

Die Küferweg-Presse

Nummer 40 – September 2007

Nachrichtenblatt der Weinhandlung am Küferweg – CH-8912 Obfelden
Telefon 043 322 60 00 – Fax 043 322 60 01 – www.kueferweg.ch

Cuvée Henri 2004: ein Wein hebt ab!

Nun ist er da, der neue Jahrgang der Cuvée Henri aus Südfrankreich. Rémy Soulié und Heiner Stolz haben aus den besten Parzellen der Domaine Soulié Grenache-Trauben selektioniert und während zwei Jahren in Holzfässern ausgebaut. Ein Anteil Syrah verleiht dem mächtigen Roten zusätzlichen Pfiff.

Zur Cuvée Henri gehört, dass die Etikette Jahr für Jahr neu gestaltet wird. Regula Büsser, die bereits die traumhafte Sogni-Weine-Ausstattung entworfen hat, ist einmal mehr ein Wurf gelungen. Die rund 4000 Flaschen des hervorragenden Jahrgangs 2004 sind in Obfelden eingetroffen und stehen zum Verkauf bereit.

Nicht nur ein weiterer vielversprechender Jahrgang Cuvée Henri bereichert neu das Küferweg-Sortiment, Heiner Stolz präsentiert in dieser Küferweg-Presse erstmals seine Linie mit aussergewöhnlichen Pilzspezialitäten. Dafür gründete er die Amanita-Delikatessen-AG. Schwerpunkt des Angebots: verschiedene getrocknete Pilze, ein mit Trüffeln aromatisiertes Olivenöl und in zwei Variationen eingelegte Austernpilze. Dabei legte er nicht nur besonderen Wert auf die hohe Qualität der Produkte, sondern auch auf die Ausstattung. Mit der Vielfalt an Düften und Aromen und den märchenhaften Illustrationen von Regula Büsser präsentiert sich Amanita sozusagen als Gesamtkunstwerk.



Amanita-Delikatessen • Küferweg-Weine



Im Austernpilz-Gewächshaus, von links: Hansjörg und Uschi Schneebeli, Rémy Soulié und seine Partnerin Sandrine Hétero. Schneebelis züchten und verarbeiten die Pilze, Rémy Soulié keltert die Weine für den Sud der Pilzkonserven.

Eingelegte Austernpilze

Die Austernpilze aus der Zucht der Familie Schneebeli in Obfelden werden nach Amanita-Rezepten auf dem Hof verarbeitet und konserviert. Basis des Kochsudes sind die Küferweg-Weine Le Blanc und Midi-Merlot von Rémy Soulié, gewürzt mit verschiedenen Kräutern und mit Fleur de Sel, ebenfalls vom Küferweg.

Die Pilze sind in mundgerechte Stücke geschnitten und können ohne weitere Vorbereitung genossen werden, am besten zimmerwarm. Sie eignen sich zum Apéro, perfekt natürlich zu den Weinen, mit denen sie zubereitet wurden oder zum Tufjano



Besuch aus dem Piemont. Michaela und Enrico Rovero verschmatzen mit Vergnügen eingelegte Austernpilze und trinken dazu ihren Barbera aus der Küferweg-Vinothek.

der Colli della Murgia oder zum Barbera aus der Küferweg-Vinothek.

Vorzüglich ergänzen oder ersetzen sie Silberzwiebeln und Essiggurken zum Raclette, begleitet vom Fendant St-Léonard von René Güntert oder vom Chasselas En Mont de Vaux von Henri Cruchon.

Der köstliche Pilzsud sollte nicht weggeschüttet, sondern für Saucen oder als Fond für einen Braten aufgehoben werden.

Eingelegte Austernpilze eignen sich aufgewärmt auch sehr gut als Beilagen zu vielerlei Gerichten.

Die würzigen roten Austernpilze bilden, fein gehackt, einen schönen Farbkontrast in einer Weissweinsauce zu einheimischen Felchenfilets. Selbstverständlich wird dazu der Räuschling von Markus Weber gereicht.

Sehr gut schmecken auch überbackene, je zur Hälfte mit Austernpilzen und Hackfleisch oder Tofuwürfeln gefüllte Tomaten, bedeckt von einer Panade.

Getrocknete Austernpilze

Schon fast legendär, weil an zahlreichen Küferweg-Degustationsanlässen gereicht, sind die Apérohäppchen mit Austernseitlingen.

