

ar kein Pop-up, sondern was Permanentes. mm. War eigentlich schon jemand in dem rovisorischen Fondue-Chalait, sorry: Chalet n Gustav-Gull-Platz? Kann das was? Na ja, uropaallee, das ist uns dann doch etwas zu 'enig *underground*. Wie wär's mit dem «Salon libre» im ehemaligen Kino ABC? Oh ja, und avor geben wir uns das Open-Air-Raclette im Heavenly Krug» auf der Dachterrasse des idder-Hotels. Von dort reicht der Blick raktisch bis zur «Stadthalle», im Fall! Apropos Stadthalle», kocht da nicht dieser Nenad linarevic. Und es soll dort Bar geben, an der an in zu Schaukeln umfunktionierten utoreifen sitzt - um ein Selfie in einem solchen neu, da kommen wir schlecht darum herum! eim Presse-Lunch allerdings habe es ziemlich ezogen in der ehemaligen Autogarage, trotz ier dicken, passierbaren Vorhängen beim ingang, welche die Wärme am Abweichen indern sollen. Dafür macht das Essen alles ieder wett, insbesondere der Dessert. Wir agen nur: «Kawoom!»
icebook.com/noelbabazh, chalait.ch,
icchi.bar, fondue-chalet.ch, salon-libre.ch,
vidderhotel.com, stadthalle.ch

WEINKELLER

Alternative Bubbles



Degustieren mit Peter Keller

Zu Festen wird oft Champagner kredenzt. Klar, der berühmte Schaumwein aus Frankreich kann viel Freude und Genuss bereiten. Doch es existieren durchaus Alternativen, die ebenso nach der traditionellen Methode der Zweitgärung in der Flasche produziert werden. Hier meine Vorschläge:
 Das Weingut Chante Merle im bernischen La Neuveville hat einen auf 650 Flaschen limitierten Blanc de Noirs 2014 produziert, der mit seiner Kraft, Eleganz und Komplexität hohe Ansprüche erfüllt (85 Fr., chantemerle.com).

Der Schaumwein wurde 24 Monate auf der Hefe gelagert. Bemerkenswert: Der Betrieb lässt anfallende Arbeiten auf Hof und Rebberg von behinderten und nichtbehinderten Mitarbeitenden gemeinsam ausführen.

Sind Bubbles in der Schweiz eher ein Nischenprodukt, so nimmt Sekt in Deutschland eine bedeutende Position ein, allerdings auch aufgrund von Billigprodukten. Für höhere Ansprüche ist der Produzent Raumland aus Rheinhessen eine exzellente Adresse. Wer trockene, puristische, frische, aber gut strukturierte Schaumweine mag, ist mit dem Pinot Prestige Brut 2010 bestens bedient (Fr. 29.80, über peterkuhnweine.ch). Er wurde gut sechs Jahre auf der Hefe gelagert.

Eine ebenso lange Reifezeit erfuhr der Franciacorta Extra Brut 2009 von Ferghettina (45 Fr., über sacripanti.ch). Das lombardische Gut zählt meiner Meinung nach dank seinem geradlinigen und präzisen Stil schon seit längerer Zeit zur Spitze. Auch dieses Beispiel aus Chardonnay und Pinot nero brilliert mit seiner feinen Perlage, seinem vielschichtigen Duft, seiner Struktur und Länge. Ideal, um das Gebiet Franciacorta zu entdecken.



Mehr zum Thema Wein finden sie online auf bellevue.nzz.ch

FRAGE DER WOCHE Begriffsklärung



Welches Glas empfehlen Sie für einen Champagner? Nadia O., per E-Mail

Guter (Schaum-)Wein braucht ein entsprechendes Glas. Es soll farblos, nicht dekoriert und mit einer dünnen Wandstärke versehen sein. Die altehrwürdige Sektschale funktioniert nicht, zu schnell verflüchtigen sich die Bläschen und verduften die Aromen. Lange Zeit galt die Flöte (*flûte*) als das Mass aller Dinge. Allerdings erachten Gläserhersteller das Weissweinglas als ein ebenso ideales Instrument. Der österreichische Fabrikant Riedel hat kürzlich das neue, leichte Champagner-Weinglas «Fatta a mano» (siehe Bild) lanciert, das sich für alle Schaumweine eignet. Die gute Alternative zur Flöte ist nicht ganz günstig, aber bezahlbar. Zwei Gläser kosten rund 59 Fr., entweder auf shopriedel.ch oder in diversen Warenhäusern. (*kep.*)

Fragen an: wein-keller@nzz.ch

ANZEIGE

Willkommen in unseren Sinneswelten!
 Loslassen, sich vom Alltag befreien, auftanken, innere Ruhe finden. Körper, Geist und Seele in Einklang bringen.

schweizerhof-lenzerheide.ch / 081 385 25 25