NEWSLETTER THEMEN-NR. 721.3 MÉMOIRE DES VINS SUISSES

11.10.2021

1904 Avenue ID: 3 Artikel: 9 Folgeseiten:

Print



07.10.2021

Falstaff / Schweiz-Ausgabe

ADE, KLISCHEE

News Websites

08.10.2021

thomasvino.ch / Thomas vino

Des chiffres et des vins suisses 09

04.10.2021 falstaff.ch / Falstaff Magazin Online

Restaurant der Woche: Wirtschaft zur Burg

11

01





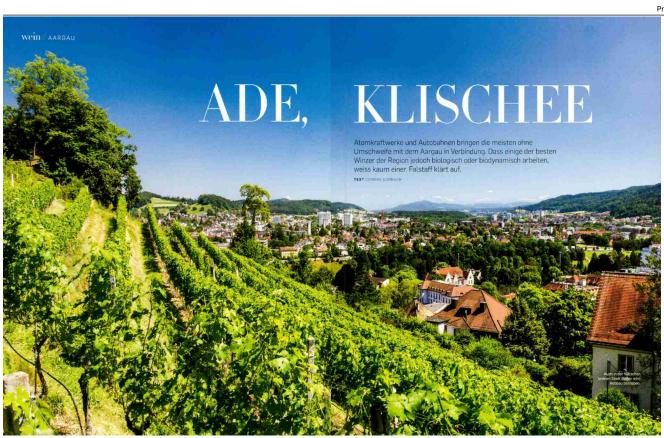
Schweiz-Ausgahe

falstaff / Schweiz Ausgabe 8400 Winterthur 043 210 70 29 www.falstaff.ch Medienart: Print Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften Auflage: 26'275 Erscheinungsweise: 9x jährlich

Seite: 44 Fläche: 379'498 mm² Auftrag: 721003 Themen-Nr.: 721.00 Referenz: 82074022 Ausschnitt Seite: 1/8

Bericht Seite: 1/12

Print



underschön und sträflich verkannt ist er, der liebe Aargau.
Und von Stereotypen geplagt, die ihm die restliche Schweiz seit ewigen Zeiten

restliche Schweiz seit ewigen Zeiten aufzwingt. Natürlich sehen wir einige schicke, aufgemotzte Autos, als wir an diesem Tag in Richtung Würenlingen fahren, viel eindrücklicher ist aber die atemberaubend schöne Landschaft, die sich uns auf unserem Weg offenbart. Satte Wälder, die gemütlich vor sich hin fliessende Aare und pittoreske Ortschaften. Die Realtiät ist bei weitem schöner als das, was die meisten Menschen in ihrer eingefärbten Fantasie mit dem Aargau verbinden. Aber nicht nur wie schön der Aargau ist, wird gerne verges-

sen, nein, auch dass im viertgrössten Weinbaukanton der Deutschschweiz äusserst individuelle Weine entstehen. Mit diesem Underdog-Status haben sich die hiesigen Winzer längst abgefunden. Wohl wissend jedoch, dass sie Weine, vor allem aus der Hauptsorte Pinot Noir, produzieren können, die den internationalen Vergleich keinesfalls scheuen müssen. Sicherlich ist dies auch dem besonderen Terroir zuzuschreiben, das den Aargau kennzeichnet. Das Gebiet liegt rund zwei- bis dreihundert Meter tiefer als die restlichen Anbaugebiete der Schweiz, was dazu führt, dass die Winzer hier rund eine Woche vor ihren Kollegen mit der Ernte beginnen. Noch viel

DER AARGAU BESITZT EINE EIGENE HANDSCHRIFT UND





Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe 8400 Winterthur 043 210 70 29 www.falstaff.ch Medienart: Print Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften Auflage: 26'275 Erscheinungsweise: 9x jährlich



Seite: 44 Fläche: 379'498 mm² Auftrag: 721003 Themen-Nr: 721 00: Referenz: 82074022 Ausschnitt Seite: 2/8

Print

BIETET VOR ALLEM DER REBSORTE PINOT NOIR BESTE BEDINGUNGEN.

