

# akut

## Wein-Tipps unserer Lieblings-Gastronomen

Verzicht in einer Zeit wie dieser, scheint alles nur noch zu verschlimmern. Dry-January? Nächstes Jahr vielleicht. Damit du in Not aber auch ja zum richtigen Tropfen greifst, haben wir unsere, momentan arbeitslosen, Lieblings-Gastronomen nach ihrem persönlichen Wein-Tipp gefragt.

Von Leila Alder

Bild von Laura Chouette / Unsplash

In vino veritas, Leute! Der Start ins neue Jahr war kein smoother Rutsch, sondern eher ein holpriges Überschlagen. Verzicht, hardcore Neujahrsvorsätze und Self-drilling ist wohl das Letzte, was wir nun gebrauchen können. Widmen wir uns also, so gut es geht, den schönen Seiten des Lebens. Wein zum Beispiel. Weil wir unseren Lieblingslokalen und dem Weinsortiment unseres Vertrauens momentan keinen Besuch abstatten können, haben wir unsere Lieblings-Gastronomen nach ihrem Wein-Tipp gefragt. Denn dieser lässt sich ja zum Glück auch ganz einfach und smooth in den eigenen vier Wänden geniessen. Cheers, Santé, Prost, Na zdrowie, Salute, Gezuar und so weiter!

**Tipp von Anna, Wirtin im**  
**[Lotti Restaurant Bar Cafe](#) (ZH)**

### **Welcher Wein?**

De Facto von Laura Paccot, Domaine la Colombe in Féchy Vaud, CH

### **Wieso dieser Wein?**

Weil ich ihn sehr gerne trinke. Simple as that. Aber es gibt natürlich noch mehr Gründe für diesen Wein. Es ist ein richtig schöner strukturierter, hefiger

Schaumwein mit einer frischen und eleganten Note. Der mit viel Liebe und Aufwand biodynamisch gekeltert wurde. Genau so wichtig ist aber, dass er mich an wunderbare Begegnungen, Apéros, volle Terrassen mit Umarmungen erinnert. Ich mache die Flasche auf und es ist ein guter Moment.

### **Zur Winzerin und dem Weingut:**

Meine Freundin Laura ist dabei das Weingut La Colombe in vierter Generation zu übernehmen. Seit Generationen ist der Familienbetrieb am Genfersee für den hochwertigen Féchy/Chasselas bekannt. Laura hat nun eingebracht, dass daraus ein Schaumwein nach der méthode ancestrale gekeltert wird, was eine absolute Rarität ist. Der Chasselas ist für Schaumwein sehr geeignet und ergibt einen wunderbaren, sauberen Pet Nat mit dem Namen «de Facto».

### **Tipp von Melanie, Wirtin im [Bistrot Chez Marion](#) (ZH)**

#### **Welcher Wein?**

Pouilly Fumé La Renardière, Val de Loire / AOC Pouilly Fumé, FR

#### **Wieso dieser Wein?**

Ich liebe diesen Wein, weil er perfekt zum Apéro passt - und was gibt es besseres als «Apéröolen»? Am liebsten mit Freunden - let's hope for spring - und vielen köstlichen Kleinigkeiten zum Knabbern. Wie zum Beispiel Baguette mit Hummus, Oliven und Käse. Es ist ein klassischer Sauvignon Blanc, der jedoch nicht nur Liebhaber begeistert. Er ist fruchtig, frisch und hat im Abgang eine charmante Säure, die ich besonders gut mag.

### **Zum Winzer und dem Weingut:**

Das Weingut der Winzer Familie Bouchié-Chatellier, auf den Höhen von Saint Andelain gelegen, wird bereits in der 4. Generation geführt. Mit viel Sorgfalt und Herzblut fokussieren sie sich auf lediglich drei Sauvignon Blanc und vereinen bei der Produktion moderne Technologie mit traditionellen Methoden. Die teils über 60-jährigen Reben, in Kombination mit dem einzigartigen Terroir, geben ihren Weinen den unnachahmlichen und besonderen Charakter.

