

Der richtige Wein zum Fest

Die Festtage stehen bevor, die Gästelisten sind erstellt und die Menüdiskussion ist in vollem Gang. Doch welche Weine soll man zum Festtagsschmaus reichen? Das Sortiment der EGB bietet Weine für jede Gelegenheit.

Natürlich will man seine Gäste verwöhnen, ganz egal, ob es um Weihnachten im Familienkreis oder um eine fröhliche Runde an Silvester geht. Für solche Anlässe darf es etwas Besonderes sein. Gleichzeitig möchte man aber das Budget nicht aus den Augen verlieren, schliesslich haben Weihnachtsgans, Fondue Chinoise und Konsorten auch ihren Preis.

Zum Apéro

Halten Sie es einfach mit salzigen Snacks und ein paar Oliven? Dann darf es ein unkomplizierter Weissler sein: ein Arneis aus dem Piemont etwa oder ein Charmeur aus unserer Region: der Tschugger Blanc de Noir vielleicht, oder unser Riesling-Sylvaner aus Erlach. Wenn Ihr Apéro etwas üppiger ausfällt, kann es beispielsweise auch ein Chardonnay sein.

Edle Rote

Für den Festtags-Hauptgang braucht es einen schönen Rotwein. Hier bieten sich allen voran Klassiker aus Bordeaux an. Magnums, also 1,5-Liter-Flaschen machen sich auf dem Festtagstisch besonders schön! Wundervolle Rotweine zu vernünftigen Preisen gibt es aber auch aus Italien und Spa-



Zum Festtagsmenu gehört ein feines Glas Wein einfach dazu.

Foto von Taylor Gray auf Unsplash

nien. Oder wie wärs mit einem perfekt trinkreifen Tessiner zur Weihnachtsgans?

Und zum Fondue Chinoise?

Hier braucht eine Weinbegleitung, welche die vielfältigen Aromen pariert, aber nicht dominiert. Wir empfehlen einen Barbera, beispielsweise von Paola Oberto.

Silvester

Ganz klar, hier braucht es etwas Sprudelndes. Und das

muss keineswegs ein teurer Champagner sein. Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit einem Moscato d'Asti, einem frischen Prosecco oder einem Schaumwein vom Neuenburgersee!

Zum Beispiel Charmes de Kirwan 2021

Bei diesem Bordeaux handelt es sich um einen so genannten Zweitwein. Das sind Weine berühmter Hersteller, die beispielsweise von Trauben aus jüngeren Reben stammen

und einen weniger aufwändigen Ausbau hinter sich haben – und darum früher trinkreif sind. Dies ist beim «Charmes» der Fall. Es ist ein waschechter Margaux, der lediglich eine etwas andere Assemblage als sein grosser Bruder aufweist: Der Merlot-Anteil liegt bei über 30%, was für einen Bordeaux des linken Ufers beträchtlich ist. Die beiden Weinkritiker Jürg Freudiger und Thorsten Kaletsch von Weinchecker.ch haben den Wein degustiert.



Das Urteil von Weinchecker.ch:

Jürg Freudiger:

Geheimnisvoll-düsteres Rubin. Tiefgründige Nase mit würzigen Noten und dunklen Früchten, auch etwas Kaffee und Leder. Am Gaumen sehr substanzreich, gute Textur, dicht. Fliesst elegant, finessenreich, frisch und recht komplex. Ausserordentlich zugänglich für dieses jugendliche Alter. Sehr rund, Ecken und Kanten gibts keine. Im Abgang zeigen sich geschliffene Tannine, es gibt durchaus noch etwas Reserve, aber der Wein ist jetzt schon ein schöner Essensbegleiter.

Gesamturteil: Erstaunlicher Zweitwein; unterwegs zu **17/20**

Thorsten Kaletsch:

Dunkles Purpurrubin. Frische, würzig-fruchtige Nase mit Kräutern, sehr einladend. Am Gaumen bereits sehr zugänglich. Saftig und gleichzeitig

elegant, mit sehr feinen Tanninen. Auch hier Beerenfrucht, genügend Extrakt und viel Finesse. Das für Margaux typische Sous-bois sucht man vergebens.