Der Keller des Weinguts zum Sternen in Würenlingen.

wichtiger sind jedoch die Böden, die hier zu finden sind. Der Aargau liegt zum grossen Teil im Einflussgebiet des Jura, weshalb die Untergründe hier mehrheitlich stark kalkhaltig sind. Perfekte Bedingungen für Burgundersorten wie Pinot Noir, die in ihrer Heimat, dem französischen Burgund, ebenfalls auf ähnlichen Böden gedeihen und Weine von Weltformat hervorbringen.

Vom grossen Potenzial, das dem Terroir des Aargaus innewohnt, ist auch Winzer Andreas Meier vom Weingut zum Sternen in Würenlingen überzeugt. «Der Aargau besitzt eine eigene Handschrift, die sich auf den Jurakalk bezieht, und das macht die Region vor allem für die Rebsorte Pinot Noir besonders spannend», berichtet er. Flaggschiff des Hauses, zu dem auch eine landesweit bekannte Rebschule gehört, ist zweifelsohne der Pinot Noir Kloster Sion Réserve. Ein Wein, der lange stellvertretend für den Aargau stand und seit Anbeginn Mitglied der Schatzkammer der Vereinigung «Mémoire des Vins Suisse» ist. Die Trauben für den kraftvollen, üppigen Blauburgunder gedeihen in einer der wärmsten Lagen des gesamten Kantons oberhalb des Klingnauer Stausees auf schweren Böden aus verwittertem Opalinuston und Muschelkalksediment. Wie alle Lagen des 13 Hektaren grossen Weinguts wird auch die Prestigelage, die seit 127 Jahren im Besitz der Familie ist, seit einigen Jahren zertifiziert biologisch bewirtschaftet. In den ersten Jahren, als Meiers Vorfahre Adalbert Meier hier wirkte, muss die

Witterung vergleichbar mit dem aktuellen Jahr gewesen sein. «Witterung 1897 – Landregen, Gewitterregen und Regenwetter! stand mit Bleistift an einem Balken im alten Rebhaus geschrieben», erzählt Meier. Und fügt an, dass er in diesem Weinjahr besonders gespannt auf das Resultat in den Flaschen sei. Letzteres musste sich Meier bei den Schweizer Weingeniessern auf seinem Weg in den letzten Dekaden stetig erarbeiten. So erinnert er sich an das Ende der 1980er-Jahre, als er seine Weine in einem Restaurant zeigen durfte und die Gäste lieber auf das gratis Glas Wein verzichteten, weil es ein Aargauer war. Seine Tochter

VIELE DER SPITZEN-WINZER DES AARGAUS ARBEITEN IM REBBERG BIOLOGISCH ODER BIODYNAMISCH AUS GUTEM GRUND.

Patrizia, die den Betrieb in einigen Jahren übernehmen wird, hat deutlich bessere Voraussetzungen. «Die nächste Generation hat auch mehr Selbstbewusstsein und wird frecher», sagt Meier, der zudem auf kantonaler und vielleicht auch nationaler Ebene politisch engagiert ist.

DER UNDERDOG-KANTON

Regionen mit Underdog-Status wie der Aargau sind oftmals besonders für junge Winzer und Quereinsteiger, die ihre eigene Geschichte schreiben wollen, ein spannendes Pflaster. Tom Litwan beispielsweise, der auf Umwegen zum Wein kam als er als 18-Jähriger auf einem Châteaux im burgundischen Chablis wirkte, ist einer von ihnen. Litwan landete im Jahr 2010 in der Region, pachtete die ersten 1,5 Hektaren > in Schinznach. Heute sind es rund 5,5 Hektaren, die Litwan im Fricktal





falstaff / Schweiz Ausgabe 8400 Winterthur 043 210 70 29 www.falstaff.ch Medienart: Print Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften Auflaæ: 26/275

Erscheinungsweise: 9x jährlich



Seite: 44 Fläche: 379'498 mm² Auftrag: 721003 Themen-Nr: 721 003 Referenz: 82074022 Ausschnitt Seite: 3/8

