Amphore Blanc 2010

ALBERT MATHIER & FILS

Geschmack für Ihn: Er ist stolz, dass auch in seinem Heimatland Weine aus der Amphore produziert werden. Der Winzer entdeckte seine Begeisterung für die Amphore übrigens in einem dunklen, unbeleuchteten Tunnel am Fusse des Kaukasus. Dort verkostete er einen Wein, der 14 Jahre lang in einer Kvevri (Amphore) vergraben war und wusste sofort – dass will auch er produzieren.

Geschmack für Sie: Das ist ihr Amphorenwein. Er leuchtet auch mit knalligem Orange, ist aber nicht so sauvage wie der Wein von Joska Gravner. Hier entdeckt sie Honig, Lindenblüten und etwas Marzipanaromen. Sie denkt an die gute Luft in Salgesch, der Heimat der Kellerei und möchte gleich Skiferien im Wallis buchen. Dennoch – ein Glas Prosecco wäre ihr lieber.

Servicetipps: Assemblage aus Rèze und Marsanne. Ein Kvevri fasst 1800 Liter. Bei der Weinbereitung und anschliessenden Lagerung sind die Kvevris in der Erde vergraben. Die Trauben kommen entstielt in den Kvevri, wobei der Wein ganz natürlich ohne Schwefel, ohne künstliche Hefen, ohne Filtration und ohne Pressen entsteht.

Servicetemperatur: 12 bis 14 Grad. Der Wein darf nicht zu kalt sein, da sonst seine enorme, aromatische Fülle nicht zum Vorschein kommt.

Preis: CHF 64.00

Albert Mathier & Fils /// www.mathier.ch

Grüner Veltliner Qvevre 2010

BERNHARD OTT

Geschmack für Ihn: Er ist stolz, den zweiten Amphoren-Jahrgang des österreichischen Winzers Bernhard Ott zu trinken. Die Amphoren stammen aus Georgien, wo sie »Kvevri« heissen. Da er generell auf GV (Grünen Veltliner) steht, ist dieser Wein ein Muss. Er ist wohl etwas leichter als andere Amphorenweine, aber das ist schon okay. Da von diesem Wein nur gerade 1500 Flaschen abgefüllt werden, stellt er sich immer ein paar Flaschen in den Keller.

Geschmack für Sie: Der Wein ist biodynamisch produziert und das gefällt ihr generell, denn das ist ja gesund. Glaubt sie. Grünen Veltliner mag sie auch. Wäre die Flasche nicht so schwarz, würde sie besser auf den Tisch passen. Sie nippt am Glas und freut sich, dass es im Wein etwas CO_2 hat, denn dass macht ihn süffiger.

Servicetipps: Prof. Andrew Lorand, der Spiritus Rector eines grossen Teils der österreichischen Biodynamiker, sieht in der Verwendung der im Boden vergrabenen Tongefässe nur einen weiteren logischen Schritt in Sachen systemintegrierter Ausbau. Die Philosophie von Bernhard Ott ist es, dank dem biodynamischen Weinbau, seine Reben zu autonomen, starken Persönlichkeiten werden zu lassen.

Servicetemperatur: 12 bis 14 Grad. Der Wein darf nicht zu kalt sein, da sonst seine enorme, aromatische Fülle nicht zum Vorschein kommt.

Preis: CHF 69.00

Vinothek Brancaia /// www.vinothek-brancaia.ch

Morei 2012

ELISABETTA FORADORI

Geschmack für Ihn: Ein reiner Teroldego aus der Amphore – jammy. Der Wein ist kräftig genug und verfügt auch über einen schönen Schmelz. Er muss bei jedem Schluck an die attraktive Winzerin aus dem Trentino denken, die eine spannende Palette mit raren autochthonen Trauben vinifiziert. Das würzige Finale ist ganz in seinem Gusto.

Geschmack für Sie: Sie hat generell Rotweine aus Italien gerne. Und diesen aus den Dolomiten im Speziellen. Er ist zudem biodynamisch produziert und schmeckt wie eingekochte schwarze Früchte. Dass er von einer Winzerin produziert worden ist, findet sie grossartig.

Servicetipps: Von diesem Wein werden 10000 Flaschen produziert. Vergoren wird er acht Monate in spanischen Tonamphoren. Anschliessend reift der Jungwein zwei Monate in Eichenfässern, die ihm seine geschmeidige Aromatik verleihen. Mit diesem Rotwein lässt es sich gut in die komplexe und nicht ganz einfache Welt der Amphorenweine einsteigen.

Servicetemperatur: 16 bis 18 Grad

Preis: CHF 39.50

Bindella /// www.bindella.ch