

Ein Wein für Engel

Purgatori 2014, Costers del Segre, Torres



Bereits um 1780 taten die Mönche der Abtei von Montserrat ihre Busse auf dem Landgut Desterrats. Das Gebiet war bekannt für sein extremes Klima und seine harten Bedingungen. Ihre Aufgabe war es, das Land zu bewirtschaften, um Nahrung für die Diözese zu liefern. Dabei wurde auch Wein kultiviert und ein Terroir kreiert, auf dem noch heute Reben wachsen. Die Legende besagt, dass öfters ein paar Fässer dieses Topweins verschwunden sind, da Engel sie in den Himmel brachten. Das spanische Weinhaus Torres hat diesen Wein neu lanciert, um die Güte des alten Terroirs wieder aufleben zu lassen. Im Gaumen präsentiert sich der Spanier aus den Sorten

Carinena, Syrah und Garnacha tinta kräftig und komplex. Noten von schwarzer Schokolade, Tabak, Zedernholz und etwas Lorbeer mischen sich mit süssfruchtigen Aromen, die an Cassis und Brombeere denken lassen.

Passt zu: Braten und Wild

Bezugsquelle: Bindella, www.bindella.ch

Preis: Fr. 29.50

Lange gereift

Cuvée des Bénédictins Brut, Mauler



Manchmal vergisst man, wie lange die Schaumweinproduktion dauern kann. Dem König der Schweizer Schaumweinproduzenten, Mauler in Môtiers im Val-de-Travers, haben wir zahlreiche Top-schaumweine zu verdanken, die in der Regel mehrere Jahre im Neuenburger Benediktinerkloster Prieuré Saint-Pierre gereift sind. So zum Beispiel diese Cuvée, deren Flaschengärung drei Jahre in Anspruch nahm. Das Resultat des Aufwands ist ein kräftiger Schaumwein mit einer dichten und delikaten Mousse, der im Duft an Aprikosenkompott, weisse Blüten und Mandarinen denken lässt.

Im Gaumen dann saftig mit frischen und blumigen Aromen.

Passt zu: Perfekt für kleine Häppchen, Fischcarpaccio, eine Schlachtplatte oder gar um auf das neue Jahr anzustossen. Das historische Weingut steht übrigens Besuchern offen.

Bezugsquelle: www.mauler.ch

Preis: Fr. 24.–

Aus der Einsiedelei

Hermitage AC 2014, J. L. Chave Sélection



Der Name Hermitage leitet sich von der Eremitenbehausung des Kreuzfahrers Henri Gaspard de Sterimberg ab, der sich ab dem Jahre 1224 auf den Hügel von Tain zurückzog und eine Einsiedelei (Ermite) gründete, um sich dem Weinbau zu widmen. Inzwischen ist der Berg eine der besten Weinlagen der Rhone und weltbekannt. Die nach Süden ausgerichteten Weinlagen umfassen rund 140 Hektar Rebfläche in den drei Gemeinden Crozes-Hermitage, Larnage und Tain-l'Hermitage. Wichtigste Traube ist der Syrah. Die Winzer-Ikone Jean-Louis Chave ist ein Garant für Topweine. Der Hermitage Farconnet stammt von bis zu 60-jährigen Rebstöcken aus drei Parzellen dieses legendären Weinhügels am Rhône-Ufer. Er präsentiert sich stoffig und dicht und lässt an Pfeffer, Leder, Brombeeren und Gewürznelken denken.

Passt zu: Lamm, Wild und Gerichten mit schwarzen Oliven.

Bestelladresse: www.martel.ch

Preis: Fr. 51.–

Tradition und Handwerk

San Leonardo 2013, Gonzaga



Vor mehr als 1000 Jahren war es ein Kloster, aber seit über drei Jahrhunderten dient San Leonardo als Residenz der Familie Marquis Guerrieri Gonzaga, die hier eine kleine, aber feine Palette an klassischen Weinen vinifiziert. Tradition und Handwerkskunst werden grossgeschrieben – auch eine adlige, zurückhaltende Art. Und so geniesst der Hauptwein des Gutes, der San Leonardo, den Ruf eines absoluten Geheimtipps. Der elegante Wein offenbart Noten von Cassis, Kaffee, Zedernholz und etwas Holunder. Obschon er aus den kräftigen Sorten Cabernet Sauvignon, Carmenère und Merlot vinifiziert ist, verführt er im Gaumen delikate und äusserst ausgewogene. Das Finale ist vielschichtig, und mit jedem Schluck taucht man tiefer in seine Aromavielfalt ein. Kann noch lange gelagert werden.

Passt zu: Perfekt zu einer Bistecca, kräftigen Gerichten oder einem festlichen Essen.

Bezugsquelle: Bindella, www.bindella.ch

Preis: Fr. 59.–

Wenn Mönche ein Fass aufmachen

Seit Jahrhunderten werden hinter dicken Klostermauern Weine produziert – und nicht die schlechtesten

Von Chandra Kurt

Wein und Kirche blicken auf eine lange gemeinsame Tradition zurück – innerhalb der Kirche mit der Eucharistiefeier und ausserhalb, denn zahlreiche historische Reblagen haben ihren Ursprung der Kirche zu verdanken. Seit der Römerzeit wird in unseren Breitengraden Wein produziert, im Mittelalter begannen Mönche Rebstöcke zu kultivieren. Weinbau war immer ein aufwendiger Prozess, der Wissen und Musse verlangte. Daher wurde er gerne den Mönchen und Klöstern zugeschrieben.