### **Tipp von Johannes, Direktor [Restaurant Metropol](#) (ZH)**

#### **Welcher Wein?**

Riesling Smaragd Kellerberg 2016, F.X. Pichler, Wachau, AT

## **Wieso dieser Wein?**

Riesling ist für mich einfach die Königin unter den Weisswein-Sorten. Sie hat so ein breites Spektrum und passt mit den vielen Facetten schlicht zu fast allem und begeistert mich immer wieder neu. Der Riesling Kellerberg vom Weingut Pichler gehört einfach zur absoluten Spitze. Er bringt ein sensationelles Frucht-/ Säurespiel. Der Wein ist auch bei Verkostungen immer auf den ersten Plätzen zu finden - und als Tiroler sagen mir die Österreichischen Rieslinge natürlich besonders zu!

### **Zum Winzer und dem Weingut:**

Das Weingut F.X. Pichler in Oberloiben zählt bereits seit Jahrzehnten zu den Fixsternen am österreichischen Weinhimmel. Senior Franz Xaver Pichler gebührt der Verdienst, dem Betrieb eine unverwechselbare stilistische Linie gegeben zu haben, die heute von seinem Sohn Lucas, der gemeinsam mit seiner Frau Johanna das Weingut leitet, um weitere spannende Facetten bereichert wird. Wenn man von Pichlers Rieslingen und Grünen Veltlinern spricht, dann auch von den berühmtesten Lagen in Loiben und Dürnstein, die sich im Osten vom Steinertal über den Loibenberg, den Kellerberg bis zum im Westen gelegenen Liebenberg erstrecken. Im Hause Pichler ist es immer das erklärte Ziel, Weine zu keltern, die ein getreues Abbild des Jahres, des Bodens und des speziellen Mikroklimas der Wachau sind. Die feinen Nuancen der jeweiligen Lage sollen in ihrer vielschichtigen Einzigartigkeit spürbar und schmeckbar sein. Die Weine überzeugen unabhängig von der Kategorie durch ihre präzise Durchgestaltung. Wer sich an der Beurteilung dieser «Weinwerke» versucht, sollte immer den Faktor Zeit im Kopf haben, denn die substanzreichen Smaragde brauchen nun einmal sieben, acht Jahre, um sich zu entfalten, die grossen Weine des Hauses der Kategorie «M» oder «Unendlich» noch um einiges länger.

**Tipp von Gian, Director of Business Development,  
[Hotel Schweizerhof Luzern](#) (LU)**

### **Welcher Wein?**

Balin, Cantina Kopp von der Crone Visini, Barbengo Ticino, CH

### **Wieso dieser Wein?**

Warum in die Ferne schweifen? Sieh, das Gute liegt so nah. Versteht mich nicht falsch: Ich liebe Bordeaux-Weine genauso heiss wie Toskaner oder einen guten Tropfen aus dem Burgenland. Man muss jedoch nicht über die Landesgrenze reisen, um ausgezeichnete Weine zu finden. Der «Balin» aus dem Hause «Kopp von der Crone» gehört zweifellos zu einem der herausragendsten Produkte, welche in jüngster Zeit von Schweizer Winzern gekeltern wurden. Balin besteht hauptsächlich aus Tessiner Merlot und wird höchstens durch kleinste Anteile Cabernet Sauvignon oder Arinarnoa veredelt. Es ist bestimmt kein Zufall, dass mehrere Weinkritiker und Experten ebendiesen in den letzten Jahren immer wieder als den besten Schweizer

Merlot erkürt und prämiert haben. Früher habe ich solche Raritäten nur zu ganz besonderen Anlässen getrunken. Heute weiss ich, dass Balin die Kraft hat, um aus jeder Situation einen besonderen Anlass zu machen. Zu Hirschrücken, Entrecôte Café de Paris, gereiftem Käse oder einfach am Sonntagabend auf der Couch; Balin passt immer!