Print

zertifiziert biodynamisch bewirtschaftet, seit 2018 hat er auch einen eigenen Keller in Oberhof, wo wir ihn treffen. Litwan berichtet von den Erfolgen im Rebschutz, die er in diesem besonders schwierigen Jahr mit stärkenden Pflanzentees hatte. Ein Thema, das er noch weiter erkunden möchte, denn man wisse noch viel zu wenig darüber, was man mit diesen Mitteln alles erreichen könne. Im Keller arbeitet er zurückhaltend, vergärt spontan und versucht den Einsatz von Schwefeldioxid auf ein Minimum zu reduzieren. «Meine Rolle ist, so wenig wie möglich im Wein aufzufallen. Und das beinhaltet genau das zu tun, was es braucht, damit das Terroir, die Traubensorte und der Jahrgang erkennbar sind und nicht sekundär werden», erklärt Litwan. Damit spielt er auf die Naturweine an, bei denen seiner Ansicht nach häufig der Verzicht des Winzers im Keller den Geschmack des Weins bestimmt und den Terroirgedanken verwischt. Mit seiner klaren Philosophie und eleganten lebendigen Weinen erarbeitete sich der Winzer in den letzten Jahren einen hervorragenden Ruf – weit über die Grenzen des Aargaus und der Schweiz hinaus. Litwan will mit den Grossen im Ausland mithalten können und das tut er auch, wie die Rezeption seiner Weine zeigt. Spricht man mit Weinexperten aus dem Ausland heute über Schweizer Wein, fällt der Name Litwan schnell. «Das, was wir hier im Aargau machen, hat Hand und Fuss, aber das wird in der Schweiz selbst gerne vergessen. Wir werden vielleicht nie eine weltberühmte Weinregion, da sind wir flächenmässig zu verzettelt, aber qualitativ können wir international absolut mithalten», sagt Litwan.

EIN ISLÄNDER IM AARGAU Das spürt auch Hoss Hauksson, ein weiterer Quereinsteiger im Aargau. Hauksson, der sich in das ehemalige Gebäude der ortsansässigen Genossenschaft in Rüfenach eingemietet hat, exportiert mittlerweile gar den Grossteil seiner Produktion. Die Hälfte geht in seine Heimat Island, ein Teil nach Dänemark, auch in Frankreich und Dänemark vertreibt er seine Aargauer Weine. Oftmals sind sie schon ausverkauft, bevor sie überhaupt abgefüllt wurden. Bevor Hauksson Winzer wurde, wirkte er rund zwanzig Jahre in der Finanzwelt. Wein, so sagt er, interessierte ihn aber schon immer. Die ersten Versuche unternahm er bereits während des Studiums in Island -Waschküchenexperimente nennt er diese heute, weil es genau solche waren. Nachdem Hauksson im Jahr 2014 die ersten handfesten Weine im Tessin gekeltert hatte - aktiv ist er dort heute immer noch -, kam er 2017 in den Aargau. Entscheidend hierfür war die Verfügbarkeit von Rebflächen, berichtet er, die Liebe zur Region entwickelte sich erst anschliessend. «Ich bin glücklich, dass ich hier bin», sagt er. Seine Parzellen Alpberg, Horn und Rütiberg in der Gemeinde Remigen bewirtschaftet er heute wie Litwan biodynamisch. Und genau dort, in den Rebbergen, liegt aktuell auch sein Fokus. Schafe sollen künftig die Begrünung in Schach halten und wichtigen Dünger liefern, zudem will er Beikräuter bewusst pflanzen. Seine Rebberge sollen ein funktionierendes Ökosystem werden, in dem sich jedes Individuum frei entfalten kann. So wie er selbst hier im Aargau, denn im Gegensatz zu anderen Winzern muss er keine bestehende Tradition weiterführen.

