

April 2014

A LA CARTE

Ein vollmundiger Jurassier

Einst dominierte die Uhrenindustrie das wunderschöne Val-de-Travers im Neuenburger Jura. Statt Uhrwerke werden heute Flaschen gedreht: Im ehemaligen Kloster St-Pierre produziert die Familie Mauler seit 185 Jahren hervorragende Schaumweine.

Aus dem Burgund eingewanderte Mönche gründeten im 6. Jahrhundert das Kloster St-Pierre in Môtiers, mitten im friedlichen und idyllischen Val-de-Travers gelegen. In den dicken Mauern scheinen auch heute noch die gregorianischen Klänge nachzuhallen, obwohl das Kloster längst nicht mehr von Mönchen bewohnt wird: Seit 1829 stellt die Familie Mauler hier mit Leidenschaft und hohem Traditionsbewusstsein ihre grossen Vins Mousseux her.

Für unsere Cocktails wählten wir den mehrfach prämierten Cuvée Louis-Edouard Mauler millésime 2009 AOC brut, ein Blanc de Noirs mit wunderschön bernsteinfarbener Robe. Die aussergewöhnliche Cuvée überzeugt mit subtilen Noten von Äpfeln, Trüffeln, Mandeln, Tabak und geröstetem Brot. Ein kraftvoller, ausdrucksstarker Wein, der natürlich nicht nur als Cocktail gemixt, sondern auch pur hervorragend mundet. Beispielsweise zu Fleischgerichten mit Sauce, Schmorgerichten, Forelle mit Mandeln, Wild, Pastete im Teigmantel oder – wünscht man ihn als Begleiter zu Desserts – zu Schokoladenkuchen.



Schaumweine richtig öffnen

Egal ob es sich um einen Sekt, Champagner oder Prosecco handelt: Das Öffnen einer Schaumweinflasche funktioniert immer gleich.

Wichtig ist, dass der Schaumwein gut gekühlt ist, bevor man ihn öffnet, denn in