### **Zur Winzerin, dem Winzer und dem Weingut:**

Anna Barbara von der Crone und Paolo Visini sind die Gesichter hinter der Zusammenarbeit, welche seit 2002 besteht und nicht nur im übertragenen Sinne Früchte trägt. Die beiden stehen mit ihren Namen für einen möglichst schonenden Umgang mit der Natur und die Förderung der Biodiversität. Sie verzichten auf den Einsatz von Herbiziden und Insektiziden und experimentieren mit alternativen Pflanzenschutzmitteln. Von der Crone Visini legen sie grossen Wert auf die Ertragsregulierung. Sämtliche Trauben werden sorgfältig von Hand gelesen, jede Flasche wird in liebevollem Handwerk vinifiziert, abgefüllt und verkorkt. All diese Tatsachen lassen zusammen Wunderwerke entstehen: Ein Schmaus für Augen, Nase, Gaumen und das Weinliebhaber-Herz!

### **Tipp von René, Wirt der [Wirtschaft Neumarkt](#) (ZH)**

#### **Welcher Wein?**

Maggiorina 2011, Christoph Künzli, le Piane in Boca, IT

#### **Wieso dieser Wein?**

Weine sollen für mich Freude machen, einen eigenständigen Charakter haben und eine Geschichte erzählen. Der Maggiorina stammt aus einem historischen Weinberg der mit 12 verschiedenen autochthonen Sorten bepflanzt ist. Er ist in seiner Art einmalig, zeigt seine Herkunft, ist unaufgeregt elegant und ein ausgezeichneter Begleiter am Tisch der geliebten Mamma Pellicorio.

#### **Zum Winzer und dem Weingut:**

Boca war einst das berühmteste und grösste Weingebiet in Italien. Mit der Industrialisierung in den umliegenden Tälern begann der Niedergang des Weinbaus und die Rebberge wurden wieder zu Wald. Christoph erkannte das einmalige Potenzial von Böden und Klima und kehrt die Dynamik mit einigen engagierten Mitstreitern wieder um. Weine sind für ihn schon immer ein hohes Kulturgut gewesen, das er bedingungslos liebt und von dem er sehr viel versteht. Dementsprechend hat er es auch in kurze Zeit geschafft sich in Italien und in der ganzen Welt einen Namen zu machen. Christoph und Boca sind noch ein Geheimtipp, den ich hier gerne verrate, weil ich sicher sein kann, dass die alten Freunde immer genügend Wein erhalten.

## **Tipp von Morris, Teilhaber und Geschäftsführer im [Chiffon](#) (ZH)**

### **Welcher Wein?**

Legras & Haas Champagne Intuition Brut, FR

### **Wieso dieser Wein?**

Zur Eröffnung unseres zweiten Lokals, der Chiffon Café Bar, gehört auch ein guter Champagner. Anstatt den üblichen Verdächtigen wollten wir einen, den nicht schon jeder kennt, und dazu auch noch preiswert ist. Der Champagner von Legras & Haas, den uns unser Weinhändler des Vertrauens (Vini Vergani) liefert, überzeugt auf ganzer Linie. Feine Perlage, hefig und vollmundig, fruchtig, lang anhaltend und doch nicht zu aufdringlich. Für diesen Preis unschlagbar, zumal dieser Tropfen einigen hochpreisigeren Schaumweinen aus der Region den Rang ablauft.

### **Zur Winzerin, dem Winzer und dem Weingut:**

François Legras und Brigitte Haas, beides passionierte Winzer, produzieren in der Champagne einen Schaumwein aus den besten Trauben. Ihre Spezialität liegt in der Kelterung von Chardonnay-Trauben, was ihrem Champagner auch die unverkennbare Buttrigkeit verleiht. Jährlich werden von ihrem Winzerchampagner nur jeweils 150'000 Flaschen produziert.