Das Rezept dazu:

250 g Mehl, 1 Prise Salz, etwas Backpulver, 4 ganze Eier, 1 dl Weisswein und 1 dl Olivenöl zu einem Teig rühren.

150 g Greyerzer, 150 g klein geschnittene Oliven, 30 g getrocknete, eingeweichte und fein geschnittene Austernseitlinge dazugeben und alles mischen.

Auf ein mit Backpapier belegtes, viereckiges Kuchenblech ausstreichen und 40 Minuten im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen backen. Auskühlen und in Quadrate oder Rhomben schneiden.

Diese Küferweg-Spezialität lässt sich mit fast allen trockenen Weinen kombinieren, besonders gut mit den Sogni di Carlo Volpi, weil sich die Wein- und Pilzetiketten so schön ergänzen.



Getrocknete Herbsttrompeten

Das Bouquet von Herbsttrompeten, auch Totentrompeten genannt, ist tiefgründig, erdig, fast melancholisch. Es erinnert an reife, grosse Weine aus Bordeaux. Deshalb empfehlen wir zu einer Kartoffelsuppe mit Herbsttrompeten die grossartige Cuvée Pierre de Cartier von Château Couronneau. Die Zubereitung der Suppe ist einfach:

Eine Hand voll Herbsttrompeten einweichen, ausdrücken, quer zur Faser in Ringe schneiden. In einer Pfanne fein geschnittene Schalotten zusammen mit der Hälfte der Herbsttrompeten in mässig heissem Olivenöl anziehen, mit einem Schuss Weisswein ablöschen, mit Wasser aufgiessen. Kartoffelstock dazugeben bis zur gewünschten Konsistenz.

Amanita-Delikatessen • Küferweg-Weine



Pikante Austernpilze^{Bio}, eingelegt in einem Sud auf der Basis von Le Blanc. Würzige Austernpilze^{Bio}, eingelegt in einem Sud auf der Basis von Midi-Merlot. Abtropfgewicht je 140 g, je Fr. 10.–

*Getrocknete Austernpilze^{Bio} 20 g, Fr. 8.–
Getrocknete Herbsttrompeten^{Bio} 18 g, Fr. 8.–
Getrocknete Steinpilze^{Bio} 30g, Fr. 10.–
Getrocknete »Teze«-Morcheln 30g, Fr. 20.–*



Würzen mit Fleur de Sel, Pfeffer und einer Prise Paprika, aufkochen, die restlichen Herbsttrompeten dazugeben und kurz ziehen lassen. In Suppentellern mit einem Löffel Schlagrahm servieren, bestreut mit frischer Petersilie: himmlisch.



Getrocknete Steinpilze

Klassisch das Risotto mit Steinpilzen und Parmesan, variabel mit oder ohne Safran, bestreut mit Tomatenwürfelchen oder fein gehacktem Rosmarin: unverkennbar und verlockend immer der Duft der Steinpilze, verbunden mit Erinnerungen an Ferien im Piemont oder in der Toskana.

Dazu je nachdem den Barbaresco Campo Quadro von Marina Marcarino entkorken oder den Do ut Des von Gioia Cresti. Oder vielleicht doch den Rosso di Montalcino von Stella di Campalto?

Getrocknete Morcheln

Die Amanita-Morcheln sind ein Fair Trade-Produkt aus den südlichen Anden. Sie werden von Mapuche-Gemeinschaften gesammelt und getrocknet. Das Projekt »Teze« wird in der Schweiz betreut von Arne Baurecker. Amanita hofft, mit dem Vertrieb der Morcheln einen Beitrag leisten zu können an sein Engagement für bedrohte Völker.

Die »Teze«-Morcheln sind makellos. Ausschliesslich intakte Hüte, sanft getrocknet, die beim Einlegen rasch zur ursprünglichen Form und Farbe zurückfinden und aussehen wie Frischpilze. Ihr Duft ist betörend und unvergesslich.

Das ultimative Rezept:

Die Morcheln einweichen, das Einweichwasser separat reduzieren, mit Fleur de Sel, 2 Tropfen Zitronensaft und etwas Paprika würzen und mit Rahm aufgiessen. Die Flüssigkeit nochmals auf eine angenehme Konsistenz reduzieren, die Morcheln samt Fond dazugeben, kurz aufkochen, eine kleine Hand voll frische italienische Petersilie und ebenso wenig

fein geschnittene Tomatenwürfelchen dazugeben, ganz kurz ziehen lassen und Nudelnestchen damit füllen.

