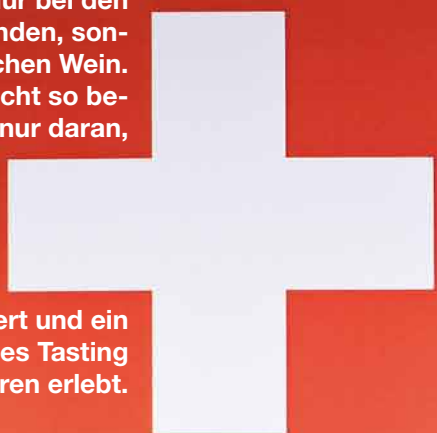


Schweizer sind Feinschmecker. Das zeigt sich nicht nur bei den weltbekannten Edelbränden, sondern auch beim helvetischen Wein. Dass dieser bei uns nicht so bekannt ist, liegt nur daran, dass unsere Nachbarn ihn lieber selber trinken, statt ihn zu exportieren. Wir haben ein paar Flaschen Wein und Spirituosen ergattert und ein überaus genussvolles Tasting mit Cigarren erlebt.



Eidgenüsse

Schweiz schmeckt!



Die feinen Edelbrände aus der Schweiz, aber auch die ausgezeichneten Weine genießen unter Kennern einen exzellenten Ruf. Als Cigarrenpartner machen sie diesem alle Ehre – wie wir für Sie ausprobiert haben.

Nur ein kleiner Teil der Weinproduktion verlässt Schweizer Boden. Kein Wunder, die Eidgenossen sind ein genussfreudiges Volk, ihre guten Tropfen trinken sie schon selbst. Zum Glück kann derjenige, der danach sucht, auch bei uns fündig werden. Fendant, die Gutedel-Spezialität aus dem Wallis – die Sorte wird in der Schweiz Chasselas genannt –, oder der rote Dôle, eine Cuvée aus Pinot noir und Gamay, sind auch Genießern hier zu Lande geläufig, ebenso der hervorragende Tessiner Merlot oder die saftigen Pinots noirs (Blauburgunder) aus Graubünden. Bedeutende Anbauregionen sind das Wallis und das Waadtland, die zur Westschweiz zählen. Auch die Anbaugelände um Genf und an den drei großen Seen Neuenburgersee, Murtensee und Bielersee gehören zur Westschweiz. Die deutschsprachige Ostschweiz umfasst Rebflächen in 17 Kantonen.



Das Tessin widmet sich fast ausschließlich dem Merlot, der dort seit der Reblauskatastrophe angebaut wird. Insgesamt beträgt die eidgenössische Rebfläche rund 15.000 Hektar. Vielfältige Böden und Mikroklimata sowie viele autochthone Sorten wie Petite Arvine sorgen für ein facettenreiches Weinangebot. Die meisten Weine werden trocken angebaut. Eine Eigenart bei den Weißweinen, unter denen der Chasselas die Hauptrolle spielt, ist der häufig durchgeführte biologische Säureabbau, durch den Schweizer Weißweine besonders gut bekömmlich und ausgewogen sind.

Die Kunst des Destillierens beherrschen die Schweizer so gut wie die des Weinmachens. Ein guter Kirschbrand ist als Zutat zum Käsefondue nicht wegzudenken (wussten Sie, dass in der Schweiz die meisten Kirschbäume pro Kopf der Bevölkerung stehen? Über 500 Sorten gibt es!). Freilich bietet die Schweizer Küche weit mehr als Käsefondue und Zürcher Geschnetzeltes. Auch die Brenner geben sich nicht mit Williamsbirne, „Pflümli“ oder „Abricotine“ zufrieden. In unserer Verkostung gab es auch einen Wodka und einen Whisky – swissmade!

Unser Cigarrenportfolio spiegelt die Vielfalt dieser Schweizer Produkte wider – vom Cigarillo bis zur Figurado reichten die Formate. Wie es bei charaktervollen Produkten üblich ist, zeigten sich bei den Kombinationen Vorlieben und Schwächen, sodass unser Fazit ist: ausprobieren! Überraschend vielseitig als Cigarrenpartner waren unser Fendant sowie die Brände. Beim Merlot bevorzugten die Cigarren den reiferen, samtigen Typ.

Die Weine und Brände im Tasting

2010 Blanc d'Amour Fendant du Valais

Cave Valcombe, Saillon, 12,5 Vol.-%
Zart-duftige Aromen (Birne, Apfel), saftige Frucht, ausgewogen und rund, gute Frische bei feiner Säurestruktur, typisch Schweiz!