POTENZIAL AUSSCHÖPFEN

Adrian Hartmann von Adrians Weingut arbeitet schon immer im Aargau. Zunächst als Kellermeister bei diversen Weingütern in der Region tätig, erfüllte er sich im Jahr 2016 den Wunsch vom eigenen Weingut. Heute bewirtschaftet Hartmann vier Hektaren, drei davon direkt hinter seinem





falstaff / Schweiz Ausgabe 8400 Winterthur 043 210 70 29 www.falstaff.ch Medienart: Print Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften Auflage: 26'275 Erscheinungsweise: 9x jährlich



Seite: 44 Fläche: 379'498 mm² Auftrag: 721003 Themen-Nr: 721 00 Referenz: 82074022 Ausschnitt Seite: 4/8

Print

Weingut in Oberflachs und einen in Schinznach. Vor allem Pinot Noir und Riesling-Sylvaner gedeihen auf seinen Flächen, aber auch Spezialitäten wie Charmont oder Zweigelt. «Wir haben hier Top-Bedingungen. Die Böden sind von Muschelkalk geprägt und wir können elegante Weine produzieren», gibt er sich begeistert. Auch er arbeitet biodynamisch, stellte die mit bis zu fünfzig Jahre alten Reben bepflanzten Rebberge, direkt nachdem er in Oberflachs gestartet war, um. Das Profil seiner Weine bestimmt heute lediglich der Lesezeitpunkt, im Keller unternimmt auch er nur noch das Minimum. Etwas, an das er sich stetig herantastete und bei dessen Erkundung er noch lange nicht am Ende angekommen ist. «Mich nimmt es wunder, was passiert, wenn man den letzten Schritt noch geht», berichtet Hartmann. Und dem nähert er sich Jahr für Jahr an und blickt dabei über

DER AARGAU IST EINE DER AM MEISTEN UNTER-SCHÄTZTEN WEIN-REGIONEN IN DER GANZEN SCHWEIZ.

den Tellerrand. Gepaart mit seiner Anbauweise sieht er darin den einzigen Weg, um das immense Potenzial, das dem Aargau innewohnt, auch auf die Flasche zu bringen. Listungen bei renommierten Schweizer Weinhändlern und Restaurants bestätigen sein Tun. «Der Aargau ist eine der am meisten unterschätzten Regionen in der Schweiz und das Potenzial wurde in der Vergangenheit viel zu wenig ausgeschöpft», sagt Hartmann. Mit Winzern wie ihm und den anderen Protagonisten dieses Artikels wird es das aber, so viel ist sicher.



Datum: 07.10.2021





falstaff / Schweiz Ausgabe 8400 Winterthur 043 210 70 29 www.falstaff.ch

Medienart: Print Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften Auflage: 26'275 Erscheinungsweise: 9x jährlich



Seite: 44 Fläche: 379'498 mm² Auftrag: 721003 Themen-Nr.: 721.003 Referenz: 82074022 Ausschnitt Seite: 5/8

Print





Datum: 07.10.2021





Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe 8400 Winterthur 043 210 70 29 www.falstaff.ch

Medienart: Print Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften Auflage: 26'275 Erscheinungsweise: 9x jährlich



Seite: 44 Fläche: 379'498 mm² Auftrag: 721003 Themen-Nr.: 721.003 Referenz: 82074022 Ausschnitt Seite: 6/8

Print



Bericht Seite: 6/12





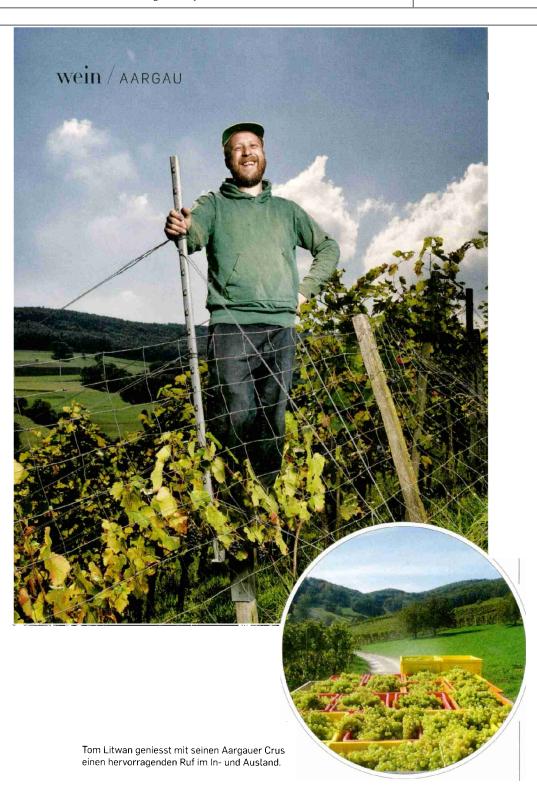
Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe 8400 Winterthur 043 210 70 29 www.falstaff.ch

