



**ROT | tiefgründig | intensiv | ausgewogen**  
Wir sind ideale Essensbegleiter, die durch Struktur und Komplexität begeistern. Jedoch nie an Eleganz verlieren.

Anita & Hans Nitnaus   Pannobile	Zweigelt, Blaufränkisch	Burgenland   AT	2013	68
Vinograd   Fon   Lui	Teran	Karst   SLO	2013	68
Domaine Daré et Ribo   Saint-Joseph	Syrah	Rhône   dFR	2014	84
Max del Pèrie   Amphore	Malbec	Cahors   FR	2014	85
Max del Pèrie   1B763	Malbec	Cahors   FR	2014	90
Matassa   Matassa Rouge	Carignan	Languedoc   FR	2013	81
Maxime Magnon   Campagnes	Carignan - über 100 j.	Languedoc   FR	2013	79
Azienda Agricola Le Marie   Colombè	Barbera	Piemont   IT	2012	60
Podere Le Boncic   Le Trame	Sangiovese, Colorino	Toscana   IT	2012	77
Ocuplati   Siccoigno Sicilia	Nero d'Avola	Sizilien   IT	2012	71
Terroir al Limit   Arbossar	Carignan	Priorat   ES	2013	90

**SÜSS | fruchtig | lieblich | interessant**

Wir verleihen einem schönen Abend den krönenden Abschluss.

Maximin Grünhaus   Herrenberg Riesling Auslese	Riesling	Ruwer   DE	2011	63
Frederiksdal Kirsebærvin   Rancio	Sauerkirschen	Harpelunde   DK	N.V.	86

Trotz Orientierungshilfen wie «Weiss lebendig» oder «Rot tiefgründig» fordert die Karte den Gast. Und nur 85 Positionen machen die Auswahl nicht einfacher.

**PLATZ 1** The Artisan Zürich

GANZ SCHÖN UNKOMPLIZIERT

Im Zürcher Stadtteil Wipkingen ist in den vergangenen Jahren ein Gourmet-Biotop herangewachsen. Das Filetstück heisst «The Artisan» und ist eine etwas andere Quartierbeiz. Seit Oktober 2015 wirken dort Küchenchef Mark Thommen und Gastgeber Luca Tribò. Insidern sind die beiden Gastroprofis bekannt. Denn nach Stationen im «Clouds», «Dolder», «Widder» oder «Renaissance» verwirklichen sie nun in «The Artisan» ihren persönlichen Traum. In lebendiger, freudiger und entspannter Atmosphäre sitzt man dort an Holztischen umgeben von viel Grün. Unter der Decke hängen Pflanzen, dazwischen machen Glühbirnen auf antik, und Kräuterstöcke zieren eine Wand. Auf hohem Niveau, aber durchaus zugänglich ist die Küche von Mark Thommen und seiner Crew. Sie überrascht mit Kreationen wie Randen-Amaranth-Falafel oder knusprigem Spanferkelbauch-Burger. Zu Letzterem empfiehlt Luca einen mineralischen Chardonnay. Genauso überraschend frisch ist das Konzept der Weinkarte. In den vergangenen zwei Jahren haben Luca, Mark und ihr Team viele Weine verkostet. Rund 85 Gewächse aus Weinbaubetrieben zwischen Sizilien und Dänemark sowie Galizien und dem Burgen-

land haben es auf die Karte geschafft – unterteilt in leicht, pur und tiefgründig. Die Idee entsprang dem Anliegen, eine Weinkarte zu gestalten, die lebendigen und terroirbetonten Weinen einen Platz gibt. Luca Tribò denkt, dass die Auswahl mit Orange-Weinen und Crus aus dem französischen Jura sehr wohl in eine Quartierbeiz passen. «Viele Weine sind meiner Meinung nach sehr zugänglich, haben einen guten Trinkfluss und bereiten grosse Freude als Essensbegleiter.» Doch es komme auch vor, dass ein Wein etwas anders schmecken könne als erwartet. Das müsse er dann erklären. Drei Gamay und drei Gamay-Assemblagen sind vermutlich etwas gewagt für Zürich. Auch dass rund die Hälfte der Karte Weissweine aufführt, dürfte ebenfalls nicht dem entsprechen, was die meisten Gäste im Moment bevorzugen. Bekannte Weine, wie aus Chardonnay oder Grenache gekeltert und aus Ländern wie Spanien oder Italien stammend, laufen vergleichsweise besser als weniger bekannte Traubensorten wie Traminer und Provenienzen wie das Karst in Slowenien. Aber Weine, die bisher noch nie verkauft wurden, gibt es nicht.  
[www.theartisan.ch](http://www.theartisan.ch)

**PLATZ 2**

**Café Boy Zürich**

Die Weinkarte von Stefan Iseli ist auch gleichzeitig seine persönliche Liebhaber-Liste. Moderate Preise – die Mehrheit gibt's für weniger als 100 Franken – steigern sich auf den Seiten für Hedonisten in höhere Gefilde. Für Grössenwahnsinnige gibt es im «Café Boy» zahlreiche Magnums, Zwei-, Drei- und Sechsliter-Flaschen.  
[www.cafeboy.ch](http://www.cafeboy.ch)

**PLATZ 3**

**Hôtel de la Gare Lucens**

Die Weinkarte von Jane-Lise und Pierick Suter ist ein grosses Buch, das nicht oft konsultiert wird. Ihre Gäste lassen sich die Weinbegleitung zum Essen lieber empfehlen. Allem voran heimische Gewächse. Aber auch Champagner, Bordeaux und Burgunder. Bei Suters in Lucens gibt es alles, was das Herz der Geniesser höherschlagen lässt.  
[www.hoteldelagarelucens.ch](http://www.hoteldelagarelucens.ch)