

Chasselas ist Liebe auf den zweiten Schluck



GERNE GEBE ICH es zu: Chasselas zählt nicht zu meinen bevorzugten Weissweinsorten. Dabei steht die Traube wie keine andere für die Identität des Weinbaus im Kanton Waadt. Eigentlich passen die Weine nicht zum Zeitgeist. Sie sind weder aromatisch noch kraftvoll, sondern zeichnen sich vielmehr durch Feinheit, Finesse, Leichtigkeit und Bekömmlichkeit aus – sie sind für mich Liebe auf den zweiten Schluck. Doch es ist unvorstellbar, dass an den atemberaubend steilen Hängen in der Lavaux und den Rebbergen an der Côte kein Chasselas mehr wachsen würde.

Nur wenige wissen, dass Chasselas ein Wein zum Lagern ist. Den Beweis angetreten hat die Winzerin Laura Paccot von der Domaine La Colombe in Féchy an der Côte an einem NZZ-Weinabend. Sie mag keine marktschreierischen Töne und lässt ihre biodynamisch produzierten Einzellagenweine für sich sprechen. So steht der Petit Clos Grand Mont-sur-Rolle 2010



Der Petit Clos Grand Cru 2022 der Domaine La Colombe wächst auf einer Parzelle auf 510 Metern über Meer (Fr. 18.50; lacolombe.ch).

immer noch perfekt da – trotz seinen stolzen 14 Jahren. Der Weisswein zeigt in der Nase feine Töne von Haselnüssen, gerösteten Mandeln und vielleicht etwas Honig – keine Spur von Oxidation. Im Gaumen ist der Chasselas erstaunlich frisch, elegant, geschmeidig und langanhaltend. Ein Vorzeigebeispiel für einen gereiften Cru aus dieser oft unterschätzten Rebsorte. Da bleibt nur ein Tipp: Man lagere den jugendlichen Petit Clos 2022 ein. Mehr zu Chasselas und La Colombe auf bellevue.nzz.ch.

FRAGE DER WOCHE

Welcher Wein passt am besten zu rohen, welcher am besten zu gegarten Austern?
– CLAUS W., per E-Mail

Egal, ob rohe oder gegarte Austern: Ein Champagner ist die perfekte Wahl. Persönlich bevorzuge ich einen trockenen, geradlinigen Schaumwein, der als Extra Brut oder Brut Nature abgefüllt worden ist, also ohne oder mit wenig Dosage. Wenn Ihnen das französische Prestigegetränk zu teuer ist, geht als Alternative ein Crémant aus dem gleichen Land, etwa aus dem Elsass oder dem Burgund. Falls es nicht schäumend sein sollte, passt ein trockener, frischer, mineralischer, schlanker Weisswein ähnlich gut, etwa ein Muscadet aus dem Loire-Tal oder ein Chablis ohne Holzeinsatz aus dem Burgund. Exotischer wäre ein Beispiel aus der Sorte Assyrtiko von der griechischen Insel Santorini.

PETER KELLER empfiehlt zu einem älteren Chasselas einen gereiften Hartkäse. Fragen an: peter.keller@nzz.ch

Und dann erst das Bressehuhn!



AUS DEM VERSTECKT gelegenen «Orsini» das Gourmetlokal des «Mandarin Oriental Savoy» zu machen, war eine Herausforderung. Viel Platz ist hier nicht, der Service muss geschickt agieren. Aber die Einrichtung ist so licht und unprätentiös elegant, die von Livia Marin entworfenen Porzellaninstallationen so stimmig, dass die Gäste schon vor dem ersten Bissen verzaubert sind.

Die vom Mailänder Consultant-Chef Antonio Guida entworfenen Speisen überzeugen dann auch. Die warme Bernsteinmakrele mit rotem Chicorée, Noto-Mandelmilch und Kaviar profitierte von perfekter Balance, Spaghetti mit Krabbenfleisch, Miesmuschel-Weisswein-Coulis und mariniertes Zitronenbraten die Meeresaromen gut zur Geltung. Und dann erst das Bressehuhn unter der Salz-Heu-Kruste, das hier als Prestige-Gang serviert wird! Zum Schluss wird klar, dass man zweimal ins «Orsini» gehen sollte. Einmal für die salzigen Speisen, einmal, um sich nur den Desserts zu widmen. *Wolfgang Fassbender*

Publikum: Hotelgäste, Gourmets
Design: helles Design, kleiner Raum
Gastronomie: italienisch auf hohem Niveau

Zwischenbemerkung: Kann es sein, dass man sich erst nach einem Termin bei der Vermögensberatung so richtig erwachsen fühlt?



RESTAURANT ORSINI, Mandarin Oriental Savoy, Waaggasse 7, Zürich; mandarinoriental.com/zurich/savoy