Medienart: Print Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften Auflage: 26'275 Erscheinungsweise: 9x jährlich

Seite: 44 Fläche: 379'498 mm² Auftrag: 721003 Themen-Nr.: 721.003 Referenz: 82074022 Ausschnitt Seite: 7/8

Print



Datum: 07.10.2021





Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe 8400 Winterthur 043 210 70 29 www.falstaff.ch

Medienart: Print Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften Auflage: 26'275 Erscheinungsweise: 9x jährlich

Seite: 44 Fläche: 379'498 mm² Auftrag: 721003 Themen-Nr.: 721.003 Referenz: 82074022 Ausschnitt Seite: 8/8

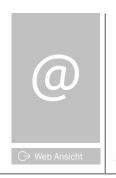
Print





Thomas vino 1200 Genève Medienart: Internet Medientyp: Weblogs, Userforen

www.thomasvino.ch



Auftrag: 721003 Themen-Nr.: 721.00 Referenz: 82086286 Ausschnitt Seite: 1/2

Bericht Seite: 9/12

News Websites

Des chiffres et des vins suisses



Imprimer cet article

La section alémanique de l'Association suisse des sommeliers vient de jeter un pavé dans la mare. Elle a nommé, avec l'aide d'un jury choisi par elle, le Top 50 des vignerons suisses 2021. La Valaisanne Marie-Thérèse Chappaz culmine au sommet de cette hiérarchie, devant cinq producteurs tous des Grisons. De fait, ce classement est surtout vu de Zurich et environs...

La même association a aussi désigné son palmarès des 50 sommeliers de l'année 2021. Champion du monde en titre, le jeune Allemand Marc Almert , qui officie au Pavillon du Baur au Lac zurichois est, sans surprise, en tête, devant Lisa Bader , du Dolder, à Zurich et Christof Kokemnoor , des Trois-Rois, à Bâle. Dans cette liste de 50 sommeliers de toute la Suisse, il y a, en tout et pour tout, cinq Romands. Jérôme Aké Béda , le champion du chasselas vaudois à l'Auberge de l'Onde, à St-Saphorin (VD) pointe à un honorable 7 ème rang. Camille Gariglio , de l'Hôtel-de-Ville à Crissier, est 17 ème , Nathalie Ravet , à l'Ermitage familial de Vufflens-le-Château, 27 ème , juste devant Mathieu Quetglas , de la Maison Wenger, au Noirmont, qui précède Edmond Gasser , déjà appelé à de plus hautes fonctions par Anne-Sophie Pic , puisqu'il est passé du Beau-Rivage lausannois à la maison-mère de Valence (F).

La Mémoire des vins suisses, véritable élite

Et Genève ? Terra incognita ! Idem pour les vins : tous deux membres de la Mémoire des vins suisses, Jean-Pierre Pellegrin pointe au 27 ème rang, et Emilienne Hutin , au 42 ème ...