Dazu, absolut unverzichtbar, ein Glas Cuvée Henri. Oder zwei ...



Parfümiertes Olivenöl

Zu guter Letzt: das »Trüffelöl«, kalt über heisse Spaghetti gegossen, ein Gedicht zum Sound des Pegaso von Telmo Rodríguez.



*Olivenöl, aromatisiert mit Trüffelaromen^{Bio}
20 ml Fr. 10.–, 55 ml Fr. 15.–*

Amanita-Delikatessen AG – Bächlerstrasse 6a – CH-8912 Obfelden
Telefon 0041 44 760 33 55 – Fax 0041 44 760 33 58 – www.amanita-delikatessen.ch
Alle Amanita-Produkte sind auch erhältlich im Laden der Weinhandlung am Küferweg in Obfelden.

Biowein en vogue

Die Wandlung vom Aschenputtel zur Prinzessin

André Dominé, vielgelesener Weinpublizist, schreibt im Vorwort zu Wolfram Römmelts eben erschienenen Buch »Bio-Wein«:

»Es kommt zum richtigen Zeitpunkt. Nach Jahren, in denen sich Biowein als ökologische Alternative etabliert hat, wurde gerade ein neues Kapitel aufgeschlagen. Seit kurzem zeigen renommierte deutsche Weingüter ernst zu nehmendes Interesse an der Biodynamik und haben begonnen, ihre Weinberge umzustellen.«

Die Bewegung biodynamisch produzierender Winzer und Winzerinnen, in Frankreich vom umtriebigen Nicolas Joly dynamisiert, schwappt mehr und mehr auf die umliegenden Länder über. Als Speerspitze wirkt die Vereinigung »La Renaissance des Appellations«. Sie propagiert die Anbauweise, die auf Rudolf Steiner zurückgeht, als »la viticulture pour demain«. Über 120 Produzenten aus zwölf Ländern sind Teil der Gruppe, die mehrmals jährlich auf allen Kontinenten gemeinsam auftritt und für Furore sorgt. Was treibt sie an? André Dominé: »Nicht jeder Winzer, der zu biodynamischen Präparaten greift, ist gleich ein Anthroposoph. Oft aber ist er ein Spitzenwinzer, einer, der alles bedenkt, was die Quali-

Bestandesaufnahme Bio-Wein

Wolfram Römmelt, Autor, Leiter der Weinschule Vinosum und Freizeitwinzer, gibt in kompakter Form einen Überblick über Entwicklung, Fragestellungen und Zukunftsaussichten des biologischen Weinbaus.

Besonders interessant sind die rund 20 Kurzinterviews mit biologisch arbeitenden Produzenten und Produzentinnen europäischer Anbaugebiete.

Die rund 120 Seiten sind in 12 Kapitel unterteilt und behandeln Themen wie »Knackpunkt Pflanzenschutz«, »Die Schwefelfrage – darf es ein bisschen weniger sein«, »Alle reden vom Terroir«. Der Anhang listet wichtige Produzenten und eine persönliche Auswahl des Autors auf.



Wolfram Römmelt: Bio-Wein
Mondo Verlag 2007, Heidelberg
120 Seiten
Fr.16.90 (zuzügl.Versandkosten)
Zu beziehen bei:
Buch- und Weinladen
Ankerstrasse 12, 8004 Zürich
044 240 42 40
E-mail: buch.wein@bluwin.ch

tät seines Weines zu steigern vermag und der alles akzeptiert, was das Terroir zum Ausdruck bringt und seinem Wein unverfälschten, einmaligen Charakter verleiht. Denn das kann nur geschehen, wenn die Rebe fähig ist, die Mineralien des Bodens zu assimilieren, dank einer gesunden und reichlichen Bodenflora und -fauna.«

Ins gleiche Horn stösst auch Louis Lurton, ein Spross der weit verzweigten Familie Lurton, zu der

einige renommierte Weingüter im Bordeaux-Gebiet gehören. Louis Lurton war der erste Präsident des FNIVAB, des Verbands der französischen Biowinzer, der im Jahr 1998 gegründet worden ist.

