



Alles Flaschen



Champagnerflûte bevorzugt

Ohne Alkohol lustig sein? Schon, blos fällt es mit etwas Prickeln-dem im Glas leichter. Empfohlen sei der **Sparkling Juice Tea** von Van Nahmen. Das elegant verpackte, alkoholfreie Getränk ist nicht allzu süß. Dank beigefügten Tees hat es Gerbstoffe, was für ein schönes Mundgefühl sorgt. Sehr gelungen ist die fein-porige Perlage. Die ausgeprägt nach Rosen duftende Version «Rose-Darjeeling-Rhabarber» – am Gaumen betörend säuerlich – passt zu Sushi oder Gurkensuppe. «Verveine-Jasmin-Riesling», mit Traubensaft aus der gleichnamigen Weintraube komponiert, dürfte einem Thunfisch-Carpaccio oder Pastagerichten gut anstehen. Zwei Dinge erhöhen den Genuss: Erstens kommt der Prickler in die Flûte; zweitens trinkt man ihn in kleinen Schlucken. Wie bei «richtigen» Schäumern halt auch. (boe)

www.s-fabrik.ch, 75 cl, Fr. 13.80

Lenz-Wein für Herbstgerichte

Wir können uns kaum satt riechen: entdecken reife Kirschen, Zwetschgen, Cassis, Rose, Vanille... Der **Rote Lenz 2018** vom Ehepaar Roland und Karin Lenz in Uesslingen TG ist eine Abfüllung für die Weinhandlung Küferweg; ein veganer Biowein aus Sorten wie Pinot noir, Cabernet Jura, Léon Millot, Cabernet Cortis und Chancellor. Er hat eine tragende Säure und zurückhaltendes Tannin, das den Tropfen dennoch strukturiert. Und, ja, auch etwas Holz ist neben der Fruchtigkeit auszumachen. Was zu Herbstgerichten sicher gut kommt. Der Abgang ist nicht allzu lang, doch wen kümmerts? Es ist ein gutes Argument dafür, dass auch mit resistenten Sorten viel Trinkfreude einhergehen kann. (boe)

www.kueferweg.ch, 75 cl, Fr. 18.60

Ceci n'est pas un Cognac

Noch immer bin ich auf der Suche nach einem «Haus-Cognac». Mein Problem: Entweder sind die Tropfen zu teuer oder zu unspektakulär. Eine der wenigen Ausnahmen bisher ist der **Renegade Barrel No. 2**. Weil der kräftige Weinbrand zuletzt im Kastanienholz lagerte (was früher üblich, heute aber nicht mehr erlaubt ist), darf das Haus Pierre Ferrand ihn nämlich nicht «Cognac» nennen, was ihn erschwinglicher macht. Trotzdem: Im Schwenker, den ich mir gekauft habe, riecht er komplex nach Orangenzeste, Zigarrenkiste, Datteln, Dörraprikose und natürlich Marroni. Was mir zu Hause nun noch fehlt? Ein schönes Cheminée. (boe)

ullrich.ch, 70 cl, 82 Fr.