

Chandra Kurt
hat für den
«Weinseller» über
500 Weine
degustiert.

DIE MUNTERMACHER

Zum Apéro sollten Weine leicht und fruchtig sein. Diese Tropfen machen wach und bereiten den Gaumen auf das Essen vor. Neun Empfehlungen von «Weinseller»-Autorin Chandra Kurt.

— Text Kathrin Fritz

Ein Apérowein, muss den Gaumen willkommen heissen», sagt Weinexpertin Chandra Kurt. Er soll ihn öffnen und von Geschmacksresten wie Kaffee oder Tabak befreien. «Neutrale, leichte Weissweine erfüllen diese Aufgabe sehr gut», sagt die 50-jährige Autorin des «Weinsellers 2019», der bereits seit 21 Jahren erscheint. Sie empfiehlt, zum Apéro keine schweren oder im Fass ausgebauten Weine zu reichen. Diese haben einen starken Eigengeschmack. «Das ist schade um

das nachfolgende Essen. Und auch um die Weine selber», sagt Chandra Kurt. Denn zu Beginn eines Anlasses ist man eher auf die Gäste als auf das Getränk in der Hand konzentriert. Man ist abgelenkt, weil vielleicht noch Ankommende begrüsst werden müssen, man stösst an und schenkt dem Getränk tendenziell eher weniger Beachtung.

«Servieren Sie fruchtige Weine, mit Noten von Limetten, Ingwer oder Passionsfrucht und einem geringen Alkohol-

gehalt. Diese Sorten haben eine Dynamik, sie bereiten den Gaumen auf das Essen vor.» Und sie machen die Trinkenden (wieder) munter. Stark alkoholhaltige Weine hingegen ermüden und hinterlassen oft einen leicht klebrigen Eindruck im Gaumen. Sie selber tische ihren Gästen auch oft zwei oder drei Sorten Wein auf. So könnten diese selber wählen, worauf sie Lust hätten. Wichtig ist, dass der Wein weder mit dem nachfolgenden Essen noch mit den zum Apéro angebotenen →

Aldi

Grüner Veltliner 2017,
Rieden Selection



Ein toller Grüner Veltliner für den Alltag – klassisch, sortentypisch und elegant. Mit Noten von Fleur de Sel, Limetten und Quitten. Trocken und fruchtig zugleich. Einfach, aber gut gemacht und mit schöner Typizität. Ein Weisswein, den man unbedingt probieren sollte.

Servicetipp

Bei 8–10 °C servieren

Alkoholwert 12 %

Preis 7.50 Fr.

Bewertung 15,75 Punkte*

Coop

Flor de Vetus 2017,
Verdejo, Rueda



Der Wein ist eine Neuheit bei Coop. Ein reiner Verdejo, der den Gaumen erfrischt. Und zwar mit Aromen von weissen Blüten, Honig und etwas Limetten. Es ist ein lieblicher, leichter Wein für den lockeren Genuss. In seiner feinen Art ist er sehr ausgewogen.

Servicetipp

Bei 8–10 °C servieren

Alkoholwert 12,5 %

Preis 13.95 Fr.

Bewertung 17,25 Punkte*

Denner

Blanc Mémoire 2016,
Urbain Germanier



Der füllige und dezent barocke Weisswein wurde aus den Sorten Chasselas, Chardonnay und Amigne vinifiziert. Er duftet nach Honig, reifen Quitten und Aprikosen. Im Gaumen ist er mollig und sehr unterhaltsam. Ein süffiger Walliser von den Önologen Gilles Besse und Richard Riand eigens für Denner kreiert.

Servicetipp

Bei 10–12 °C servieren

Alkoholwert 12,5 %

Preis 14.95 Fr.