In einem der kurzen Interviews, die Wolfram Römmelt für sein Buch geführt hat, antwortet er auf die Frage, ob der Bio-Anbau nur Hilfe oder manchmal auch Hindernis beim Erzeugen hochwertiger Weine sei: »Der biologische Weinbau ist vor

NZZ am Sonntag



Unter dem Titel »Reinen Wein einschenken« widmete Peter Keller dem Trend zum Biowein eine ganze Seite. Drei Weine wurden als exemplarisch hervorgehoben, unter anderem der Do ut des: »Der ausgebildeten Önologin Gjoja Cresti gelingt es regelmässig, aus den beiden unterschiedlichen Sorten Cabernet Sauvignon und Sangiovese einen aussergewöhnlichen Bio-Wein zu keltern.«

NZZ am Sonntag, 20. Mai 2007

SIE + ER
SONNTAGSBlick MAGAZIN



»Von alters her berühmt und seltsamerweise doch nur von Kennern geschätzt« leitete Autor Michael Merz die Degustation von 25 Gewächsen aus Châteauneuf-du-Pape ein. Unter den ausgezeichneten: die Vieilles Vignes der Domaine de Villeneuve. »Kräftiges Granat, minzige Düfte, Noten von dunklen Früchten und Kakao. Elegante Schichtung. Langer Abgang, kräftiger Körper, kräftige Frucht.«

SonntagsBlick, 29. April 2007

TagesAnzeiger



Bordeaux-Spezialist Philipp Schwander kommentierte in der Rubrik Weintipp die zum Teil exorbitanten Preise für Gewächse aus dem Bordelais. »Als Alternative empfehle ich Ihnen, einen der zahlreichen unbekannteren Bordeaux zu geniessen, die bereits abgefüllt und einigermassen trinkbereit sind. Zum Beispiel den kraftvollen, sehr preiswerten Château Couronneau!«

Tages Anzeiger, 9. Juni 2007

allein eine Hilfe, manchmal sogar eine Voraussetzung, um grosse Weine zu erzeugen, Weine mit zusätzlichen Qualitäten wie Natürlichkeit, Bekömmlichkeit und Ausdruck des Terroirs. Aber wir müssen zugeben, dass es Lagen und Situationen gibt, für die wir noch keine ausreichenden Antworten haben. Deshalb muss weiter geforscht werden. Wir müssen uns mobilisieren und Lobbyarbeit bei der EU leisten, um Forschungsmittel für den Bio-Anbau zu erhalten.«

Die Wägsten sind mit dabei

Auch in der Schweiz sind es führende Produzenten, die sich mit dem biodynamischen Weinbau auseinandersetzen: im Tessin Daniel Huber und Christian Zündel, in der Westschweiz Louis Philippe Bovard, Stéphane Reynard und Dani Varone, Raymond Paccot, Raoul und Michel Cruchon und Marie-Thérèse Chapaz, die Weine der drei Letztgenannten werden auch durch die Weinhandlung am Küferweg angeboten.

Durch das vermehrte Interesse von Seiten ambitionierter Produzenten an einem möglichst naturnahen Anbau, hat die Bioweinbewegung an Dynamik und auch an Qualität gewonnen. Immer häufiger obsiegen an Wettbewerben und Degustationen Gewächse von Gütern, die ihre Rebberge nach biologischen oder biodynamischen Richtlinien bewirtschaften. Jüngstes Beispiel: die



In den Kellern von Château Couronneau werden kostbare Schätze aufbewahrt.

Cuvée Pierre de Cartier 2004 von Château Couronneau. In einer vom Gastro-Magazin Food & Beverage durchgeführten Verkostung, an der auch Bordeaux-Spezialist Philipp Schwander dabei war, setzte sie sich gegen zwanzig Bordeaux gleicher Preisklasse durch und wurde mit 16,5 Punkten zur Tagessiegerin erkürt.

Mosaikstein zum besseren Wein

Peter Keller, Wirtschafts- und Weinredaktor bei der NZZ am Sonntag, hat den Trend zum biologisch produzierten Wein in einem kürzlich erschienenen Beitrag unter dem Titel »Reinen Wein einschenken« beleuchtet. »Tatsache ist, dass der Bioweinbau durchaus ein Stein in einem Mosaik darstellen kann, bessere Provenienzen zu keltern. Zudem haben Untersuchungen ge-

