

Was in den Weinkeller gehört

Die SonntagsZeitung präsentiert die wichtigsten Einkaufs- und Lagertipps



Macht richtig Spass: Ein gut gefüllter Keller mit einem ausgewogenen Mix von Weinen

FOTO: BRUNO SCHLATTER

Natürlich lässt es sich von der Hand in den Mund leben. Bei Bedarf die Weine für den täglichen Konsum beim Grossverteiler oder im Getränkeshop kaufen. Doch so richtig Spass macht diese Versorgungsstrategie nicht. Wer glücklich werden will, braucht einen eigenen Weinkeller. Mindestens 100 Flaschen sollten es schon sein. Ein geschickter Mix von Weissen und Roten, von jung zu trinkenden und lagerbedürftigen Weinen, von spontan zugänglichen, fruchtbetonten Tropfen und solchen, die Struktur, Ernst und Entwicklungspotenzial besitzen.

Die SonntagsZeitung macht zwei budgetabhängige Vorschläge, wie der Weinkeller sortiert sein könnte. Wo aber lagert man die Flaschen? Der Ort sollte möglichst dunkel, geruchsneutral, temperaturkonstant und nicht zu trocken sein: zwischen 13 und 16 Grad, mit einer Luftfeuchtigkeit um die 60 bis 75 Prozent als Richtwerte – kleinere Abweichungen dürfen toleriert werden. Weine verderben heute nicht so schnell.

Fakt ist, dass in zu warmen Kellern die Gewächse rascher und nicht störungsfrei altern, dass in zu trockenen der Korken Schaden nimmt. Wer für seine Schätze bessere Bedingungen sucht, hat zwei Möglichkeiten: Er kauft einen Weinklimaschrank – für 240 Flaschen kostet das bei Eurocave 4200 Franken.

Das geht ins Geld und frisst Strom. So lohnen sich vielleicht nur der Kellerraum und die Installation eines Klimageräts. Spezialisten, die einen dabei unterstützen, gibt es viele.

MARTIN KILCHMANN

Links: www.klimawatt.ch (Klimaschränke), www.vinumtec.com, www.krueger.ch, www.b-j.ch (Klimatisierung, Weinkellerbau), www.weinpflge.com, www.rundumwein.com, www.caveaustar.ch, www.weinregal.ch, www.weingestell.ch (Lagerregale)

DIESE FLASCHEN KÖNNEN SIE LAGERN: UNSERE TIPPS FÜR BUDGETS VON 3000 UND 9000 FRANKEN

BUDGET 3000 FRANKEN

3 Fl. Cava Gran Reserva Huguet Brut Nature 2003, Santé, Zürich, Tel 044 450 16 56, www.sante.ch, Fr. 22.– bis 2009

3 Fl. Champagne Jacquesson Brut 731 Zürcher-Gehrig, Zürich, Tel 021 808 66 48, www.lacolombe.ch, Fr. 12.75 bis 2010

6 Fl. Féchy Le Brez 2006, Paccot, Domaine La Colombe, Féchy, Tel 021 808 66 48, www.lacolombe.ch, Fr. 12.75 bis 2010

6 Fl. Petite Arvine Les Grands Rayes 2005, Maurice Zufferey, Santé, Fr. 25.– bis 2010

6 Fl. Grüner Veltliner Kies 2006, Angerer, Studer, Luzern, Tel 041 360 45 89, www.studer-vinothek.ch, Fr. 13.50 bis 2009

6 Fl. Mâcon-Bussière Monsard 2005, Comte Lafon, Reichmuth, Zürich, Tel 044 248 35 35, www.reichmuth.ch, Fr. 29.– bis 2010

6 Fl. Pinot noir «R» 2005, Ruedi Baumann, Weingut Baumann, Oberhallau, Tel 052 681 33 46, www.baumannweingut.ch, Fr. 32.– bis 2009-2015

6 Fl. Merlot del Ticino Vigneti di Castello 2005, Daniel Huber, Huber Vini, Monteggio, Tel 091 608 17 54, www.huber-vini.ch, Fr. 23.– bis 2012

6 Fl. Syrah du Valais 2006, Simon Maye, St-Pierre-du-Clages, Tel 027 306 41 81, www.simon-maye.ch, Fr. 19.– bis 2011

6 Fl. Côte de Brouilly Cuvée Godefroy 2006, Divo, Winterthur, Tel 052 264 27 27, www.divo.ch, Fr. 15.30 (Mitglieder) bis 2010

6 Fl. Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes 2005, Domaine Fourrier, Müller, Wattwil, Tel 071 988 38 33, www.mueller-weine.ch, Fr. 39.– bis 2010-2020

