NEWSLETTER THEMEN-NR. 721.3 MÉMOIRE DES VINS SUISSES

31.08.2020

Avenue ID:	1904
Artikel:	2
Folgeseiten:	14

News Websites

28.08.2020 finews.ch / finews Treffpunkt der Finanzwelt
Who Has the Best Wine List in Zurich? 01

28.08.2020 finews.ch / finews Treffpunkt der Finanzwelt
Die besten Weinkarten in Zürichs Restaurants 09

Datum: 28.08.2020

finews - Treffpunkt der Finanzwelt
8001 Zürich
044 211 37 37
https://www.finews.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten
UUpM: 310'000
Page Visits: 860'475

Web Ansicht

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 78148401
Ausschnitt Seite: 1/8

News Websites

Wirtschaft zum Neumarkt, Zurich

Friday, 28 August 2020 13:10

Who Has the Best Wine List in Zurich?

Fine wines are the calling card of restaurants, but an original, surprising offering at fair prices is more important than an extensively-stocked cellar, wine expert Peter Keller writes. He reveals his seven Zurich favorites .

Peter Keller, author and wine expert

Some restaurants pay scant attention to their wine selection: wine aficionados rightly expect a wider by-the-glass selection than just Dôle und Valpolicella – while these two favorites always sell well, more originality wouldn't hurt.

Countless restauranteurs have caught the wine bug and built up an impressive and surprising offering. I compiled by seven favorites in and around Zurich – including one in Opfikon, just outside city limits.

1. Restaurant Mesa

Owner Linda Muehlemann is a big fan of wine – that's immediately obvious from Mesa's wine list. The expansive selection focuses on Old World wines, and France in particular.

Bordeaux wines are pricier by nature, but an Hermitage 2006 from Yann Chave from the Rhône region priced at 135 Swiss francs ($150) is a good alternative. Swiss wines are represented by Neuchâtel's Maison Carrée with a Pinot Noir Hauterive 2015 at 82 francs.

Fans of Italian and Spanish wines as well as Riesling lovers will also find good choices – don't miss the fresh, mineral 2016 Riesling Hoellenpfad by Doennhoff (78 francs). www.mesa-restaurant.ch

2. Wirtschaft zum Neumarkt

The old-town restaurant not only has beautiful garden seating but is also a partner of Mémoire des Vins Suisses, an association of 60 of Switzerland's best vintners. Domestic gems like a brilliant 2009 Syrah 2009 by Denis Mercier of Valais (96 francs) are given a lot of room on Neumarkt's wine list.

Not just Mercier's Syrah but also other very mature wines are on offer here – and at rather sensible prices. A Pinot Noir made by Daniel und Martha Gantenbein from Flaesch is unbeatable at 120 francs.

The domestic offerings are rounded out by European finds such as the 2015 Gruene Veltliner Ried Lamm made by Birgit Eichinger from Austria's Kamptal (69 francs) and a Château Phélan-Ségur 2010 from Bordeaux (97 francs).
www.wirtschaft-neumarkt.ch

3. Restaurant Rechberg 1837

A stone's throw from Neumarkt, Rechberg 1837 is a charming restaurant which only serves Swiss names, from all six winemaking regions. It puts particular emphasis on Zurich – from a lakeside Barbera to a traditional Pinot Noir. Local names like Schwarzenbach in Meilen, Pircher of Eglisau, or Besson-Strasser from Uhwiesen are on offer, as well as wine from Thurgau's Schloss Bachtobel or Anne-Claire Schott on Lake Bienne, who also produces natural wines. Prices are fair. www.rechberg1837.com

4. Restaurant zum alten Loewen

This Kreis 6 neighborhood bistro is a find for wine lovers: host Maria Lutz-Burri loves Bordeaux wines. The selection is phenomenal – at moderate prices. For example, a 2009 Château Poujeaux from Moulis (98 francs), or a 2005 Domaine de Chevalier from Pessac-Léognan (130 francs). Lutz-Burri stocks roughly 200 different positions.