zeigt, dass die Pestizidrückstände in ökologisch erzeugten Weinen um ein Mehrfaches unterhalb der Werte von herkömmlichen Tropfen liegen. Und Öko-Provenienzen enthalten höhere Mengen an Resveratrol, das bei der Prävention von Herz-Kreislauf-Erkrankungen eine positive Rolle spielen soll. Resveratrol ist ein sekundärer Pflanzenstoff, den Pflanzen als Abwehr gegen Schädlinge und Krankheiten bilden.« Der Artikel schliesst mit der Hervorhebung von drei Gewächsen, die für den Autor exemplarisch demonstrieren, wie gut Biowein schmecken kann. Einer des Trios heisst in lateinischer Sprache »Do ut des« - ich gebe, damit du mir gibst. Der Chianti stammt aus Rebberg und Keller von Gioia Cresti und wird von der Weinhandlung am Küferweg vertrieben.

NEUE LUZERNER ZEITUNG



»Ein Hauch von Ferien« übertitelte Hugo Berchtold in der Rubrik Wein der Woche seine Eindrücke zu Rémy Soulié's Rotem Le Domaine. »Die Assemblage aus den traditionellen Sorten Carignan, Cinsault, Grenache und Syrah widerlegt einmal mehr das Vorurteil, dass Bio-Weine saure, unausgewogene Tropfen seien. Der markante Wein zaubert südliche Ferienstimmung ins Glas.«

Neue Luzerner Zeitung, 21. April 2007

WEINWISSER



In der grossen Rioja-Degustation des Weinwissers erhielten die drei Gewächse von Telmo Rodríguez gute Noten: 15/20 für den LZ, 16/20 für den Lanzaga und 18/20 für den Altos de Lanzaga. Zum Lanzaga notierte René Gabriel: »Intensives Bouquet, viel schwarze Kirschen und Lakritze. Aromatischer Gaumen. Brombeeren, Pflaumenschalen, weiche Säure. Ein sehr gut gelungener Wein.«

Weinwisser, 26. Februar 2007

Vinum



Barbara Meier-Dittus degustierte für den Vinum-Weinkaufsführer eine Vielzahl von Schweizer Gewächsen. Von Markus Webers Riesling-Sylvaner 2006 war sie hell begeistert. »Verspielter, duftiger Wein, bei dem auch auf der Geschmacksebene alles stimmt. Macht mächtig Spass, unbedingt kaufen.« Sie verteilte 16 von 20 Punkten. Kein weisser Zürcher Wein wurde höher bewertet.

Vinum, Juli/August 2007

Brasserie Bernoulli in Zürich

Gran Café, Quartierbeiz und Restaurant: Brasserie Bernoulli in Zürich

Der Kiesboden knirscht, die Sonnenschirme spenden Schatten, darunter sitzen gemütlich vereint verschiedene Gruppen Menschen. In der Nachbarschaft spielen Kinder, nur etwas Strassenlärm vermindert die Idylle. Ein typischer Nachmittag in der Brasserie Bernoulli: »Wir sind ein Gran Café, eine Quartierbeiz und ein Restaurant in einem«, sagt Ernst Baumgartner, der zusammen mit Claudia Altdorfer und Barbara Blass die Geschäftsleitung inne hat.

Seit fünf Jahren führen die drei die Brasserie Bernoulli in der Überbauung Kraftwerk an der Hardturmstrasse in Zürich – gleich vis-à-vis der berühmten Bernoulli-Häuser. Das Bürohaus, in dem sich im Parterre die Brasserie befindet, wirkt wie ein Schutzschild zwischen der dicht befahrenen Strasse und dem Wohnquartier. Der Innenraum ist lichtdurchflutet, Glasfronten auf zwei Seiten geben dem Raum eine angenehme Leichtigkeit. Die Bar und grosse Tische laden zum Verweilen ein.

In der Küche dampft es schon für das Abendessen: Claudia Altdorfer bereitet eine Tomaten-Sauce zu, dazu wird hausgemachte Pasta (wirklich an der eigenen Pasta-Maschine gefertigt!) serviert. Dem Bernoulli-Team sind frische Lebensmittel wichtig, sie beziehen die Esswaren meist von Lieferanten, zu denen sie eine persönliche Beziehung haben. Auf der Weinkarte stehen hauptsächlich Produkte aus Schweizer Rebärten, auch hier hat Qualität erste Priorität.

Die Nachbarkinder haben Durst bekommen von ihrem aktiven Treiben. Als gern gesehene Gäste gehen sie auch ohne ihre Eltern an die Bar und trinken genüsslich ihren Gratis-Sirup.