## **Tipp von Ruedi, Chefkoch im [Restaurant Le Rendez-Vous](#) (ZH)**

### **Welcher Wein?**

Minuty Prestige Rosé 2019, Château Minuty, Provence, FR

### **Wieso dieser Wein?**

Ich trinke gerne einen guten Wein zum Essen. Ich will niemandem zumuten einfach einen Sito Moresco von Gaja oder den guten Château - Neuf du Pape von Guigal einzuheimen. Ich mag sie, aber diese gehören zur ausgiebigen Esserei. Für den Wein, den ich einfach so gerne trinke, müssen wir einen kurzen Abstecher in die Côte de Provence machen, und die Rosés erwähnen die nur mit Rümpfnase goutiert werden. Es ist die Tradition, das an der Côte zum Apéro und Häppchen ein guter Rosé serviert wird und das liebe ich: Wein trinken der Geschmack hat und nicht nach Essen schreit! Probieren können wir hier in der Schweiz etliche. So den Château Audemars, den Minuty Prestige und auch den Miraval, die uns ein bisschen in Richtung Provence tragen. Wenn ich mich für einen entscheiden muss, ist es der Minuty Prestige Rosé 2019. In diesem Sinne: Santé les gars!

## **Zum Winzer und dem Weingut:**

Das Château Minuty findet sich in Gassin. Seit ca. 300 Jahren ist die Familie Matton im Weinbau tätig. Zuerst auf der Domaine Châteauneuf in Vidauban und nun auf Château Minuty, das Gabriel Farnet, der Grossvater der heutigen Besitzer, im Jahr 1936 erwarb. Als die jüngere Generation übernahm, begannen sie mit der Neupflanzung von traditionellen provenzalischen Rebsorten in den Weinbergen. Für ihre Weine werden alle Trauben bei voller Reife von Hand gelesen und in der Kellerei für drei bis vier Stunden eingemaischt. Die Trauben werden dann vorsichtig und schonend zu Most gekeltert. Dieser wird dann 24 Stunden ruhig gestellt, damit sich alle Trub und Schwebeteilchen auf natürliche Weise setzen können.

## **Tipp von Susanne, Restaurantleiterin im Restaurant Sens im Vitznauerhof (LU)**

### **Welcher Wein?**

Adanks Blanc de Noir, brut, 2019 Fläscher Pinot Noir Alte Reben, Weingut Hansruedi Adank, Graubünden, CH

### **Wieso dieser Wein?**

Adank's brut, bestehend aus Pinot Noir Trauben, ist ein feinfruchtiger, cremiger und gut strukturierter Schaumwein, welcher nach traditionellem Verfahren hergestellt wird. Er ist mit seiner feinen Perlage und seinem harmonischen Abgang der perfekte Begleiter zu einem Tatar aus Luzerner Wagyu Rind von Chrummbaum mit Royal Belgian Kaviar. Ein typischer Pinot Noir, der mit einem wunderbar balancierten Fruchtausdruck, Frische und dezente Röstaromen überzeugt. Diese Charaktereigenschaften, sowie die Eleganz im Gaumen ergänzen die Harmonie zum Gericht.

## **Zum Winzer und dem Weingut:**

Hansruedi Adank ist ein bekannter Name aus der Bündner Herrschaft. Das 1984 gegründete Weingut wird von Hansruedi und Rezia Adank geführt.

Nachdem Sohn Patrick in renommierten Burgunder-Weingütern und auch in Neuseeland Erfahrungen sammeln konnte, bringt er etwas frischen Wind in den Weinkeller der Familie. Die langjährige Erfahrung der Eltern und die jugendliche Wissbegierde von Patrick spiegelt sich in den eigenständigen und charaktvollen Weinen wider. Adanks Weine sind klar, authentisch und mineralisch - ganz entsprechend der Natur und dem Charakter Graubündens.