For whites, look to a 2016 Domaine de Ravoire blanc from Valais, a sophisticated assembly of Petite Arvine, Ermitage, and Pinot blanc (71 francs), while for reds a 2014 Tuscan Cepparello from Isole e Olena costs 98 francs. Fourteen wines are available by the glass – the only fly in the ointment is the absence of any German producers. www.altenloewen.ch

5. Restaurant Bue's

Host Joerg Buehler, who lends his name to «Bue's», reveres wine and usually has a good story for each of the ones he stocks – and with more than 700, you're spoiled for choice.

That makes my recommendations, which won't include any big names (which Bue's does offer), highly subjective. A 2017 Merlot La Fiducia from Misox by vineyard Rohner Erni (69 francs) is a revelation. A 2009 Chianti Classico from Tuscan organic vineyard Le Cinciole (59 francs) is also remarkable.

Australia pitches in excellent Syrah, like a 2010 The Dead Arm Shiraz from D'Arenberg of McLaren Vale for 120 francs. If you're overwhelmed by the embarrassment of riches, the host is happy to help. www.buetique.ch

6. Restaurant Isebaehnli

This unique old-town place is best known for its tiny seating area and huge wine selection, which includes countless gems. A wine guide once wrote that guests should know going in that Isebaehnli doesn't sell any affordable bottles, and that this isn't the place for everyday wines – how true!

Selection rotates monthly, and three names stand out in the current list: a 2012 Chassagne-Montrachet En Ancegnières by Pierre-Yves Colin-Morey (170 francs, also by the glass), which is among my favorite white Burgundy wines. The mature Sammarco 2006 by Castello di Rampolla is a divine union of Cabernet Sauvignon, Merlot, and Sangiovese (140 francs). Rioja lovers shouldn't miss a 904 Gran Reserva from Bodegas La Rioja Alta (2001), priced at 105 francs. www.isebaehnli.com

7. Restaurant Wunderbrunnen, Opfikon

The «Wunderbrunnen,» which translates to fountain of wonders, is heaven on earth for wine lovers: the list is a veritable bible of an incredible 4,000 different wines from around the world. The restaurant offers countless older but still affordable Bordeaux and Burgundies.

For white, I'd recommend a 2008 Puligny-Montrachet Premier Cru Combettes from top producer Carillon for 94 francs, and for red the excellent 2000 Château Sociando-Mallet from Bordeaux, for 116 francs.

The restaurant serves no less than 150 wines by the glass – thanks to the Coravin, which pours wine without removing the cork from the bottle. www.wunderbrunnen.ch

Peter Keller is a wine curator and journalist for Swiss weekly «NZZ am Sonntag»

finews - Treffpunkt der Finanzwelt
8001 Zürich
044 211 37 37
https://www.finews.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten
UUpM: 310'000
Page Visits: 860'475

Web Ansicht

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 78148403
Ausschnitt Seite: 1/8

News Websites

Wirtschaft zum Neumarkt

HIGH-END Freitag, 28. August 2020 13:59

Die besten Weinkarten in Zürichs Restaurants

Die Weinkarte ist oft das Aushängeschild eines Restaurants. Nicht die Anzahl Positionen allein macht es aus, sondern auch die Originalität des Angebotes sowie eine faire Preiskalkulation. Das sind Peter Kellers sieben Geheimtipps in Zürich.

Von Peter Keller, Autor und Weinredaktor

Manche Restaurants lassen dem Wein wenig Aufmerksamkeit angedeihen. Wenn im Offenausschank lediglich Dôle und Valpolicella ausgeschenkt werden, dann kommt der Liebhaber edler Tropfen kaum auf seine Rechnung. Klar, es braucht Umsatzrenner und Kassenschlager. Aber vielfach würde etwas mehr Fantasie nicht schaden.

Selbstverständlich gibt es zahlreiche Lokale und Gastgeber, die vom Wein-Virus gepackt sind und ein entsprechend originelles Sortiment anbieten. Ich habe mich in Zürich umgeschaut und verrate hier meine sieben Geheimtipps.