Marie-Thérèse Chappaz, icône incontestée du vignoble suisses, régulièrement encensée par les journalistes français, est un peu l'arbre valaisan qui cache non pas la forêt, mais le désert... Un classement, même s'il ne livre pas les points obtenus, se résume à des places. On sait juste que les 20 premiers vignerons ont été choisis par une agrégation d'une moitié de sommeliers, et d'une moitié de «public» dont des journalistes spécialisés, apparemment tous de la partie alémanique de la Suisse. Le deuxième Valaisan est aussi une vigneronne, Madeleine Mercier , 18 ème , devant Diego Mathier , 20 ème . Suivent dans ce Top 50, six autres Valaisans. Le tir groupé des mieux placés parmi les 5 Vaudois est plus serré : 14 ème , Louis-Philippe Bovard , 16 ème le Domaine Cruchon et 19 ème , Paccot . Le trio de pointe tessinois (sur sept nommés) voit Zündel , 9 ème , Kopp von der Krone – Visini , 13 ème , et Gialdi , 15 ème . Les Trois-Lacs font proportionnellement mieux, avec six nommés, dont trois Neuchâtelois en pointe, Jean-Denis Perrochet , 7 ème , Jacques Tatasciore , 17 ème et la maison Mauler , 32 ème . A l'image de Marie-Thèrèse Chappaz et de sa présidente, Madeleine Mercier , la Mémoire des vins suisses (MDVS) réussit un bel exploit : 14 de ses 57 membres figurent dans les 20 premiers et 27 domaines sur le total de 50. C'est une belle consécration, qui montre que la MDVS est bien l'«académie des vins suisses», certes cooptée, mais parmi les meilleurs !

Vu de Zurich, ce classement cite 22 producteurs romands, alors que la Suisse romande représente 80% de la production des vins suisses... Les Tessinois sont 7, et les Suisses alémaniques, 21, dont 9 des Grisons, avec Donatsch, Gantenbein, Fromm, von Tscharner et Adank, en tir groupé aux rangs 2 à 6.

Ce classement a le mérite d'être resserré, au moment où Gault-Millau a déjà fait passer le sien à 150 vignerons et une douzaine d'icônes, sans compter les «rookies » (qui ne finissent pas toujours dans ce classement annuel...). En trois éditions, le guide de Thomas Vaterlaus , le rédacteur en chef par Vinum , est passé de 100, à 150, puis 200 vignerons !

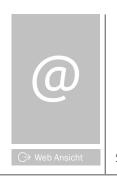


Datum: 08.10.2021



Thomas vino 1200 Genève Medienart: Internet Medientyp: Weblogs, Userforer

www.thomasvino.ch/



Auftrag: 721003 Themen-Nr.: 721.00 Referenz: 82086286 Ausschnitt Seite: 2/2

Bericht Seite: 10/12

News Websites

Plus large à 111 qu'à 50...

Je finis sur une note personnelle : l'éditeur allemand emons: m'a commandé un guide, «111 vignerons à ne pas manquer» , de toute la Suisse. Sur les 20 premiers du Top 50 des sommeliers alémaniques, 13 sont dans cet ouvrage et, au final, 30 sur les 50... Pour rester dans cette arithmétique simplificatrice, ma sélection comprend 33 producteurs valaisans, 22 vaudois, 10 genevois, 10 tessinois, 13 des Trois-Lacs et 23 alémaniques, ce qui correspond à peu près à la répartition des six régions du vignoble suisse. J'ai choisi plus de 50 cépages vinifiés par ces 111 vignerons (un vin par cave). Il n'y a pas de note donnée aux vins (au contraire du guide de Vinum), mais un texte qui évoque à chaque fois au moins trois vins par domaine, soit plus de 350 vins mentionnés... Parution le 21 novembre, quelques jours avant le guide de Vinum .

Et on attend aussi l'ouvrage de Yanna Delière, la rédactrice en cheffe du Journal du Sommelier, de Suisse romande, sur le vignoble suisse, à paraître cet automne également.

Enfin, pour la bonne bouche, j'ai mangé, aux 700 ans du Completer, au Château de Reichenau (Grisons), de la famille von Tscharner, en face de la famille du Val d'Aoste, les Anselmet. Entre deux coups de sécateurs, ils s'étaient déplacés, comme ils l'avaient fait et allaient le faire à Milan, pour la présentation de divers guides italiens. Régulièrement primé par tous les guides (son pinot noir haut de gamme Semel Pater 2019 obtient les «tre bicchieri » du Gambero rosso 2022), Giorgio Anselmet déplore que la diversité des guides et de leurs appréciations sur les vins finisse par égarer le consommateur, confronté aux opinions diverses et variées. Un autre producteur italien, pourtant béni des guides, m'avait dit, il y a quelques années, à Florence, qu' «il y a plus de journalistes et de sommeliers en Italie que d'acheteurs de vins» ...