Den Gottesmännern haben wir in ganz Europa viele Terroirs und Lagen zu verdanken, die heute noch bewirtschaftet werden. Auch einzelne sehr bekannte Weine gehen auf längst vergangene Tage zurück. So wurde einer der berühmtesten Champagner nicht nur von einem Benediktinermönch erfunden – er ist auch bis heute noch nach ihm benannt: Dom Pérignon. Oder die bekannten Terrassenlagen, die man in zahlreichen Weinregionen sieht. Sie entstanden meist unter der Herrschaft von Bistümern und Klöstern und sind auch ein Indiz für die klösterliche Landaufteilung.

Klöster können aber auch Weinkeller sein, in deren alten Gewölben immer noch Wein kultiviert wird. So etwa im Benediktinerkloster in Môtiers des Schweizer Schaumweinproduzenten Mauler, der im Val-de-Travers seit 1829 mit Erfolg aktiv ist. Und manchmal ist es sogar die Kirche, die immer noch im Besitz des Gutes ist und den Wein vinifiziert. Unsere acht Weine sind in irgendeiner Form von der Kirche geprägt.



Foto: iStock

Schweizer Klosterwein

Konvent 2016, Kloster Einsiedeln



Seit Oktober 2011 leitet Dominic Mathies den Weinbau im Kloster Einsiedeln und ist damit der erste weltliche Kellermeister des Benediktinerstiftes. Konvent, Hemina, Initio, Aureus, Rhenus, Continuo, Residenza und Missa heissen die edlen Tropfen aus Einsiedeln. Produziert werden sie aus Rebsorten wie Blauburgunder, Riesling-Silvaner, Räuschling, Rheinriesling, Gamaret, Elbling, Johanniter und Solaris. «Spezialität des Hauses» ist der Messwein. Seit 1562 sind die Rebberge in Freienbach (SZ) im Besitz des Klosters. Der Konvent wird aus Pinot Noir der besten Reblagen gekeltert, wobei die Rebstöcke über 50-jährig sind. Nach klassischer Maischegärung reift der Wein zwölf Monate im Barrique aus französischer Eiche. Im Gaumen offenbart er sich sehr zugänglich mit Noten von Backpflaumen, Walderdbeeren und etwas Schokolade.

Passt zu: Geflügel, Risotto mit Pilzen oder gar einem Kalbssteak.

Bezugsquelle: www.klosterkellerei.ch

Preis: Fr. 25.–

Geheiligte Weltklasse

Champagne Dom Pérignon 2009



Dom Pérignon ist wohl der weltweit bekannteste Mönch der Weinwelt. Er soll im 17. Jahrhundert die Techniken der Weinzubereitung revolutioniert und die Grundlagen für die «méthode champenoise» entwickelte haben. Das heisst so viel wie traditionelle Flaschengärung und bezeichnet das traditionelle Herstellungsverfahren für Schaumweine. In der verschlossenen Flasche findet dann eine zweite Gärung statt, dank der auch die Mousse in den Wein kommt. Nur Weine aus der Champagne dürfen den Begriff «méthode champenoise» verwenden. Dom Pérignon vinifizierte die Weine in der Abtei von Hautvillers, einem Benediktinerkloster. Der 2009 ist kräftig mit Noten von Brioche, kandierten Aprikosen und Honig. Im Gaumen herrlich komplex und geprägt von Zitrusfrische und Mandarinenkompott. Der wohl bekannteste Champagner der Welt.

Passt zu: Krustentieren, festlichem Apéro

Bestelladresse: Coop, www.mondovino.ch

Preis: Fr. 179.–

Burgunder Finesse

Santenay 1er Cru 2016, Clos de Tavannes, Abbaye de Santenay



Das Burgund ist eine Hochburg von Weinen mit «religiöser» Vergangenheit. Die Abbaye de Santenay (Abtei von Santenay) wurde 2003 von Michel Clair übernommen. Kultiviert wird biodynamisch, die Önologin Aline Beauné arbeitete zuvor für das Château de la Créé, das bis vor wenigen Jahren im Basler Besitz von Nicolas Ryhiner war. Die Domaine Abbaye de Santenay besitzt rund 13 Hektaren Rebfläche, die sich rund um Santenay befinden. Die Trauben für diesen herrlichen Burgunder stammen von 45-jährigen Reben der 1er-Cru-Lage Clos de Tavannes. Im Gaumen pure Eleganz und Finesse und

genügend Druck, sodass er immer schön präsent ist, ohne zu kräftig zu wirken. Noten von Walderdbeeren, etwas Pfeffer und Sauerkirschen sind zu erkennen.

Passt zu: Filet, Geflügel oder Ente.

Bestelladresse: Siebe Dupf, https://shop.siebe-dupf.ch

Preis: Fr. 44.–

Wachauer Stiftswein

Grüner Veltliner 2017, Weingut Stift Göttweig



Der Stift Göttweig geniesst den Übernahmen des «Weinguts der Benediktiner» und befindet sich gegenüber der niederösterreichischen Stadt Krems, am Südufer der Donau. Das Stift gilt als architektonisches Juwel, weil die fürstlichen Räumlichkeiten barocke Stilelemente und traumhafte Fresken offenbaren. 1083 gründete der Bischof von Passau das Weingut, jedoch wurde es elf Jahre später von den Benediktinern übernommen. 60 Prozent der Rebflächen bestehen aus der weissen Sorte Grüner Veltliner. Der 2017er Grüne Veltliner vom Stift Göttweig ist ein perfekter Apérowein, zumal seine saftig frische Art den Gaumen nicht nur

weckt, sondern auch für das Essen vorbereitet. Noten von Ingwersorbet, Limetten sowie saftige Birnen sind zu erkennen.

Passt zu: kleinen Häppchen und exotischen Vorspeisen sowie grilliertem Fisch.

Bestelladresse: Movenpick, www.movenpick-wein.com

Preis: Fr. 14.50