2007 La Trémaille Valais AOC

Rouvinez, 13,5 Vol.-%
Eine gewichtige Cuvée aus Chardonnay und der Walliser Spezialität Petite Arvine, würzige Holznote à la Burgund mit rauchigen Aromen, sehr guter, ausgereifter Menüwein.



2010 Dézaley Grand Cru

Bovard, 12,5 Vol.-%
Dézaley, ein im 12. Jahrhundert von Mönchen angelegter steiler, terrassierter Hang am Genfer See, ist einer der wenigen Weinberge der Schweiz mit Grand-Cru-Status. 90 Prozent der insgesamt rund 53 Hektar sind mit Chasselas bestockt. Der Wein ist mit seiner zarten nussigen Note und charaktervollen Art ein exzellenter Menübegleiter.

Les Benjamines Rosé du Valais AOC

Varone, Sion, 12 Vol.-%
Ausgereifte Aromen von Erdbeere und anderen roten Früchten machen diesen ausgewogenen, rundsaftigen Rosé mit angenehmer Säurefrische zu einem guten Menübegleiter.

2008 Castello di Morcote Merlot Ticino AOC

Tamborini, 13 Vol.-%
Edel gereift mit toll eingebundenem Holz, elegante Beerenfrucht mit feinen Barrique-Nuancen, dezente Röstnoten, alles bestens verpackt, aus einem Guss.

2009 Pinot Noir Barrique Malans AOC

14,5 Vol.-%
Ein Barrique-Pinot der Extraklasse aus der Bündner Herrschaft mit tiefdunkler Kirschnote und super eingebundenen Barrique-Aromen, dicht und lecker im Mund, samtige Länge, der man den Alkoholgehalt nicht anmerkt.

Etter Mirabelle La Fine Eau-de-vie 41 Vol.-%
Würzige Mirabellenfrucht mit Struktur, jedoch ganz mild in der Nase, tiefe, nachhaltige Fruchtigkeit mit Charakter und Länge.

Fassbind Eau-de-vie Vieille Pomme

„Les Vieilles Barriques“, 40 Vol.-%
Feinste, rauchige Apfelnoten mit viel Frucht, komplex, vielschichtig und intensiv, entfaltet sich sehr schön im Glas, etwas Besseres kann aus einem Apfel kaum werden.

Fassbind Rigi-Kirsch

41 Vol.-%
Kernige Kirschnoten, dazu Nuancen von Marzipan, wirkt fein und edel, dabei auch kräftig; der Traditionsbrand aus dem traditionsreichen Haus (1846 gegründet).

Xellent Swiss Vodka

40 Vol.-%
Aus Schweizer Roggen dreimal destilliert und mit Gletscherwasser vom Titlisgletscher (3000 m Höhe) auf Trinkstärke gebracht: Reiner geht es kaum, und Reinheit ist beim Wodka das Wichtigste. Die Flasche ist ein Hingucker!



Beatriz Dirksen (Alles André), unser Weinexperte Dr. Rolf Klein, Axel Grundhöfer (Alles André), Weinhändler Jörg Lehnen und nochmal Dr. Klein beim Schweiz-Tasting.

Hollen Single Malt Whisky

42 Vol.-%
Bis 1999 durfte man in der Schweiz aus Grundnahrungsmitteln keine Destillate gewinnen – dann wurde der Markt liberalisiert. Der erste Schweizer Whisky entstand in der Hollen, einem Bauernhof in Lauwil (Kanton Baselland). Die Familie Bader verarbeitet Gerstenmalz und lässt ihren Whisky in gebrauchten Rotwein-Barriques aus Burgund reifen. Der Schweizer Ur-Whisky schmeckt deutlich nach Getreide und ist – mangels Torffeuer – nicht so rauchig wie seine Kollegen aus Schottland (die Brennerei hat auch einen Single Malt Rauchmalz im Angebot).



Camacho Machitos, Honduras

Das dunkelbraune, matt glänzende Format aus der blauen Blechdose duftet animalisch nach Leder und zeichnet sich durch eine intensive, ausgereifte Tabakaromatik mit schönen Schokoladennoten aus. Das schmeckt nicht nur „Machos“. Glänzend ist die Verbindung mit dem 2010 Fendant Blanc d'Amour, der durch die Tabaknoten an Format gewinnt und zugleich die Würzigkeit durch seine Frucht ausbalanciert. Surprise! Aber auch mit der Mirabelle von Etter entsteht eine herrliche Verschmelzung von fruchtigen und würzigen Aromen mit pikantem, langem Finale. Die beiden mögen sich!



