

CHANDRA KURT'S

WEINSELLER

JOURNAL

N°8 | 2017

DIE REPORTAGE

Masi - Von Ripasso bis Amarone

Wein und Food
Wein zur Metzgerei

Die Markenstory
JCBs Weinparcours
in Kalifornien



September 2017
Schweiz CHF 11,-
Deutschland € 14,-

Aboservice
weinseller.com
werdverlag.ch

Trauben. Noten von Backpflaumen, schwarzen Kirschen und Walderdbeeren verführen den Gaumen. Viel Schmelz und Fülle. Ein unkomplizierter, aber eleganter Hauswein für weniger als 20 Franken, der auch zum Familiendinner serviert werden kann. Man lässt sich auf einem Plüschsofa nieder und genießt den Moment.

TRINKREIFE Jetzt genießen
PASST ZU Pasta, Pizza, Polenta, Lasagne, Geflügel, Grilladen
SERVICETIPPS Bei 16–18 °C servieren
ALKOHOLWERT 13 %
PREIS Fr. 19.90
BEWERTUNG 17 Punkte

4

→Tre 2011, Brancaia, Toscana

Das Jahr Lagerung hat dem Tre sehr gut getan, denn er präsentiert sich jetzt spannender als noch vor einem Jahr. Das Weingut La Brancaia liegt im Herzen des Chianti Classico und umfasst die Güter Poppi und Brancaia. Seit 1981 ist es im Besitz der Schweizer Bruno und Brigitte Widmer. Für die Weine ist Tochter Barbara zuständig. Im «Tre» sind die drei Traubensorten Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon vereint. Bereits die Nase entführt einen in die Toskana. Zedernholz, kandierte Mandarinen, etwas Rosinen und reife Kirschen sind zu erkennen. Im Gaumen schöne Struktur und seidene Tannine. Auch erkennt man Noten von Backpflaumen, schwarzer Kirsche und dunkler Schokolade. Ein bodenständiger, klassischer Italiener für alle Tage, der die Balance zwischen Tradition, Terroir und unkompliziertem Genuss zelebriert. Das gute Glas Rotwein aus der Toskana – perfekt, um die nächsten Ferienpläne zu schmieden. Für die Nummer 1 des Weinseller Journal besuchen wir das Weingut Brancaia – gerne können Sie diese Ausgabe unter www.chandrakurt.com bestellen.

TRINKREIFE Jetzt genießen
PASST ZU Pasta, Grilladen, Pizza, Ossobuco, Salami
SERVICETIPPS Bei 16–17 °C servieren
ALKOHOLWERT 13,5 %
PREIS Fr. 19.90
BEWERTUNG 16,75 Punkte

5

Rubiolo 2013, Antico Podere Gagliole

Vom Schweizer Paar Thomas und Monika Bär in der Toskana vinifiziert. Idealer Haus- oder Tischwein für alle Tage. Zelebriert die etwas spröden Eigenschaften der Sangiovese-Traube mit würzigen, ledrigen Aromen, wobei sein Fruchtschmelz so charmant in den Vordergrund tritt, dass man das Glas schnell leer trinkt. Solides Weinschaffen.

Nicht zu schwer in der Art und ideal für den Teller Pasta oder den Braten. Der neue Jahrgang ist etwas komplexer und dennoch sehr zugänglich. Ein sicherer Wert, den ich immer gerne verkoste.

TRINKREIFE Bis 2017 genießen
PASST ZU Pasta, Pizza, Braten, Grilladen, Salami, Geflügel
SERVICETIPPS Bei 16–18 °C servieren
ALKOHOLWERT 13,5 %
PREIS Fr. 17.90
BEWERTUNG 16,5 Punkte

6

Primitivo-Merlot 2012, Zolla

Ein Jahr nach der letzten Verkostung ist die reife Frucht immer noch sehr dominant und verführerisch. Es lebe der moderne Gaumen. Früher kamen solche Weine nur aus Chile oder Argentinien, heute aus dem Süden Italiens. Hier trinken Sie eine Confiserie oder eine flüssige Profiterole. Der Gaumen wird es lieben, wenn Sie gerne «süß» Wein genießen. Modernes Weinschaffen, das effektiv wie Lady Gaga oder der Eurovision Song Contest für Stimmung sorgt. Nichts für Traditionalisten. Preislich optimal.

TRINKREIFE Jetzt genießen
PASST ZU Pasta, Eintopf, Lasagne, Kaninchen, Pizza, Grilladen, Spareribs, Ossobuco
SERVICETIPPS Bei 16–18 °C servieren
ALKOHOLWERT 14 %
PREIS Fr. 14.90
BEWERTUNG 16,5 Punkte

7

Negroamaro del Salento 2012, Grands Vins Globus

Der rustikalste und bodenständigste der drei «Grands Vins Globus»-Weine – hier hat es mehr Struktur und Charakter, wobei auch dieser das mediterrane Temperament des Südens zelebriert. Als ob die rauchige Stimme von Toto Cutugno aus dem Glas heraus singen würde. Ein perfekter Hauswein, wenn der Wein etwas Ecken und Kanten haben darf und Aromen von Schokolade, reifen Früchten und Tabak willkommen sind. Ein Jahr nach der letzten Verkostung noch absolut okay, wobei es sich um eine neue Abfüllung handeln muss, die jetzt 14 Volumenprozent anstelle von 13 % aufweist.

