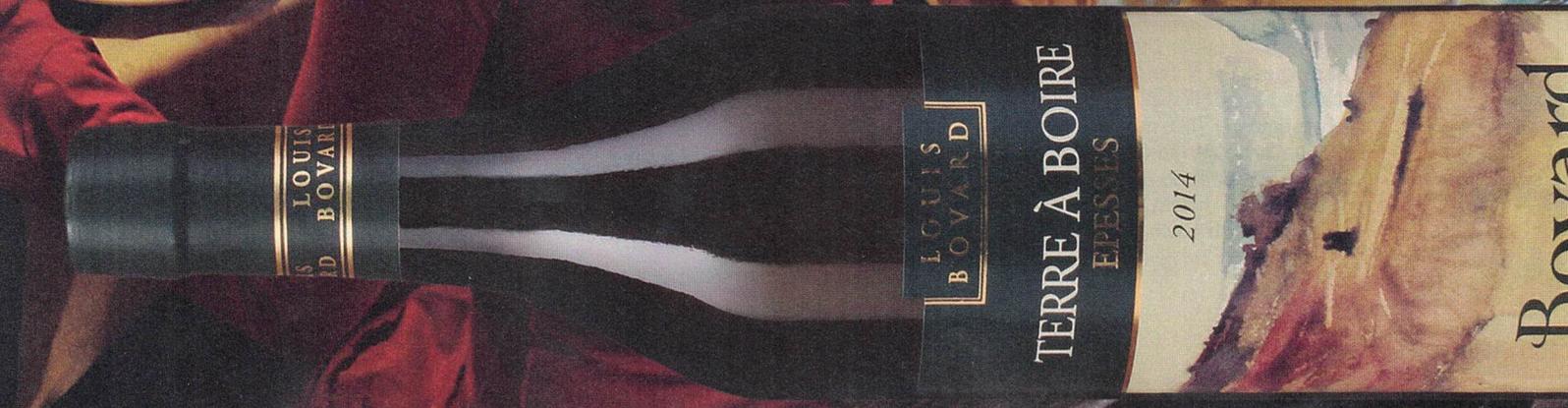
Falstaff hat die Leser online befragt, welche Getränke sie am liebsten zu Fondue genießen. Das Resultat: 80 Prozent bevorzugen dazu Wein. Unsere Redaktion hat sich das zu Herzen genommen und den ultimativen Fondue-Wein Guide kreiert.

TEXT BENJAMIN HERZOG

KÄSEFONDUE: DIE PERFEKTE BEGLEITUNG



Fondueessen ist eine gesellige Angelegenheit. Fast so wichtig wie der Käse im Caquelon ist für viele der begleitende Wein.



