

Feintrinker

Der fliegende Schotte

Eines meiner grössten Weinerlebnisse: ein Viognier aus dem Côte du Rhône. Und die rasche Erkenntnis, dass diese Traubensorte an keinem anderen Ort der Welt solch übertragende Ergebnisse liefert als an den steilen, schieferigen, höllisch heissen Hängen dieses Flusses.

Es waren Frische, Kraft und Finesse zugleich, die mich bezauberten. Die Düfte weisser Sommerblüten. So zart wie klar definiert. Delikat, aber definiert schmeckten auch die Aromen

von getrockneter Aprikose und Pfirsichen. Eine trockene Mandarinennote überglänzte den frischen Abgang. Und jetzt also ein Spanier aus dem Calatayud, einer der vielen vergessenen Weinregionen Spaniens. Hier besinnen sich einige Winzer in der Provinz Saragossa auf ihre ureigenen Möglichkeiten: Sonne, Reben, Terroir und – nicht zu vergessen – Handwerk. Und so gibt es den «El Puño» – «die Faust». Der Winzer ist ein Schotte. Also heisst seine Finca



El Puño 2011
Calatayud, Gerstl
Weinselektionen,
Spreitenbach,
38 Franken
www.gerstl.ch

«El Escocés Volante» – der fliegende Schotte. Und: Der Wein entsteht aus der Viognier, weil hier das Terroir Schiefer bietet. Dazu heisse Tage und vor allem: kühle Nächte, wie es sich

für besonders frische Weine gehört. Das Resultat ist fabelhaft. Da ist der klare, saubere Duft nach getrockneten Steinfrüchten. Dann eine frische Attacke, schliesslich ein trocken-mineralisches Finale. Ein Wein zu jodig-kraftvollen Meeresfrüchten, zu tiefgründigen Gerichten von geschmortem Huhn und Kaninchen. Zu Kalbfleisch ganz klar und sicher auch zu Schafs- und Ziegenkäse in jedem Stadium.