

Petite Arvine, Syrah: Swiss Wine at The NoMad

Gereifter Sbrinz AOP und erstklassige 20 Weine: Fünf
Schweizer Top-Winzer flogen zu Dani Humm nach New York.
08. März 2019

Text: Chandra Kurt Fotos: Dirk Anschutz

MORE SWISS WINE, PLEASE! Fünf Schweizer Topwinzer aus vier Schweizer Weinregionen haben in New York ihre besten Weine entkorkt. Nach dem letztjährigen Erfolg in Daniel Humm's Spitzenrestaurant «Eleven Madison Park» war dieses Jahr Humm's «The NoMad Hotel» Schauplatz. Und was für einer – für einen Abend lang stand «The Rooftop» ganz im Zeichen von Schweizer Wein. Der neue Schweizer Botschafter Markus Börlin war anwesend, wie auch die Elite der amerikanischen Weinpresse. So schwärmte Josh Green, Chefredaktor von «Wine & Spirit»: «Wie schön wäre es, wenn wir in den USA mehr Schweizer Wein finden könnten, denn die Qualität ist einmalig.»



Raphaël Garcia ist der Direktor von Provins, der grössten Kellerei der Schweiz.

APPLAUS FÜR DEN PETITE ARVINE LES TITANS. Auch der preisgekrönte Weinautor John Mariani genoss besonders die Petite Arvine Les Titans von Provins. Raphaël Garcia, Direktor von Provins, freute sich sehr darüber und auch, dass seine anderen Weine sehr gut gefielen; Provins ist die grösste Kellerei der Schweiz und verarbeitet Trauben von 3200 Winzern. Auch dabei Gilles Besse von Jean-René Germanier Vins, der gleich zwei Jahrgänge seines legendären Syrah Cayas präsentierte.

Gault&Millau



Highlight im «NoMad»: Die Paccot-Schwwestern Laura (I.) und Marion mit ihrem Chasselas-Wein.

SBRINZ UND CHASSELAS? Eine Liebesheirat! Aus dem Tessin flog Davide Delea ein. Er brachte seine besten Merlots mit nach Manhattan, und auch eine Flasche Grappa hatte er im Gepäck! Chris Struck, Sommelier des Union Square Café, schwärmte: «In einer Blindprobe kann es der Tessiner Merlot mit den bekannten Weinen aus Bordeaux aufnehmen. Bravo!» Ein weiteres Highlight waren die Chasselas-Weine der Paccot-Schwwestern und von Château d’Auvernier. Sie harmonierten perfekt zu den zwei Sbrinz AOP Käse, die 24 beziehungsweise 36 Monate gereift waren. Für Billy Peelle, Pastry Chef der Humm Gruppe war klar: «Sbrinz und Chasselas ist eine Liebesheirat.» Insgesamt konnten die 34 Gäste 20 verschiedene Weine verkosten. Sie harmonierten mit Dani Humms preisgekrönter Küche. Einstimmiges Urteil: Die Schweiz kann stolz sein auf ihre Winzer!

>> www.thenomadhotel.com



Besuch vom Neuenburgersee: Henry Grosjean vom Château d’Auvernier aus Milvignes.