

Der Wein fürs Weekend

Ein Wilder aus der Weinbar

Von Chandra Kurt

Eine Weinbar ist für mich der ideale Ort, um neue Weine zu entdecken. Diese können entweder aus der Region stammen oder zu den Lieblingsweinen des Weinbar-Besitzers gehören. Ideal ist, dass man in einer Weinbar nicht immer gleich eine ganze Flasche bestellen muss, sondern das Gewünschte glasweise bekommt. Dadurch lassen sich auch verschiedene Weine bestellen. Persönlich vergleiche ich immer gerne dieselbe Traubensorte oder verschiedene Weine desselben Winzers.

Sympathisch an einer Weinbar ist auch ihre Atmosphäre, sie ist meist gemütlicher, kultivierter, eventuell auch romantischer und familiärer als eine herkömmliche Bar oder gar ein Pub. So wie bei Vin Optimum (www.vin-optimum.ch), einer relativ neuen Adresse in Basel. Es handelt sich um die Weinbar von Laurent de Coulon, dem Besitzer von Buess Weine, der auch im Neuenburgischen Schlossherr von Château Souaillon (www.chateau-souaillon.ch) ist. Die Weinauswahl ist übersichtlich und die Preise sehr moderat. Speziell ist die Lage: neben dem Hotel Les Trois Rois und mit Blick auf den Rhein.

Zu den avantgardistischen Weinbars zählt Sager + Wilde in London (www.sagerandwilde.com). Einer der Köpfe dahinter ist der Aargauer Michael Sager, der eine wahre Oase für Weinpassionierte kreiert hat, die nicht «bürgerliche Weine», sondern alles Verrückte und Wilde lieben, das heute neu abgefüllt wird. Auf seiner Weinkarte findet man gar Schweizer Weine. Etwa zwei Pinot Noirs vom Weingut Fromm und Bachtobel oder den biodynamischen Féchy La Côte 2016 vom Weingut La Colombe. Einen rassigen, mineralischen Chasselas gegen den Durst, der aber auch perfekt zu kleinen Bar-Häppchen passt. www.chandrakurt.ch



Féchy La Côte 2016,
Domaine La Colombe
R. Paccot, Fr. 18.50,
Mövenpick Wein
www.moevenpick-wein.com