TRINKREIFE Jetzt genießen
PASST ZU Pasta, Eintopf, Lasagne, Kaninchen, Ente, Pizza, Tagliatelle mit Pilzen
SERVICETIPPS Bei 16–18 °C servieren
ALKOHOLWERT 14 %
PREIS Fr. 11.90
BEWERTUNG 16 Punkte

8

Valpolicella Ripasso 2010, Corte Bure

Neu im Weinseller und erneut ein schöner, reifer Wein, der jetzt perfekt zu trinken ist. Geschmeidig in der Art und fast etwas nostalgisch. Lässt aromatisch an rote Kirschen, Holunder und Himbeeren denken. Hat einen schönen Schmelz und im Finale Noten von kandierten Früchten, die in einer Schokoladencreme baden. Wein für romantische Stunden, das Familienessen oder zu italienischen Chansons. Aus den Sorten Rondinella, Molinara und Corvina vinifiziert.

TRINKREIFE Jetzt genießen
PASST ZU Fleischgerichten, vegetarischer Küche, Pasta, Pizza, italienischen Küchenklassikern
SERVICETIPPS Bei 16–18 °C servieren
ALKOHOLWERT 14,5 %
PREIS Fr. 24.90
BEWERTUNG 16 Punkte

LIDL

1

Rosso Maremma 2013, Sassi del Mare

Ein Jahr nach der letzten Verkostung wunderbar in sich ruhend. Ich bin ganz entzückt von diesem Preis-Leistungs-Verhältnis. Der Wein ist solide in der Art mit schmelzigen Fruchtaromen, die an reife Erdbeeren und Kirschen denken lassen. Im Gaumen charmant und sehr elegant. Ein Wein, der viel Sonne gesehen hat und der nicht zu über-, aber auch nicht zu unterkonzentriert auftritt. Das schlicht perfekte Glas Wein zum Teller Pasta. Dekantieren Sie diesen Wein und fragen Sie Ihre Gäste nach dem Preis – niemand wird denken, dass eine solche Qualität so günstig ist. Das ultimative Schnäppchen.

TRINKREIFE Bis 2017 genießen
PASST ZU Pasta, Lasagne, Risotto, Pizza, Scaloppine, Geflügel, Bistecca, Wild, Hamburger
SERVICETIPPS Bei 16–17 °C servieren
ALKOHOLWERT 13 %
PREIS Fr. 7.49
BEWERTUNG 16,5 Punkte ★

2

Bolgheri 2012, Casato dei Medici Riccardi

Der zweite Jahrgang dieses Weins. Bolgheri ist eine toskanische Region, die im Trend ist und immer beliebter wird, da die Weine von hier oftmals etwas schmelziger sind als die aus dem benachbarten Weingebiet Chianti Classico. Bolgheri ist mehr Gaumenentspannung, während der Chianti den Gaumen arbeiten lässt – natürlich ist das etwas übertrieben ausgedrückt. Der neue Jahrgang ist etwas wuchtiger. Noten von schwarzen Kirschen, Zedernholz und Tabak. Die Tannine sind fein und delikate und der Charakter von einer fast schon unverschämten Trinkigkeit. Ein Wein für das romantische Date. Bitte dazu ein Stück Fleisch grillieren oder eine Pastasauce aus frischen Tomaten und Thon zubereiten. Ich kann diesen Wein wärmstens empfehlen.

TRINKREIFE Jetzt genießen
PASST ZU Braten, Steak, Lasagne, Ossobuco, C
SERVICETIPPS Bei 16–1
ALKOHOLWERT 13,5 %
PREIS Fr. 14.99
BEWERTUNG 16,5 Punkte

3

Chianti Classico 2011, Riserva, Fortezza de

Für seinen Preis schlicht. Dieser ist ein klassischer Chianti, der die herbe Sangiovese-Traube wunderbar in sich vereint. Erdig, ledrig und traditionell. Ein Wein für einen günstigen Preis, der die Bistecca oder den Teller Pasta perfekt macht. Noten von Leder, Zede Erdbeeren sind dominant. Könnte Chet Baker dazu sein. Der neue Jahrgang hat einen Schmelz und Charme. Ein Wein, der etwas gelagert werden muss. Zum Rosso Maremma hat er viel mehr Struktur und Gerbstoffe, ist viel leichter.

TRINKREIFE Bis 2017 genießen
PASST ZU Salami, Pasta, Risotto, Pizza, Scaloppine, Bistecca, Wild
SERVICETIPPS Bei 16–17 °C servieren
ALKOHOLWERT 13 %
PREIS Fr. 7.89
BEWERTUNG 15,75 Punkte

4

Negroamaro Salento

Das Jahr Lagerung hat dem Negroamaro sehr gut getan und er gefällt mir besser. Noten von roten Kirschen, Zedernholz, Schokolade. Mittelschmelz. Das gute Glas Südtiroler Rotwein nicht plattschlägt, sondern für ein zweites Glas lädt ein. Ein Italiener für gemütlich trinken pur.

TRINKREIFE Jetzt genießen
PASST ZU Grilladen, Eiersalat, Fleischvogel, Wild, Pastasauce, Pizza, Lasagne
SERVICETIPPS Bei 16–17 °C servieren
ALKOHOLWERT 13 %
PREIS Fr. 4.99
BEWERTUNG 15,25 Punkte