Mais que cela ne vous décourage pas de découvrir «111 vins suisses à ne pas manquer», bien sûr!

©thomasvino.ch

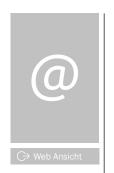
Datum: 04.10.2021



Online-Ausgabe

falstaff 8400 Winterthur 044 245 45 50 https://www.falstaff.ch/ Medienart: Internet Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften

Page Visits: 182'000



Auftrag: 721003 Themen-Nr.: 721.00 Referenz: 82086287 Ausschnitt Seite: 1/2

Bericht Seite: 11/12

News Websites

Restaurant der Woche Schweiz

Restaurant der Woche: Wirtschaft zur Burg



Foto beigestellt

Restaurant der Woche: Wirtschaft zur Burg

Mit dezenter Zurückhaltung und einem klaren kulinarischen Profil hat sich das Restaurant «Wirtschaft zur Burg » unweit von Zürich zur Gourmet-Adresse etabliert.

04. Oktober 2021

Restaurant der Woche Schweiz Kritik Zürich

Die « Burg » ist zwar in Radfahrdistanz zur Metropole Zürich , doch davon spürt man rein gar nichts. Hier herrscht ländliche Ruhe und Idylle im Grünen . In den drei Stuben , die das Restaurant umfasst, ist der ganze Charme früherer Jahrhunderte erhalten geblieben. Zusammen mit seiner Frau Marianne hat Turi Thoma die «Burg» als Gourmet-Adresse etabliert – nicht mit grossem Tamtam, sondern mit dezenter Zurückhaltung , viel Arbeit, Konstanz und einem klaren kulinarischen Profil . Schlichtheit auf hohem Niveau ist Thomas Credo .

Dazu kommt ein ausgesprochenes Faible für beste Produkte . Berühmt ist die «Burg» besonders für die Fischgerichte , bei denen sich Thoma wann immer möglich aus dem Zürichsee versorgt. So stehen denn Hecht , Felchen und Egli im Vordergrund des Angebots. Den Egli gibt Thoma manchmal als Ceviche mit Wakame und zeigt sich damit offen für internationale Einflüsse .

In guter Erinnerung ist uns auch die klare pikante Tomaten-Aprikosen-Suppe mit ihren frischen Tönen. Beim Fleisch ist das Angebot breit gelagert, es reicht vom bodenständigen Biersäuli über aromentiefes knochengereiftes Rindsfilet bis zu delikatem Sommerrehbock , der mit Tannenschösslingen akzentuiert wird. Weitherum bekannt ist die «Burg» auch dank dem « Samstagmittag Spezial », wo Thoma seine Nostalgieküche zelebriert. Bei dieser Gelegenheit kommen vor allem I nnereien wie Nierli , Milken und Kutteln auf die Teller.

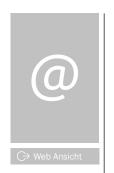
Datum: 04.10.2021



Online-Ausgabe

falstaff 8400 Winterthur 044 245 45 50 https://www.falstaff.ch/ Medienart: Internet Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften

Page Visits: 182'000



Auftrag: 721003 Themen-Nr.: 721.003

Ausschnitt Seite: 2/2

Bericht Seite: 12/12

Referenz: 82086287

News Websites

Mustergültig ist in der «Burg» nicht zuletzt die Weinkarte . Die Schweiz steht hier ganz im Vordergrund. Turi Thoma war Pionier bei der Vereinigung « Mémoire des Vins Suisses » und ist ein exquisiter Kenner helvetischer Tropfen.

Bewertung



Essen 45 von 50

Service 19 von 20

Weinkarte 19 von 20

Ambiente 10 von 10

GESAMT 93 von 100

Info

Wirtschaft zur Burg

Auf der Burg 15

8706 Meilen

T: +41 44 9230371

wirtschaftzurburg.ch