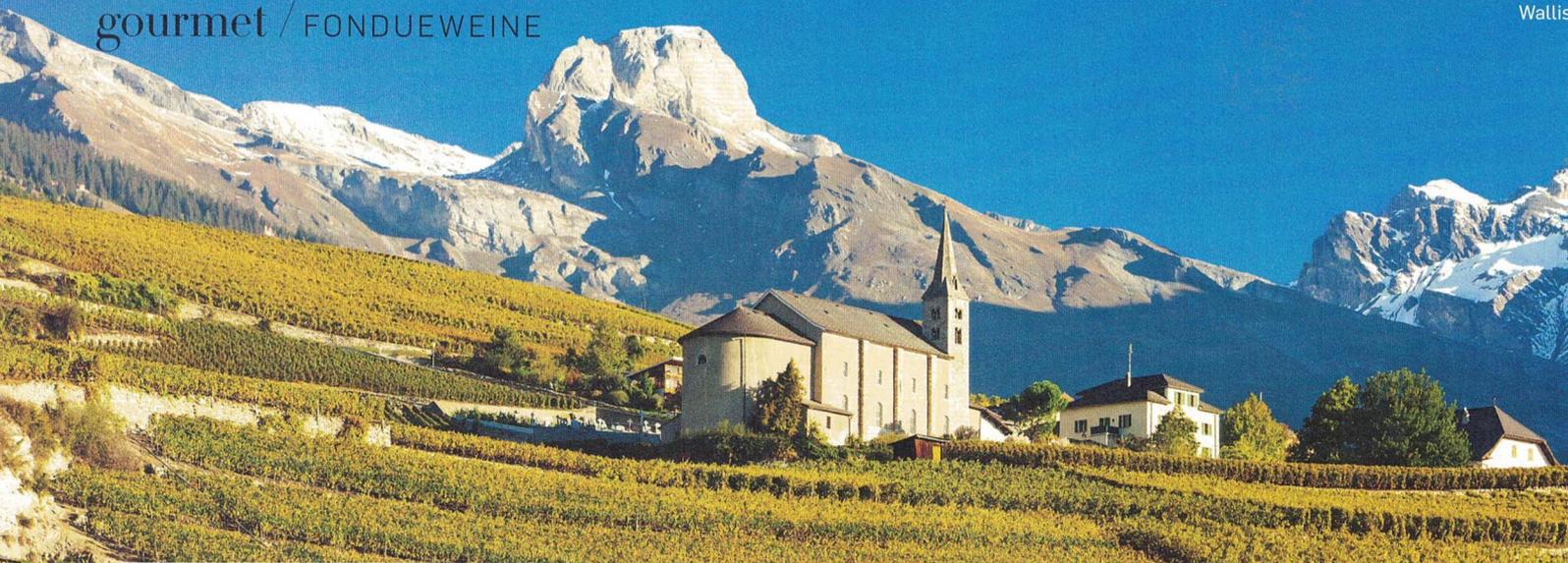
LOUIS BOVARD

LOUIS BOVARD

TERRE À BOIRE
EPESVES

2014

Bovard



CHASSELAS

Der Klassiker zum Fondue ist natürlich ein heimischer Chasselas. Der milde Weisswein passt zum geschmolzenen Käse wie kaum eine andere Weinart. Während man bei der Zubereitung des Fondues auch einen einfacheren Tropfen nehmen kann, sollte man beim begleitenden Wein keine Abstriche machen.

92

2016 FENDANT L'ENFER DU CALCAIRE, HISTOIRE D'ENFER, CORIN-SUR-SIERRE, WALLIS
Frisch, fein und zart mineralisch im Bukett, mit Luft sind Aromen von reifem Obst, Zitrusfrüchten und frischen Kräutern auszumachen. Am Gaumen von einer feinen Säure und einem langen Abgang getragen. Ein kräftiger Fendant, der es auch mit aromatischen Fonduekreationen aufnehmen kann.
www.martel.ch, CHF 24,-



91

2016 TERRE À BOIRE, LOUIS BOVARD, EPESSES, WAADT
Die Weine des Chasselas-Altmeisters Louis Bovard sind zum Fondue beliebt. Bei diesem Exemplar sind in der Nase Aromen von grünem Apfel, Zitrusfrüchten, Kräutern und Blüten auszumachen. Am Gaumen elegant, fast zerbrechliche, salzig-mineralische Struktur. Ein Wein, der zum Apéro wie auch zum anschliessenden Fondue genossen werden kann.
www.bindella.ch, CHF 19,50



91

2014 LE BREZ, DOMAINE LA COLOMBE, FÉCHY, WAADT
Der Wein zeigt sich zunächst noch etwas verschlossen, im Glas öffnet er sich schnell mit Noten von Lindenblüte, Zitrus und Mirabelle. Am Gaumen von mittlerer Fülle mit angenehmer Säure und einer gewissen Herbe. Endet frisch, lebendig und betont mineralisch.
www.ullrich.ch, CHF 16,50



89

2017 AIGLE LES MURAILLES, HENRI BADOUX
Der meistgenannte Wein in unserer Umfrage zur perfekten Fonduebegleitung stammt aus dem Chablais südlich des Genfersees. Der «Eidechsenliwy» ist ein Schweizer Klassiker und überzeugt mit seinem reichhaltig-fruchtigen Bukett und seiner harmonisch-weichen Art.
www.riegger.ch CHF 19,40

