

MEDIENSPIEGEL | MÉMOIRE DES VINS SUISSES

01.08.2022

Avenue ID: 1904
Artikel: 1
Folgeseiten: 3

News Websites



30.07.2022

bellevue.nzz.ch / Bellevue NZZ

Regionale Weine mit lokaler Küche kombiniert

01



Regionale Weine mit lokaler Küche kombiniert

Die Weinregion um den Bieler- und Neuenburgersee ist ein Geheimtipp. Jungkoch Corentin Rérat zelebriert im Restaurant Repas in Biel schnörkellose Gerichte. Diese lassen sich ideal mit den lokalen Weinen kombinieren.

30.07.2022, Peter Keller

Das Weingut Krebs & Steiner in Schernelz, oberhalb des Bielersees gelegen, hat eine schöne Tradition eingeführt. Jedes Jahr wird im prachtvollen Garten mit toller Aussicht ein «Gaumenschmaus» der Sonderklasse durchgeführt. Eingeladen werden jeweils ein Koch sowie ein Weingut aus der Schweiz, das seine edlen Tropfen neben jenen der Gastgeber kredenzt. In diesem Jahr waren es die Domaine de la Maison Carrée aus dem fast benachbarten Auvonnier am Neuenburgersee sowie Corentin Rérat vom Restaurant Repas in Biel, das sich zuoberst im Hotel Elite befindet – also eine ziemlich regionale Angelegenheit.

Die Zusammensetzung erwies sich indessen als Glückstreffer. Das genussvolle Wine & Dine auf einem hohen Niveau bestand aus vier Gängen, zu denen jeweils je ein Gewächs der beiden Spitzenweingüter Krebs & Steiner – Sabine Steiner und Andy Krebs haben mit ihrer Heirat gleichzeitig ihre beiden Betriebe zusammengelegt – sowie La Maison Carrée ausgeschenkt wurden. Beide Betriebe sind Mitglied der Vereinigung «Mémoire des Vins Suisses». Die Sammlung enthält gut 60 helvetische Weine, die ein Reifepotenzial von mindestens zehn Jahren aufweisen. Ich habe zu jedem Gang jenen Wein ausgewählt, der meiner Meinung nach besser dazu harmoniert hat.

Gang 1: Ziegenfrischkäse, Tomate, Erdbeere, Thai Basilikum

Die originelle Kombination mit Tomaten in verschiedenen Variationen und Konsistenzen verlangt einen etwas kräftigeren Wein. Der Savagnin Blanc 2020 von La Maison Carrée erfüllt diese Voraussetzung dank seinem mittelschweren, dichten Körper bestens. Der Weisswein, im Wallis als Heida bekannt, präsentiert sich indessen dank seiner guten Säure überhaupt nicht schwer, sondern ebenso elegant und saftig. Eine spannende Spezialität vom Neuenburgersee.

Gang 2: Lachsmosaik, Fenchelkraut, Brombeere, Sauerrahm

Gelungene Speise, die dank der Brombeere mit einem passenden Säurekick versehen ist und daher sehr frisch wirkt. Ein gutes Gegengewicht dazu bildet der gut gereifte Chardonnay 2014 des Weinguts Steiner. Der Weisswein wird im Stahltank und zu einem Teil im Barrique ausgebaut. Das Holz sorgt für die notwendige Substanz und Komplexität. Trotz dem Alter präsentiert sich der Chardonnay immer noch frisch und hält sicher noch weitere vier, fünf Jahre.

Gang 3: Coq au Vin, Kichererbsen, Broccoli, Steinpilz

Zu diesem geschmackvollen Geflügel-Gang haben beide Güter einen älteren Pinot noir ausgewählt. Beide Weine begleiten die Speise auf ideale Art und Weise, wobei der zuerst etwas verschlossene Pinot noir Tribolettes 2014 von Steiner eine etwas spitze Säure aufweist. Doch mit der Zeit entwickelte er eine schöne Aromatik, feine Eleganz und schöne Harmonie. Offen von Beginn an zeigt sich der Pinot noir Hauterive 2012 von La Maison Carrée. Seine Merkmale: helles Rubinrot, vielschichtiges Bouquet, finessenreich, tiefgründig, lang anhaltend.

Gang 4: Ricotta, Aprikose, Shiso

Eine Offenbarung war das Dessert – dank der Aprikose mit einem feinen Säurespiel besonders gut gelungen. Dazu passt ein Süsswein – in diesem Fall der Blanc Flétri 2019 von La Maison Carrée. Die konzentrierte, dichte Cuvée aus Chardonnay und Pinot Gris mit Aprikosen-Duft und exzellentem Süss-Säure-Spiel ist lang anhaltend. Die Trauben werden auf einem Dachboden getrocknet und dann abgepresst. Der Ausbau erfolgt in neuen Barriques – ein Wein-Elixier.



Die Region um den Bieler- und Neuenburgersee gilt als Geheimtipp unter Weinliebhabern. (Bild: Getty Images)



Savagnin Blanc, 2020, Weingut La Maison Carrée. (Bild: PD)



Chardonnay, 2014, Weingut Steiner. (Bild: PD)



Pinot noir Tribolettes, 2014, Weingut Steiner. (Bild: PD)



Pinot noir Hauterive, 2014, Weingut La Maison Carrée. (Bild: PD)



Pinot Gris und Chardonnay Blanc Flétri, 2019, Weingut La Maison Carrée. (Bild: PD)