Ein Restaurant befindet sich in Opfikon, knapp ausserhalb der Stadtgrenze. Es darf in dieser Liste nicht fehlen.

1. Restaurant Mesa

Besitzerin Linda Mühlemann ist eine Wein-Enthusiastin. Das merkt der geneigte Geniesser sofort, wenn er die Karte studiert. Das sehr breite Angebot beschränkt sich auf die Alte Welt, mit einem Schwerpunkt auf Frankreich.

Die Bordeaux-Weine sind naturgemäss teuer, aber alternativ bietet sich etwa der Hermitage 2006 von Yann Chave aus dem Rhonetal an (135 Franken). Aus der Schweiz ist die Prominenz vertreten, etwa das Top-Weingut Maison Carrée aus Neuenburg mit dem burgundischen Pinot noir Hauterive 2015 für faire 82 Franken.

Italien- und Spanien-Freaks werden ebenso fündig wie Riesling-Liebhaber, die unter Top-Gewächsen aus Österreich und Deutschland wählen können. Nicht zu verpassen: der frische, mineralische Riesling Höllenpfad 2016 des Weinguts Dönnhoff aus der Nahe (78 Franken.). www.mesa-restaurant.ch

2. Wirtschaft zum Neumarkt

Das Restaurant in der Zürcher Altstadt besitzt nicht nur den schönsten Garten, sondern ist auch Partner der Vereinigung Mémoire des Vins Suisses. Dort sind rund 60 der besten Schweizer Winzer versammelt. Dementsprechend nehmen diese Preziosen einen breiten Raum auf der Weinkarte ein, etwa mit dem brillanten Syrah 2009 von Denis Mercier aus dem Wallis (96 Franken.).

Nicht nur bei diesem Wein, sondern ganz generell werden sehr oft reife Gewächse aus älteren Jahrgängen angeboten – notabene stets zu sehr vernünftigen Preisen. Wer den Pinot noir von Daniel und Martha Gantenbein aus Fläsch einmal degustieren will, sollte es im Neumarkt tun. Der Preis ist mit 120 Franken unschlagbar.

Ergänzt wird die Auswahl mit ausgewählten Trouvaillen aus europäischen Ländern. Zwei besondere Empfehlungen: der Grüne Veltliner Ried Lamm 2015 von Birgit Eichinger aus dem österreichischen Kamptal (69 Franken.) und Château Phélan-Ségur 2010 aus dem Bordelais (97 Fr.). www.wirtschaft-neumarkt.ch

3. Restaurant Rechberg 1837

Noch einen Schritt weiter geht das Restaurant Rechberg 1837. Die charmante Gaststätte am Seilergraben setzt ganz nach dem Motto «Ehret einheimisches Schaffen» ausschliesslich auf Schweizer Weine aus allen sechs Anbaugebieten. Total sind es über 500 verschiedene Positionen.

Ein besonderer Schwerpunkt bildet Zürich – vom Zürichsee-Barbera bis zum klassischen Pinot noir. Neben bekannten Namen wie Schwarzenbach aus Meilen, Pircher aus Eglisau oder Besson-Strasser aus Uhwiesen ist auch die restliche Schweiz gut vertreten, etwa mit dem Schloss Bachtobel aus dem Thurgau oder mit Anne-Claire Schott vom Bielersee. Die Winzerin produziert (auch) Naturweine. Die Preise sind fair kalkuliert. www.rechberg1837.com

4. Restaurant zum alten Löwen

Die Quartierbeiz im Kreis 6 ist für Weinliebhaber jederzeit einen Besuch wert. Gastgeberin Maria Lutz-Burri liebt Bordeauxweine. Dementsprechend breit ist die phänomenale Auswahl – zu moderaten Preisen notabene. Beispiele gefällig?

Ich würde Château Poujeaux 2009 aus dem Moulis (98 Franken.) oder Domaine de Chevalier 2005 aus dem Pessac-Léognan (130 Franken.) öffnen lassen. Total kann der Gast aus rund 200 verschiedenen Positionen auswählen.

