

Sechs feine Weine zum Schenken

16. November 2010

Text: Leandra Graf und Chandra Kurt

Die ersten Weihnachtsgeschenke liegen für Sie bereit: Eine Auswahl sechs stimmungsvoller Tropfen aus den grossen Weinregionen der Schweiz, passend zur Jahreszeit. Ausgewählt von unserer Expertin Chandra Kurt.



<http://www.schweizerfamilie.ch/kochen/schweizer-winzer/sechs-feine-weine-zum-schenken-42131>
<http://www.schweizerfamilie.ch/kochen/schweizer-winzer/sechs-feine-weine-zum-schenken-42131>

Was immer die kommenden Festtage bringen mögen: In den Kellern der Schweizer Winzer liegen eine Menge schöner Weine für jede Gelegenheit bereit. Unsere Weinexpertin [Chandra Kurt](#) hatte das ganze Jahr über Gelegenheit, schon mal vorzukosten. Sie besuchte alle sechs Weinregionen unseres Landes, reiste vom Wallis über Genf, das Waadtland, die drei Seen um Neuenburg, in die Deutschschweiz und ins Tessin. Lernte die Menschen kennen, die sich zu mit Leidenschaft der Weinproduktion widmen. Unter den dort gelagerten Schätzen eine Auswahl zu treffen fiel auch unserer Expertin nicht leicht. Entstanden ist ein stolzes Angebot zum Festtagspreis.

Deutschschweiz - Enora Pinot noir 2009, Pirmin Umricht, Untersiggenthal



Rare Exklusivität

Der Jungwinzer Pirmin Umricht hat diesen Pinot noir nach seiner im April geborenen Tochter Enora benannt. Er vereinigt einen 2008er-Barrique-Wein und einem 2009er, der im Stahltank gereift ist. Eine rare Exklusivität von ein paar hundert Flaschen, von denen eine limitierte Menge für die Leser der «Schweizer Familie» reserviert ist. Ein wunderbar fruchtbetonter Wein mit einer barocken Fülle, die an reife Walderdbeeren und saftige Brombeeren erinnert. Perfekt zu Fondue bourguignonne, zu geschnetzelm Kalbfleisch oder zu zartem Filet.

Bei 15 bis 16 Grad servieren.

Genf - Pinot gris 2009, Domaine Dugerdil, Dardagny



Glücksgefühle

Dieser Weisswein aus Genf löst augenblicklich Glücksgefühle aus. Der Pinot gris der talentierten Jungwinzerin Sophie Dugerdil ist ein eleganter Verführer. Seine helle Farbe glänzt mit dezemtem Kupferschimmer, sein Duft erinnert an reife Kaki, kristallisierten Honig und Heublumen. Ein Eindruck, der sich im Gaumen mit feinen HonigundQuittenaromen bestätigt. Bei aller Finesse entwickelt der Wein ein beachtliches Volumen. Passt zu Terrine, Gerichten mit Morcheln, Fisch, Kalbsfleisch, Muscheln, Krustentieren.

Bei 8 bis 10 Grad servieren.

Drei-Seen-Region - Sauvignon blanc 2009, Cru Les Caderosses, Grillette



Intensive Frische

Eine Entdeckung für alle, welche die intensiven Aromen des Sauvignon blanc mögen. Und ein typischer Vertreter dieser Traubensorte, die seit Jahren zu den besten der Schweiz zählt. Seine Farbe ist von zartem Goldgelb, sein Duft lässt an ein exotisches Fruchtsorbet und gekühlten Limettensaft denken. Frisch und saftig im Geschmack, ist er der ideale Wein, um den Gaumen auf das Nachtessen einzustimmen. Schlank und rassig im Abgang. Passt zum Apéro, zu Krustentieren oder Gemüsekreationen.

Bei 8 bis 10 Grad servieren.

Tessin - Rompidée 2004, Chiodi SA, Ascona



Erstklassiger Merlot

Der Rompidée ist seit Jahren einer meiner liebsten Tessiner Merlot, und es ehrt mich, dass wir ihn zu einem Spezialpreis anbieten können. Er hat alles, was man von einem Topwein erwartet: Eleganz, Finesse, Typizität und Balance. Schon in der Nase kündigt sich ein festlicher Wein an, der dann im Gaumen seine volle Grösse zeigt. Mit Noten von Backpflaumen, schwarzer Schokolade und Zedernholz. Am Beginn der Trinkreife. Schmeckt perfekt zu festlichen Fleischgerichten – zu Filet, Wild oder Lamm.

Bei 16 bis 17 Grad servieren.

Waadt - Rosé brut Château d'Allaman 2007, Méthode traditionnelle



Prickelnd in Pink

Ein festlicher Schaumwein in kräftigem Pink. Mit einem starken Duft nach Waldbeeren, Cassis und schwarzen Kirschen. Die verarbeiteten Pinot-noir-Trauben lassen grüssen. Auch beim intensiven Geschmack im Gaumen. Ein gehaltvoller Schaumwein, den man gut auch zu Vorspeisen geniessen kann. Wer eher schwere Weine mag, wird seine Freude an diesem festlichen Prickelwein haben. Passt zu Pilzterrinen, Jakobsmuscheln, gebratenem Lachs.

Bei 6 bis 8 Grad servieren.

Wallis - Cornalin 2008, Collection F, Les Fils de Charles Favre, Sion



Fruchtige Intensität

Cornalin ist eine ursprüngliche rote Walliser Traubensorte, 1313 erstmals in den Weinurkunden von Anniviers erwähnt. Eine Spezialität vom Rebberg bis ins Glas. Dank seinen früh reifenden Trauben gilt er als «erster farbiger Wein im Wallis». Er ist dunkler als die meisten Walliser Weine. Der Jahrgang 2008 der Collection F ist ein temperamentvoller Tropfen mit Aromen von fruchtiger Intensität. Perfekt in Kombination mit Wild, Lamm oder Truthahn.

Bei 16 bis 17 Grad servieren.