Brasserie Bernoulli
Hardturmstrasse 261, 8005 Zürich
044 563 87 37
www.brasseriebernoulli.ch
Tram 4 bis Haltestelle Bernoulli-Häuser



Glasfronten bringen Licht in die sparsam ausgestatteten Innenräume.



Erstklassige Zutaten frisch zubereitet: das erfolgreiche Rezept von Claudia Altdorfer.



Claudia Altdorfer und Ernst Baumgartner führen seit fünf Jahren die Brasserie Bernoulli an der Hardturmstrasse in Zürich.

Ariane Schambergers Weintipp: Gazur, Telmo Rodríguez

Nicht nur auf dem Etikett, auch im Wein hat Telmo Rodríguez Spuren hinterlassen: der Gazur aus dem Anbaugebiet Ribera del Duero zeigt vortrefflich, was möglich ist, wenn erstklassige Trauben mit Fingerspitzengefühl vinifiziert werden.

Ich gebe es zu: Ich bin ein Fan von Telmo und seinen Gewächsen. Ein Besuch bei ihm in Spanien mit Besichtigungen von Reben und Kelleranlagen haben mich restlos von seinen Unternehmungen überzeugt. Er achtet auf einen sorgsamen Umgang mit Boden und Reben und versteht es, aus den unterschiedlichsten Trauben hervorragende Weine zu vinifizieren, wie den Gazur, gekellert aus der Tinto Fino-Traube, einer Variante des Tempranillo.

Der jugendliche Rote duftet fruchtig, im Gaumen ist er kräftig und weich zugleich. Ein spannendes Spiel zwischen Gerbstoff, Säure und Fruchtigkeit sorgt für grossen Trinkspass.

Gazur trinke ich am liebsten zu Grilladen oder einem gut gewürzten Gemüsestrudel. Steht ein festliches Essen an, so wird die Steigerung des

Gazur entkorkt: der M2 de Matallana, ebenfalls ein herrlicher Wein!

Ariane Schamberger ist am Küferweg verantwortliche Teamleiterin. Sie ist zuständig für die Betriebsorganisation und bedient unsere Kundschaft am Telefon und im Laden.



Gazurs Spiel von Gerbstoff, Säure und Fruchtigkeit sorgt für grossen Trinkspass.

Grosse Ehre für Winzerin Marie-Thérèse Chappaz

Es war der Walliser Staatsrat Jean-Jacques Rey-Bellet, der am 20. Juli 2007 im Schloss Majorie in Sitten Marie-Thérèse Chappaz den F.K. Rünzi-Preis überreichte. Die mit Fr. 20'000.– dotierte Auszeichnung wird seit 35 Jahren Personen verliehen, die dem Kanton Wallis besondere Ehre zukommen lassen.

»Mit der Schaffung grosser Weine fördert sie die Gastfreundschaft und zeigt grossen Pioniergeist in der Achtung und Sorgfalt gegenüber Rebland und Rebstock«, hiess es in der Laudatio.

Zur Zeit sind von ihr im Küferweg-Sortiment folgende Weine erhältlich:

Fendant, Dôle, Ermitage Grain d'Or, Grain doux, Marsanne blanche Grain noble.



Die ausgezeichnete Marie-Thérèse Chappaz bei der Laubarbeit im Rebberg von Fully.



Renzo Blumental steht auf Biowein

Renzo Blumental, der Bündner Bio-Bauer und Ex-Mister Schweiz, verwöhnte bei seiner Hochzeitsfeier die Gäste mit Küferweg-Weinen. Beim Apéro auf der Mittelstation Triel der Bergbahnen Val Lumnezia liess er den Sogno bianco und Clavadetschers Malanser entkorken, beim Dîner im Parkhotel Flims wurden Crémant de Bourgogne, Vinothek Chardonnay, Rioja Padús, Moscato d'Asti und zum Kaffee Biowilliams von Lorenz Humbel kredenzt. Braut Ladina nippte am Vino Zero, sie mag keinen Wein...