León Jiménez Doble Maduro Leyendas, Dominikanische Republik

Eine kaffeebraune Figurado im schmalen, länglichen Torpedoformat; ledriger Duft, super Verarbeitung (Deckblatt: Corajo Maduro), fruchtig und nussig im Geschmack, ausgereifte Tabakaromen, mild-würziger Biss im pikanten Finale, eine echte Feierabendcigarre! Mit dem Rosé du Valais harmonieren die Aromen prächtig, Frucht und Würze stehen im optimalen Verhältnis, beide bereichern sich gegenseitig. Allerdings präsentiert sich der Wein sehr trocken. Was Fruchtnoten mit dieser Cigarre anfangen können, zeigt sich exemplarisch mit der Fassbind Vieille Pomme: Subtil, voll, tiefgründig und miteinander verschmelzend, bleibt doch immer die Apfelaromatik erhalten; eine tolle Kombination.



Zino Platinum Scepter Series Shorty, Dominikanische Republik

Im Duft mineralische Nuancen und Noten von altem Leder, bestens ausgereift, kräftiger Geschmack mit pikanter Note, große Länge. Die Kraft dieser Cigarre lässt sich gerne von voluminösen Weinen umfassen und besänftigen, wie beim Dézaley Grand Cru (alles wird weich und fruchtig, einfach lecker!) und auch beim La Trémaille Valais AOC, aus dessen Barrique-Frucht auf grandiose Weise auch die letzte Nuance herausgekitzelt wird – eine spannende, vergnügliche (und herb-frische) Verbindung. Ein interessantes Spiel voll Harmonie entsteht bei der Verbindung mit dem Merlot Castello di Morcote sowie mit dem Pinot Noir Malans. Als regelrechter Aromen-Booster erweist sich der Swiss Vodka, animierend und lecker passen sich die Kirsch- und Mandelnoten des Fassbind Rigi-Kirsch den rauchigen Würznoten an. Auch mit dem Schweizer Single Malt Whisky ein Volltreffer: Der gewinnt noch an Whisky-Typizität und Format, eine echte Win-win-Situation!



Griffin's No 500 Corona

Die sehr gut verarbeitete Cigarre duftet elegant-fruchtig nach Leder und Tabak, weist auch eine feine Schokonote auf; im Rauch mild und ausgewogen, für Genießer, die es nicht zu schwer mögen. Mit allen Weißweinen liefert sie sich ein schönes Aromenspiel. Aus dem Dézaley Grand Cru kitzelt sie die Frucht regelrecht heraus und macht den Wein noch frischer. Bei den Roten bevorzugt die Griffin's die Barrique-Varianten; mit dem Malans Pinot Noir schmeckt es rauchig-kirschig, würzig und ausgewogen. Fantastisch auch die Rigi-Kirsche, eine Frucht- und Aromenexplosion. Die Griffin's holt noch mehr Frucht heraus, was man bei diesem tollen Destillat kaum für möglich gehalten hätte!



Vasco da Gama Sumatra Fina Corona Tubo

Mit ihrer feinen Tabak- und Ledernote, dem pikant-würzigen, milden Rauch und den ausgereiften Tabakaromen läuft sie mit dem 2010 Dézaley Grand Cru von Bovard zu Top-Form auf. Der Wein schmeckt cremig und apfelig, das Finish ist angenehm rauchig-würzig. Geradezu genial kommt dieser hochwertige Shortfiller mit Bränden aus. Mit dem Vieille Pomme von Fassbind entfalten sich ungeahnte Aromen voll Würze und Frucht: äußerst raffiniert!



Carlos André Cigarillo

Das elegant tabakduftige Format überrascht mit kräftigen Aromen, die sich von Anfang an in würzigem Volumen entfalten. Für fruchtige Noten ist das eine gewisse Herausforderung. Am liebsten mag der Cigarillo hochprozentige Sachen wie den milden Xellent Swiss Vodka aus der roten Flasche. Der unterstreicht die Tabaknoten und mildert den Rauch angenehm ab, die Aromatik wird vielschichtiger. Mit dem Schweizer Single Malt Whisky ergeben sich süßliche Noten, der Geschmack wird voll, der Rauch steuert seinen Anteil bei, das macht Spaß!

Bezugsquellen:
Weine: www.schweizerweineonline.de
Spirituosen: auf Mailanfrage bei www.das-weinlager-siegburg.de/
Cigarren: im gut sortierten Cigarrenfachhandel

