

## Inhaltsverzeichnis 17.08.2010

Lieferschein-Nr.: 5495075  
Abo-Nr.: 721003  
Themen-Nr.: 721.2  
Ausschnitte: 2  
Folgeseiten: 0  
Total Seitenzahl: 2

Andreas Keller Weininformation  
Herr Andreas Keller  
Konkordiastrasse 12  
8032 Zürich

		<b>Auflage</b>	<b>Seite</b>
15.08.2010	Sonntag AZ <i>ENTKORKT</i>	91'686	1
15.08.2010	Sonntag SZ <i>ENTKORKT</i>	33'883	2



## ENTKORKT



### Chardonnay – what else?

Nachdem ich zu unserem Nationalfeiertag einen Malanser Completer entkorkt habe, bleibe ich noch ein wenig beim Schweizer Wein – sozusagen als Vorbereitung für «Mémoire & Friends 2010» vom 30. August in Zürich ([www.weininfo.ch](http://www.weininfo.ch)). Hinter dem bereits zur Tradition gewordenen grossen Auftritt der Schweizer Weinelite steht die Winzervereinigung «Mémoire des Vins

Suisses», von der schon das letzte Mal kurz die Rede war. Da ist es angebracht, dass wir einen Wein des Präsidenten und Tessiner Winzers Christian Zündel entkorken. Aber für einmal keinen Merlot, sondern einen – Chardonnay. Ja, Sie haben richtig gehört: Chardonnay. What else? Lassen Sie sich nicht beirren von faulen Sprüchen wie «Anything But Chardonnay». Wer nicht über das amerikanische «Abc» hinauskommt, versteht nichts von Wein. Die weltberühmten weissen Burgunder sind alle Chardonnays. Dank Zündel gibt es seit neuem aber auch ein kleines Chardonnay-Wunder im Malcantone.

Der **Beride Dosso 2008** strahlt in hellem Gelb, duftet nach frischen Zitronen mit dezenten mineralischen Noten und hat einen mittleren Körper mit präsender Säure und recht langem, trockenem Abgang. Er ist ein absolut ungekünstelter Chardonnay voller Eleganz und Finesse. Sein wahres Potenzial lässt der zurzeit noch ziemlich verschlossene Wein erst vage erahnen. Aus eigener Erfahrung weiss ich allerdings, dass Zündels Chardonnays spielend zehn Jahre und mehr altern können. Wer nicht so lange warten mag, kann zum etwas leichter zugänglichen, aber nicht weniger stilvollen Beride Velabona 2008 (17 Punkte, Fr. 30.–) oder zum einfachen, aber immer noch überraschend guten Bedigliora Coò (16,5 Punkte, Fr. 22.–) greifen, die Christian Zündel schon seit einiger Zeit erzeugt. Wer sich nicht entscheiden kann, der bestellt am besten einen gemischten Karton mit je zwei Flaschen der drei Weine. Wenigstens solange die insgesamt nur 5000 Flaschen noch nicht ausverkauft sind.

ANDREAS KELLER

## BERIDE DOSSO 2008

**Produzent** Christian Zündel, Beride

**Herkunft** Tessin

**Appellation** Ticino DOC

Rebsorte Chardonnay

**Beste Trinkreife** Jetzt bis Ende 2018

**Passende Gerichte** Fisch, Zucchini-Risotto, Käse

**Bewertung** 17,5 Punkte

**Bezugsquelle** Christian Zündel,  
6981 Beride, Tel. 091 608 24 40,  
[ufficio@zuendel.ch](mailto:ufficio@zuendel.ch), Fr. 34.–



Solothurner Zeitung

Vogt-Schild Medien AG  
4501 Solothurn  
032/ 624 71 11  
www.sonntagonline.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 33'883  
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 721.2  
Abo-Nr.: 721003  
Seite: 40  
Fläche: 13'950 mm<sup>2</sup>

## ENTKORKT



### Chardonnay what else?

Nachdem ich zu unserem Nationalfeiertag einen Malanser Completer entkorkt habe, bleibe ich noch ein wenig beim Schweizer Wein – sozusagen als Vorbereitung für «Mémoire & Friends 2010» vom 30. August in Zürich ([www.weininfo.ch](http://www.weininfo.ch)). Hinter dem bereits zur Tradition gewordenen grossen Auftritt der Schweizer Weinelite steht die Winzervereinigung «Mémoire des Vins

Suisses», von der schon das letzte Mal kurz die Rede war. Da ist es angebracht, dass wir einen Wein des Präsidenten und Tessiner Winzers Christian Zündel entkorken. Aber für einmal keinen Merlot, sondern einen – Chardonnay. Ja, Sie haben richtig gehört: Chardonnay. What else? Lassen Sie sich nicht beirren von faulen Sprüchen wie «Anything But Chardonnay». Wer nicht über das amerikanische «Abc» hinauskommt, versteht nichts von Wein. Die weltberühmten weissen Burgunder sind alle Chardonnays. Dank Zündel gibt es seit neuem aber auch ein kleines Chardonnay-Wunder im Malcantone.

Der **Beride Dosso 2008** strahlt in hellem Gelb, duftet nach frischen Zitronen mit dezenten mineralischen Noten und hat einen mittleren Körper mit präsender Säure und recht langem, trockenem Abgang. Er ist ein absolut ungekünstelter Chardonnay voller Eleganz und Finesse. Sein wahres Potenzial lässt der zurzeit noch ziemlich verschlossene Wein erst vage erahnen. Aus eigener Erfahrung weiss ich allerdings, dass Zündels Chardonnays spielend zehn Jahre und mehr altern können. Wer nicht so lange warten mag, kann zum etwas leichter zugänglichen, aber nicht weniger stilvollen Beride Velabona 2008 (17 Punkte, Fr. 30.–) oder zum einfachen, aber immer noch überraschend guten Bedigliora Coò (16,5 Punkte, Fr. 22.–) greifen, die Christian Zündel schon seit einiger Zeit erzeugt. Wer sich nicht entscheiden kann, der bestellt am besten einen gemischten Karton mit je zwei Flaschen der drei Weine. Wenigstens solange die insgesamt nur 5000 Flaschen noch nicht ausverkauft sind.

ANDREAS KELLER

## BERIDE DOSSO 2008

**Produzent** Christian Zündel, Beride  
**Herkunft** Tessin  
**Appellation** Ticino DOC  
Rebsorte Chardonnay  
**Beste Trinkreife** Jetzt bis Ende 2018  
**Passende Gerichte** Fisch, Zucchini-Risotto, Käse  
**Bewertung** 17,5 Punkte  
**Bezugsquelle** Christian Zündel,  
6981 Beride, Tel. 091 608 24 40,  
[ufficio@zuendel.ch](mailto:ufficio@zuendel.ch), Fr. 34.–