



Alles Flaschen

Fonduewein, Anfängersake und Tannenbier

«Le Méridien» 2015, Bovard

Chasselas sei ein sicherer Wert zum Fondue, findet Weinfachfrau Chandra Kurt. Und da braucht man nicht viel beizufügen. Ausser vielleicht, dass dies in den meisten Fällen Chasselas ist, der die malolaktische Gärung (auch biologischer Säureabbau respektive BSA genannt) gemacht hat - und darum ein wenig nach Joghurt schmeckt. Und dass diese Weine in aller Regel keine Lagerung im kleinen Holzfass (Barrique) hinter sich haben. Aber ginge es nicht anders? Freundlicherweise hat uns der Waadtländer Weinproduzent Bovard drei seiner Chasselas für den letzten Fondueabend zur Verfügung gestellt, die sich in ihrer Produktionsweise unterscheiden: Der «Fumé» hat den BSA gemacht und reifte ins Barrique. Leider wirkt der Wein zum Fondue ein wenig dumpf, wie wir finden. Der «Illex» war ebenfalls im kleinen Holzfass, hat die malolaktische Gärung allerdings nicht gemacht: Das wirkt frisch, doch zeigen sich mit dem Käse zusammen grapefruitartige, eher bitter wirkende Noten - was nicht allen am Tisch gefallen hat. Der «Méridien», ein klassischer St-Saphorin ohne Barriqueausbau, mit BSA - also so, wie er meist getrunken wird -, gefiel bei dieser Übungsanlage am besten. Er zeigte eine lebendige Säure, war cremig und körperreich, schmeckte angenehm nach Apfel und Birne und ging dann in ein langes zitroniges Finale über. Besagter Weinstil hat international zwar nicht unbedingt den besten Ruf - aber eben: Zum Fondue passt er doch am besten. (boe)

www.domainebovard.com, 70 cl, 19 Fr.

Shirayuki Akafuji, 15,5%

«Sake bekommt keinen Streit mit dem Essen», hat ein Kenner einmal behauptet. Was zu stimmen scheint: Egal, ob man den Einsteiger-Sake Shirayuki Akafuji mit Rösti, Minestrone oder dem Rot-schmierkäse «Stanser Fladä» kombiniert - es funktioniert. Erhältlich ist der Reiswein bei Marc Nydegger, der seit kurzem neben einem Internetshop auch ein Ladenlokal in Zürich führt (Flüelastr. 25, Di/Mi nachmittags). Dort sind auch komplexere Sakes zu verkosten - und gern wird Auskunft gegeben, zu was man die Tropfen sonst noch geniessen. (boe)

www.shizuku.ch, 30 cl, 17 Fr.

Waldbier von Pilgrim

Vorsicht! Dies ist ein Bier, das nicht unbedingt als Aperitif taugt... Es ist amberfarben, leicht trüb und hat eine fruchtige Nase, die an Waldhonig erinnert. Nach dem trockenen Antrunk fällt die feinporige Kohlensäure auf sowie die würzige Aromatik (Tannenharz, Rosmarin und andere Kräuter); gelungen ist die ausgewogene Herbheit im Abgang. Da passen dann Wildspezialitäten gut dazu oder auch verschiedene Käse. Eigentlich war das «Waldbier», gewürzt mit Tannenharz, von Martin Wartmann ja nur als Saisonspezialität geplant - jetzt sagt der Brauer, er werde es wegen des grossen Erfolgs wohl nicht mehr aus dem Sortiment streichen können. (boe)

www.pilgrim.ch, 33 cl, ca. 2.50 Fr. (keine Einzelflaschen erhältlich).