

Zum Wohl!

WEINE DES MONATS



**Raggio di Sole 2015
Tenuta San Giorgio, Cassina
d'Agno**

Das Tessin bietet weit mehr als Merlot. Immer häufiger werden auch weisse Sorten angebaut, Chardonnay und Sauvignon zählen zu den Favoriten. Ein exzellenter Sauvignon ist Mike Rudolph mit dem Raggio di Sole 2015 gelungen. Er verwendete dafür Trauben aus zwei Lagen im Malcantone. Die Rarität überzeugt durch Aromatik, Ausgewogenheit und bemerkenswerte Länge im Finale. Herrlich zu Kastanien und Kürbis.

Fr. 25.- tenutasangiorgio.ch



**Merlot Tre Terre 2013
Chiodi, Ascona**

Der Tre Terre aus dem Hause Chiodi ist ein zuverlässiger Tessiner Klassiker. Die Trauben stammen aus den drei Gemeinden Tegna, Verscio und Cavigliano. Die lange Maischegärung sorgt für das Gerüst, der Ausbau im Stahltank für die Beerigkeit. Der 2013er gefällt durch seine unprätentiöse Art, ohne dabei belanglos zu wirken. Himbeer- und Erdbeernoten klingen an. Ein Rehschnitzel Mirza ist ein köstlicher Begleiter dazu.

Fr. 18.30 chiodi.ch

SCHLUSSBOUQUET

Während süss-saure Apéros und herbe Cocktails den Appetit anregen sollen, machen After-Dinner-Drinks gerne einem Dessert Konkurrenz und dürfen deshalb auch mit üppigeren Zutaten wie Rahm aufwarten. Zum Abschluss für ein Abendessen mit vier Personen verteilt man 4 cl Kastaniensirup zu gleichen Teilen auf vier Gläser. 6 cl Rahm, 8 cl Baileys, 3 cl Kaluha und 3 cl Amaretto gibt man in einen Shaker und schüttelt kräftig. In jedes Glas 3 bis 4 trockene Eiswürfel geben. Drink in Gläser abseihen und servieren. Nach Belieben zum Beispiel mit Apfelschnitzen dekorieren.

Drink des Monats
SÜSSER HERBST



WEINE, die GESCHICHTE schrieben



PHILIPP SCHWANDER,
erster Schweizer Master of Wine
und Inhaber des Weinhauses
Selection Schwander, stellt Meilen-
steine der Weingeschichte vor.

FREIHERR LANGWERTH VON SIMMERN

Der Name lässt es erahnen, es geht um Deutschland und um historische Gewächse. Tatsächlich stellen Langwerths von Simmern seit rund 550 Jahren an besten Lagen im Rheingau Weissweine her. Das verpflichtet. Gegenüber der Kundschaft und zur Qualität. Das muss sich nicht beissen, in diesem Fall aber tut es das. Die erfolgreiche Winzerfamilie ist Mitglied des Vereins Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter, und dieser schreibt Mitgliedern mit entsprechenden Lagen vor, einzig grosse Gewächse zu keltern. Langwerths von Simmern jedoch haben eine grosse Anhän-

gerschaft für ihre Kabinettweine, ebenfalls sehr gute, aber erschwingliche Produkte. Die vom Verein aus Qualitätsgründen geforderte Reduktion des Angebots hätte arge Folgen: neben dem geringeren Ernteertrag, vor allem enttäuschte Kunden. Doch wozu keltert man Weine, wenn nicht für die Menschen, die sie gern trinken? Wer über ein halbes Jahrtausend erfolgreich Weine produziert und verkauft hat, weiss, was zu tun ist. Es wird weiterhin Kabinettweine von Freiherr Lanwerth von Simmern geben.
langwerth-von-simmern.de

52

PROZENT DER SCHWEIZER
BARS VERKAUFEN ALKOHOL
AN MINDERJÄHRIGE. WIE
IM JAHR ZUVOR SCHNEIDEN
SIE BEI DEN TESTKÄUFEN
2015 AM SCHLECHTESTEN
AB. EINE UNERFREULICHE
ZUNAHME VERZEICHNEN
EVENTS UND FESTE.

WALDGEIST

Der Gin Monkey 47 brachte vor sechs Jahren den Schwarzwald auf die Bar-Karte. Inzwischen ist er natürlich nicht mehr allein. Die Edelobst-Brennerei Fies hat mit dem Black Forest Dry Gin kürzlich einen sehr feinen und erfrischend leichten Wacholder-Brand ins Rennen geschickt. Mit saftigen Lavendel- und grünen Tannennoten, einem frischen Hauch von Zitrus eignet sich dieser Gin vorzüglich für Dry Martini Cocktails.