6 Fl. Crozes-Hermitage La Rouvre 2005, Yanne Chave, Studer, Fr. 28.– bis 2008-2013

6 Fl. Minervois La Livinière La Cantilène 2005, Château St-Eulalie, Divo, Fr. 14.40 bis 2008-2012

6 Fl. Cambon La Pelouse 2005, AOC Haut-Médoc, Gerstl, Dietikon, Tel 043 343 22 88, www.gerstl.ch, Fr. 23.– bis 2010-2020

6 Fl. Château Le Bosq 2005, AOC Saint-Estèphe, Gerstl, Fr. 29.– bis 2010-2025

6 Fl. St. Magdalener Classico 2006, Georg Ramoser, einfach-wein, Basel, Tel 061 261 16 00, kurtgraessli@bluewin.ch, Fr. 16.50 bis 2010

6 Fl. Chianti Classico Castello di Ama 2004, Martel, St. Gallen, Tel 071 226 94 00, www.martel.ch, Fr. 36.– bis 2008-2014

6 Fl. Barolo Monprivato 2001, Mauro Mascarello, Weibel, Thun, Tel 033 334 55 55, www.weibel-weine.ch, Fr. 55.– bis 2016

6 Fl. Ribera del Duero 2004, Bodegas Montecastro, Boucherville, Zürich, Tel 044 299 40 30, www.boucherville.ch, Fr. 32.– bis 2008-2015

3 Fl. Porto Late Bottled Vintage 2001, Niepoort, Riegger, Birrhard, Tel 056 201 41 41, www.riegger.ch, Fr. 39.30 bis 2009-2030

6 Fl. Corton Grand Cru 2005, Domaine Cornu, Müller, Fr. 96.– bis 2012-2025

6 Fl. Cornas Empreintes 2005, Eric & Joël Durand, Studer, Fr. 42.50 bis 2009-2015

6 Fl. Châteauneuf-du-Pape La Combe des Fous 2005, Clos St-Jean, Studer, Fr. 83.50 bis 2010-2020

6 Fl. Château Charnail 2005, AOC Médoc, Gerstl, Fr. 24.50 bis 2010-2020

6 Fl. Château Ferrière 2005, 3ème Cru classé Margaux, Gerstl, Fr. 41.– bis 2010-2025

6 Fl. Château Bataille 2005, 5ème Cru classé Pauillac, Gerstl, Fr. 41.– bis 2010-2025

6 Fl. St-Aubin 1er Cru Derrière Chez Edouard 2005, Hubert

Lamy, Divo, Winterthur, www.divo.ch, Fr. 31.50 (Mitglieder) bis 2008-2011

6 Fl. Pinot noir 2005, Pircher, Egisau, Tel 044 867 00 76, www.weingut-pircher.ch, Fr. 26.– bis 2008-2015

6 Fl. Merlot del Ticino Rosso di Sera 2005, Eric Klausener, Purasca, Tel 091 606 35 22, klausener@bluewin.ch, Fr. 30.– bis 2009-2015

6 Fl. Syrah du Valais Vieilles Vignes 2005, Simon Maye, St-Pierre-du-Clages, Tel 027 306 41 81, www.simonmaye.ch, Fr. 31.– bis 2010-2018

6 Fl. Brunello di Montalcino 2001, Conti Costanti, Bindella, Zürich, Tel 044 276 62 62, Fr. 43.50 bis 2015

6 Fl. Barbera d'Asti La Crena 2003, Vietti, Vinarium, Ruswil, Tel 041 495 18 18, www.vinarium.ch, Fr. 46.50 bis 2012

6 Fl. Barolo Cascina Francia 1998, G. Conterno, Caratello, Tel 071 244 88 55, www.caratello.ch, Fr. 110.– bis 2018

6 Fl. Frappato 2005, Valle dell'Acate, Sicilia, Silvino, Uster, Tel 044 943 66 66, www.silvino.ch, Fr. 18.50 bis 2010

6 Fl. Priorato Clos Martinet 2004, Divo, Fr. 54.– bis 2008-2015

6 Fl. Rioja 1995, Gran Reserva 904, Rioja Alta, Schubi, Luzern, Tel 041 250 30 30, www.schubi-weine.ch, Fr. 54.– bis 2020

6 Fl. Ribera del Duero TSM 2003, Carmelo Rodero, Riegger, Birrhard, Tel 056 201 41 41, www.riegger.ch, Fr. 64.– bis 2020

6 Fl. Johannisberg du Valais Saint-Martin 2004, Domaine Mont d'Or, Pont-de-la-Morge, Tel 027 346 20 32, www.montdor-wine.ch, Fr. 37.– bis 2020

6 Fl. Dalsheimer Hubacker Auslese *** 2002, Weingut Keller, Kulinarium, Willisau, Tel 041 970 48 07, www.kulinarium.ch, Fr. 60.– (0.375 cl) bis 2020