Renzo degustierte den Hochzeitstropfen

OBFELDEN – Ex-Mister-Schweiz Renzo Blumental (30) ist im Hochzeitsstress: Am 11. August ist die kirchliche Trauung – und es gibt noch viel zu organisieren. Etwa den Wein. Dazu war Renzo jüngst in der Weinhandlung am Küferweg in Obfelden ZH. Der Bündner wählte nur Bio-Weine aus, die er zu Hause mit seiner Ladina probieren wird. Und ob-

wohl ein Genest seine schottischen Wurzeln ans Licht gebracht hat (20 Minuten berichtete), zieht Renzo für die Feier Schweizer Qualität vor: »Wir servieren keinen schottischen Whisky«, lacht Renzo. Er und Ladina haben bereits standesamtlich geheiratet. Wie fühlt er sich? »Ich hab's noch gar nicht realisiert, dass ich verheiratet bin«, sagt das Model.



Renzo Blumental: Schweizer Wein statt schottischem Whisky. M. Rätz

Veranstaltungskalender

- 23.9.07:
Tag der offenen Amanita-Tür.
11 bis 18 Uhr Biohof Weid,
Obfelden.
- 17./18.11.07:
Küferweg-Degustations-
wochenende in Obfelden.

Vinothek zum Probierpreis:

Das Trio im Degustationsset

Nur auf Bestellung! Dieses Set wird den Abonnentinnen und Abonnenten des Probe-Abos nicht automatisch zugestellt.

Chardonnay 2006
Domaine du Haut-Attilon
2006 – 7,5 dl – Fr. 12.50
Biokontrolle: Ecocert

Merlot 2003
Domaine du Haut-Attilon
2003 – 7,5 dl – Fr. 12.50
Biokontrolle: Ecocert

Cabernet Sauvignon 2005
Domaine du Haut-Attilon
2005 – 7,5 dl – Fr. 12.50
Biokontrolle: Ecocert



Die Domaine du Haut-Attilon liegt nahe der Rhone-Mündung bei Arles. Der Chardonnay gedeiht hier auf sandigem Boden. Seine fruchtig-blumigen Aromen verbinden sich im Mund mit der feinen Säure zu einer reichen Geschmacksharmonie, die lange anhält. Der Wein passt gut zu Fisch, zu vegetarischen Vorspeisen oder zu fernöstlichen Gerichten.

Dem sandigen Boden der Domaine du Haut-Attilon verdankt dieser Merlot seine Anmut und die samtige Textur. Ein leicht zugänglicher Wein, vielseitig und schillernd wie Pfauenfedern. Er passt zu hellem Fleisch, Reis- und Teigwarengerichten. Dank seiner Bekömmlichkeit eignet er sich bestens für Festlichkeiten und anregere Gesprächsrunden.

Cabernet Sauvignon gilt als die hervorragendste rote Rebsorte der Welt. Auf der Domaine du Haut-Attilon erntet Odile Cavard vollreifes Traubengut, aus dem sie einen tieffarbigen und tiefgründigen, nach dunklen Beeren duftenden Wein keltert. Er passt zu den Hauptgängen feierlicher Menüs, besonders zu gebratenem Fleisch und zu Wild oder zu Käseplatten.

Probier-Paket »Vinothek« bestellen:

Wir offerieren Ihnen je eine Flasche dieser drei Weine, verpackt in einem schönen Geschenkkarton, zum Probierpreis von Fr. 32.50 (statt 37.50) pro Karton plus Fr. 9.50 Versandkosten.

Bestellungen nehmen wir gerne telefonisch, per Mail oder mit beigefügter Bestellkarte entgegen. Die aufgeführten Preise gelten bis zum Erscheinen des nächsten Probier-Pakets.

Die Flaschenpost im Abonnement für sich und als Geschenk an andere

- Sie erhalten jährlich maximal 5 Probierpakete unaufgefordert zugestellt
- Das Set enthält 2 bis 3 Flaschen neuer Weine oder neuer Jahrgänge
- Die Pakete werden einzeln verrechnet und kosten zwischen Fr. 25.– und Fr. 55.– zuzüglich Versandkosten von derzeit Fr. 9.50
- Für Fr. 250.– inkl. Versandkosten stellen wir die 5 Probierpakete Ihnen oder Ihren Freunden und Bekannten zu

Die Küferweg-Presse – Nummer 40 – September 2007

Herausgeberin: Weinhandlung am Küferweg, CH-8912 Obfelden. Redaktion: Irene Huwyler, Heiner Stolz und Stefan Keller. Gestaltung: Matthis Beck. Druck: Engelberger Stans.

Telefon 043 322 60 00 – Fax 043 322 60 01 – weinhandlung@kueferweg.ch – www.kueferweg.ch