Bewertung 16 Punkte

BEWERTUNGSKRITERIEN «WEINSELLER 2019»

Für den «Weinseller 2019» hat die Weinexpertin Chandra Kurt 516 Weine degustiert, davon sind 266 Rotweine, 147 Weissweine, 30 Roséweine, 60 Schaumweine und 13 Süssweine. Die meisten Weine stammen aus Italien, gefolgt von der Schweiz, Frankreich und Spanien. Die von Chandra Kurt verkosteten Weine wurden von

den jeweiligen Detailhändlern ausgewählt. Einzige Ausnahme sind die Weine von Denner, die Chandra Kurt selbst bestimmt. Vorgabe war, dass die Flaschen möglichst in allen Filialen erhältlich sind und primär zwischen 5 und 20 Franken kosten. Die Weinexpertin degustiert die Weine teilweise zusammen mit den Einkäufern der Händler; über die

Bewertung entscheidet sie alleine. Aufnahme in den «Weinseller» finden nur Weine, die Chandra Kurt empfehlen kann. **BEWERTUNG** Es gilt das international bewährte 20-Punkte-System. Darin wird ein fehlerhafter Wein mit weniger als 14 Punkten, ein einzigartiger Wein mit 18 bis 20 Punkten benotet. Im «Weinsel-

ler» sind nur Weine mit mehr als 14 Punkten vertreten. **WEIN MIT *** Empfehlenswerte Schnäppchen – ein sicherer Kauf. **ANGEBOT** Chandra Kurt, «Weinseller 2019», Werd Verlag, 30 Fr. Leserangebot «Weinseller 2019», Seite 42.



LESERANGEBOT CHANDRA KURT'S WEINSELLER 2019

Als Leserin oder Leser der «Schweizer Familie» erhalten Sie das Buch zum Preis von **30 Fr.**

Chandra Kurt,
612 Seiten,
gebunden, Softcover
Mit 521 Abbildungen
Format 16,3 × 21,4 cm
978-3-85932-943-0
Werd & Weber Verlag



Chandra Kurt präsentiert in der 21. Ausgabe des erfolgreichen Weineinkaufsführers die Highlights des Schweizer Detailhandels. Der Weinseller 2019 ist eine praktische Einkaufshilfe und ideal, wenn man aus erster Hand önologische Schnäppchen und Entdeckungen finden will.

BITTE SENDE SIE DEN TALON AN:
WERD & WEBER VERLAG AG,
«Schweizer Familie»-Aktion –
Gwattstrasse 144, CH-3645 Thun/Gwatt.
Internetbestellung via
schweizerfamilie.ch/leserangebote

BESTELLTALON

Anzahl Exemplare «Chandra Kurt's Weinseller 2019» à 30 Fr. statt 39 Fr. (Gutscheincode 0395)

Vorname, Name

Strasse, Nummer

PLZ Wohnort

Telefon

E-Mail

Datum, Unterschrift



«Mit Weisswein harmonieren Tapas-Häppchen wie gebratene Garnelen, Serrano-Schinken oder Tortillas.»

Chandra Kurt

Speisen konkurriert oder sie geschmacklich gar überdeckt. Und umgekehrt. Denn auch die Häppchen müssen zum Wein passen, sonst schmeckt weder das eine noch das andere. «Weisswein und rohe Gerichte wie Salat oder die zum Apéro beliebten Gemüsedips vertragen sich schlecht», weiss die Fachfrau. Gut harmonieren hingegen die Tapas-Häppchen, wie sie in Spanien gegessen werden. «Geröstete Mandeln, gebratene Garnelen, Serrano-Schinken, frittierte Meeresfrüchte oder Tortillas zum Beispiel.»

So richtig gut schmeckt ein Wein allerdings nur, wenn er auch die ideale Serviertemperatur hat. Bei den Weissweinen liegt diese je nach Sorte zwischen 6 und 12 Grad.