Gesamturteil: Für eine frühe Trinkreife gemacht: **17+/20**



Bezugsquelle:



Einkaufsgenossenschaft Biel
Schwanengasse 22
2503 Biel
www.egbiel.ch

Le vin idéal pour les fêtes

Les fêtes approchent, les listes d'invités sont faites et la discussion sur le menu bat son plein. Mais quel vin faut-il servir avec le repas de fête ? La sélection de l'EGB offre des vins pour toutes les occasions.



Bien sûr, on veut gâter ses invités, que ce soit pour Noël en famille ou pour une joyeuse soirée de Réveillon. Pour de telles occasions, il faut quelque chose de spécial. Cependant, il est important de ne pas perdre de vue le budget, car la dinde de Noël, la fondue chinoise et autres plats ont aussi leur prix.

Pour l'apéritif

Si vous optez pour des encas salés et quelques olives, un vin blanc simple conviendra : un Arneis du Piémont, par exemple, ou un Charmeur de notre région : peut-être le Tschugger Blanc de Noir ou notre Riesling-Sylvaner d'Erlach. Si votre apéritif est un peu plus copieux, vous pouvez opter pour un Chardonnay.

Les rouges raffinés

Pour le plat principal des fêtes, il faut un beau vin rouge. Les classiques de Bordeaux sont tout indiqués. Les magnums, c'est-à-dire des bouteilles de 1,5 litre, ont fière allure sur la table de fête ! Mais il existe aussi de merveilleux vins rouges à prix raisonnables en Italie et en Espagne. Ou pourquoi ne pas opter pour un Tessin parfaitement prêt à boire avec la dinde de Noël ?



Un bon verre de vin pour accompagner le menu des fêtes

Photo de Taylor Graysur Unsplash

Et pour la fondue chinoise ?

Il faut un vin qui équilibre les arômes divers, mais qui ne domine pas. Nous recommandons un Barbera, par exemple de Paola Oberto.

Le Réveillon

Ici, il faut quelque chose de pétillant. Et cela ne doit pas nécessairement être un champagne coûteux. Gâtez vos invités avec un Moscato d'Asti, un Prosecco

ou frais ou un vin mousseux du lac de Neuchâtel !

Par exemple, Charmes de Kirwan 2021

Ce Bordeaux est un « deuxième vin ». Il s'agit de vins de producteurs célèbres, souvent issus de jeunes vignes, et qui ont subi une vinification moins élaborée – ce qui les rend plus précoces à boire. C'est le cas du « Charmes ». C'est un vé-

ritable Margaux, mais avec un assemblage légèrement différent de celle de son grand frère : la proportion de Merlot est supérieure à 30%, ce qui est considérable pour un Bordeaux de la rive gauche. Les deux critiques œnologues indépendants Jürg Freudiger et Thorsten Kaletsch de la plateforme en ligne Weinchecker.ch ont dégusté ce vin.



L'avis de Weinchecker.ch:

Jürg Freudiger:

Rubis sombre et mystérieux. Nez profond avec des notes épicées et des fruits noirs, un peu de café et de cuir. En bouche, il est très corpulent, bonne texture, dense. Il coule élégamment, avec finesse, frais et assez complexe. Il est déjà très accessible pour son jeune âge. Très rond, sans angles ni arêtes. En fin de bouche, des tanins soyeux, il reste encore un peu de réserve, mais il est déjà un excellent compagnon de repas.

Note globale : Un deuxième vin surprenant ; **17/20**

Thorsten Kaletsch:

Rubis pourpre sombre. Nez frais, fruité et épicé avec des herbes, très invitant. En bouche, il est déjà très accessible. Juteux et élégant à la fois, avec des tanins très fins. On y retrouve aussi des fruits

rouges, suffisamment d'extrait et beaucoup de finesse. Le sous-bois typique de Margaux est absent.

Note globale : Pour une maturité précoce : **17+/20**



Source d'approvisionnement :



Coopérative d'achat de Bienne, rue des Cygnes 22, 2503 Bienne, www.egbiel.ch