

## Inhaltsverzeichnis 15.05.2015

Lieferschein-Nr.: 8849412  
Abo-Nr.: 721003  
Themen-Nr.: 721.3  
Ausschnitte: 1  
Folgeseiten: 0  
Total Seitenzahl: 1

Andreas Keller Weininformation  
Herr Andreas Keller  
Konkordiastrasse 12  
8032 Zürich

		<b>Auflage</b>	<b>Seite</b>
15.05.2015	Tages-Anzeiger <i>Bitterorangen, Schweizer Bier &amp; Spasswein</i>	172'920	1



Tages-Anzeiger  
8021 Zürich  
044/ 248 44 11  
www.tagesanzeiger.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 172'920  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 721.003  
Abo-Nr.: 721003  
Seite: 27  
Fläche: 22'562 mm<sup>2</sup>



Alles Flaschen

## Bitterorangen, Schweizer Bier & Spasswein

### Burnarj Semisecco

Schaumwein lässt sich nicht nur aus Trauben herstellen, sondern aus allen möglichen Früchten. Dies beweisen nicht nur die Skandinavier, die etwa Waldbeeren oder Äpfel als Grundlage verwenden, sondern auch die Spanier. Sie vergären Orangen, daraus resultiert ein komplett trockener (!) Schäumler, der in der Nase und am Gaumen intensive Bitterorangen-Noten zeigt. Ein herb-elegantes Apérogetränk ist das, welches zurzeit von Globus während der Andalusien-Wochen bis Ende Juni verkauft wird. Bleibt zu hoffen, dass das Getränk aus Cordoba auch danach im Sortiment bleibt, denn für warme Sommernächte bietet es sich geradezu an. Ob man wirklich Minze und Eis hineingeben soll, wie es das Schweizer Kaufhaus empfiehlt, sei dahingestellt. (boe)

[www.globus.ch](http://www.globus.ch), 75 cl, 19.90 Fr.

### Valaisanne Pale Ale

Ein Bier aus Schweizer Wasser ist ein Schweizer Bier. So hat es der Bundesrat jüngst im Rahmen der Swissness-Bestimmungen festgelegt. Selbstverständlich ist das nämlich nicht unbedingt: Da Trinkwasser normalerweise nicht als

Zutat gezählt wird - bei Fruchtsäften aus Konzentraten etwa - und da Hopfen und Malz oft aus dem Ausland stammen, hätten sich viele «Schweizer» Biere sonst nicht mehr so nennen dürfen. Gegolten hätte dies auch für das neue Valaisanne Pale Ale, ein bernsteinfarbiges Bier mit zurückhaltender, leicht fruchtiger Nase. Es ist frisch im Antrunk, hat eine angenehm cremige Mousse und zurückhaltende Bitterkeit. Dass es ein idealer Begleiter zu Käsefondue sei, wurde im jüngst lancierten Buch «Schweizer Biere 2015/16» behauptet - wo unsereins allerdings Fragezeichen setzt. Das Bier ist erhältlich im Getränkefachhandel. (boe)

[www.valaisanne.ch](http://www.valaisanne.ch), 33 cl, ca. 3 Fr.

### Clos du Crosex Grillé Cuvée des Immortels 2014, élevé en amphore

Apropos Fondue: Wir Deutschschweizer denken ja, dass Chasselas-Weine vor allem zu Käsespeisen während der entsprechenden Saison zu geniessen sind. Doch sollte man der Sorte auch an warmen Tagen eine Chance geben. Als Apéro und als Begleiter zu leichten Speisen sei dieser Grand Cru aus Aigle vom Winzer-Duo Bernard Cavé und Philippe Gex empfohlen, ein eleganter Tropfen, der zugleich Spass macht. Er stammt aus integrierter Produktion, wird teilweise in Beton-Amphoren auf der Hefe ausgebaut und gehört zum Mémoire de Vins Suisse (MDVS). Die Organisation macht sich stark für lagerfähige einheimische Tropfen - und ja, dieser Chasselas hat Potenzial! Der Jahrgang 2010 beispielsweise war bei einer Degustation Anfang März noch voll im Saft. Interesse an reifen Schweizer Weinen bekommen? Seit ein paar Tagen ist die Wirtschaft zum Neumarkt in Zürich offizielle Partnerin von MDVS und bietet ausgesuchte und gut gelagerte Schweizer Provenienzen an. Wenn das kein Grund ist, den wunderschönen Garten im Niederdorf wieder einmal zu besuchen. (boe)

[www.bernardcavevins.ch](http://www.bernardcavevins.ch), 70 cl, 23 Fr.