In Sachen Weisswein könnte es der Domaine de Ravoire blanc 2016 aus dem Wallis sein, eine komplexe Assemblage aus Petite Arvine, Ermitage und Pinot blanc (71 Franken), bei den Roten der geniale Supertoskaner Cepparello 2014 von Isole e Olena für 98 Franken. Insgesamt 14 Weine werden glasweise ausgeschenkt. Einziger Wermutstropfen: Deutschland ist leider eine Fehlanzeige auf der Weinkarte. www.altenloewen.ch

5. Restaurant Bü's

Gastgeber Jörg Bühler , bei allen als «Bü» bekannt, zelebriert Wein. Er weiss zu jedem Tropfen eine passende Geschichte. Das ist nicht selbstverständlich, stehen doch auf der Karte mehr als 700 Positionen aus aller Welt. Da hat der Gast schon mal die Qual der Wahl.

Dementsprechend subjektiv sind meine Empfehlungen, die nicht die grossen Namen (auch die gibt es bei Bü selbstverständlich) betreffen. Aus dem Misox sei der Merlot La Fiducia 2017 des Weinguts Rohner Erni wärmstens empfohlen (69 Franken), wahrlich eine Entdeckung. Aus Italien könnte es der reife Chianti Classico 2009 des toskanischen Bio-Guts Le Cinciole (59 Franken) sein.

Tolle Syrah-Weine findet man in Australien, beispielsweise der kräftige, konzentrierte The Dead Arm Shiraz 2010 des Guts D'Arenberg aus dem McLaren Vale für 120 Franken. Und wer wirklich nicht mehr weiter weiss, wendet sich am besten an den Gastgeber. Er hilft gerne. www.buetique.ch

6. Restaurant Isebähnli

Kleines Lokal, grosse Weinauswahl – so lässt sich das Konzept dieses einmaligen Restaurants in aller Kürze beschreiben. Darunter sind unzählige gereifte Schätze zu finden. Es gebe hier keine billigen Weine, schrieb einst der Führer «Zürich geht aus!». Man solle sich entsprechend einstellen, aber für Alltagsweine brauche man eh nicht an solchen Ort zu gehen. Wie wahr!

Es gibt ein monatlich wechselndes Weinangebot. Aus den aktuellen Vorschlägen seien drei besondere Beispiele erwähnt. Dazu zählt einer meiner weissen Lieblingsburgunder, der Chassagne-Montrachet En Ancegnières 2012 von Pierre-Yves Colin-Morey (170 Franken, er wird auch glasweise ausgeschenkt).

Gereift ist der biodynamisch produzierte Toskaner Sammarco 2006 von Castello di Rampolla, eine herrliche Assemblage aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Sangiovese (140 Franken). Wer auf klassische Rioja-Weine steht, sollte den 904 Gran Reserva 2001 der Bodegas La Rioja Alta für 105 Franken nicht verpassen. www.isebaehnli.com

7. Restaurant Wunderbrunnen, Opfikon ZH

Der Weinhimmel auf Erden befindet sich im «Wunderbrunnen». Die Weinkarte ist eine Bibel mit unglaublichen 4'000 verschiedenen Positionen aus aller Welt. Wer Bordeaux und Burgund mag, kommt ins Schwärmen, zumal es zahlreiche, ältere, bezahlbare Jahrgänge gibt.

Bei den Weissen empfiehlt sich der Puligny-Montrachet Premier Cru Combettes 2008 des Spitzenproduzenten Carillon für 94 Franken, bei den Roten der vorzügliche Château Sociando-Mallet 2000 aus dem Bordelais für 116 Franken.

Was das Restaurant besonders auszeichnet, ist die Tatsache, dass nicht weniger als 150 (!) Tropfen glasweise ausgeschenkt werden – dem Coravin sei Dank. Mit diesem Zapfenzieher muss der Korken nicht entfernt werden.
www.wunderbrunnen.ch

Peter Keller ist Weinakademiker und Weinredaktor der «NZZ am Sonntag».