Für diejenigen, die vergessen haben, die Flaschen im Kühlschrank zu temperieren, hält Chandra Kurt noch zwei Tipps bereit: «Füllen Sie einen Putzeimer mit Eis von der Tankstelle, und stellen Sie die Flasche ganz ins Eis hinein. Oder Sie tauchen ein Badetuch ins kalte Wasser, wickeln es um die Flasche und legen das Paket ins Tiefkühlfach. Nach etwa zehn Minuten ist der Wein servierbereit.» An heissen Tagen wie in diesem Sommer sollte man zudem die Gläser nicht wie gewohnt füllen. «Zwei Finger breit genügen, so bleibt der Wein schön kühl und muss nicht auf die Schnelle hinuntergestürzt werden», sagt Chandra Kurt, «schliesslich kann man ja dann wieder nachschenken.» ■

Globus

Riesling-Sylvaner 2017,
Obrecht



Dieser Riesling-Sylvaner hat Kanten wie ein Schlittschuh Anfang der Wintersaison. Hier steckt viel Dynamik, Rasse und Aromatik in jedem Schluck. Ein Gaumenwecker pur. Noten von Fleur de Sel, Limetten und etwas Minze sind zu erkennen. Ein idealer Apérowein, der auch eine salzige Note aufweist.

Servicetipp
Bei 8–10 °C servieren

Alkoholwert 11%

Preis 19.90 Fr.

Bewertung 17 Punkte

Manor

Albariño 2016, Burgans,
Rias Baixas



Ein Wein mit Druck und Frische. Nicht zu expressiv. Aromatisch wie eine Limettenbowle mit Aprikosennoten. Kühl, mineralisch, frisch und süffig. Dieser Wein ist perfekt geeignet für die Party mit Paella, das Hochzeitsfest mit mediterranem Touch oder einen spontanen Apéro. Rassig und erfrischend vom ersten bis zum letzten Tropfen. Seit Jahren ein sicherer Wert.

Servicetipp
Bei 8–10 °C servieren

Alkoholwert 13%

Preis 15.95 Fr.

Bewertung 17 Punkte*

Landi

Hauswein No 1



Ein sympathischer, einfacher und unpräziser Wein. Mit einer Fruchtigkeit, die an Pink Grapefruit, Limetten und Ingwersorbet denken lässt. Schlank, geradlinig und dezent parfümiert. Das Finale dann trocken. Gut auch «on the rocks», auf Eis.

Servicetipp
Bei 8–10 °C servieren

Alkoholwert 12,3%

Preis 3.50 Fr. (1 Liter)

Bewertung 15,25 Punkte*

Spar

Portal 2016, Terra Alta DO,
Celler Piñol



Der Auftakt dieses Weines ist filigran und wunderbar aromatisch. Noten von Passionsfrucht, Limette und kühlem Marmor sind zu erkennen. Im Gaumen viel Saft, Dynamik und Frische. Dieser Spanier macht Spass und weckt auf wie ein Vitaminsaft. Ein preislich unschlagbarer Klassiker. Schril wie ein Outfit von Almodóvar und laut wie eine Ibiza-Party im Sommer.

Servicetipp
Bei 8–10 °C servieren

Alkoholwert 13,5%

Preis 11.30 Fr.

Bewertung 17 Punkte*

Lidl

Bianco di Merlot DOC Ticino
2017, Angelo Delea



Trocken süffig und wunderbar gegen den Durst. Die Aromen dieses eleganten Weines lassen an Pfirsich, Honig und Lindenblüten denken. Produziert wird der Weisse von der sympathischen Tesiner Winzerfamilie Delea.

Servicetipp
Bei 8–10 °C servieren

Alkoholwert: 13%

Preis 9.95 Fr.

Bewertung 16,5 Punkte*

Volg

Moscato Mirada 2017,
Valencia



Ein Wein, der den Gaumen mit rassischer Frische erfreut. Noten von blühenden Rosen, exotischen Früchten, Rosinen und Honig sind zu erkennen. Zudem schmeckt er – wie auch sein Etikett suggeriert – unterhaltend fröhlich. Ein Partygetränk oder Fun-Wein, für eine Generation, die schrille Marken à la Gucci liebt. Unbedingt sehr kühl trinken.

Servicetipp
Bei 6–8 °C servieren

Alkoholwert 7%

Preis 9.50 Fr.

Bewertung 17,5 Punkte*