



Bindella
la vita è bella

Feintrinker Neues aus dem Piemont



**Michael
Merz**
Gastro-
Experte

Das Kreuzen von Reben ist für Winzer und Botaniker Alltag. Das Ziel ist stets das gleiche: **Gewisse Eigenschaften der Reben sollen sich dabei optimieren.** Andere sollen verschwinden. (Es sind beide Male Aspekte von Anbau, Aussehen und Geschmack.)

So entstand auch die Alba-rossa, die das Beste aus Barbera- und Nebbiolotraube ver-

einen soll. Banfi hat daraus den La Lus vinifiziert und **achtete dabei ganz besonders auf die fruchtigen Noten.** Diese finden sich denn auch in den Degustationsnotizen zuvorderst: rote Früchte und Zwetschgennoten.

Weil die Tannine der Neuschöpfung zurückhaltend ausfallen, liegt der junge Wein erst in französischen Eichenfässern. So finden sich im langen Nachklang des La Lus nicht nur **dunkle Bärenreknoten und Sprenkler von exotischen Gewürzen,** sondern auch die angestrebten, sanften Tannine.

Ein Glas zum Trockenfleisch, zum saucigen Pastagericht, zum jungen Bergkäse. **Als Begleitung für Wintergerichte** wie Geräuchertes oder Voressen vom Schwein. Und verlangen die Gäste nach mehr als einer Flasche. Gut so. ●



Fotos: René Frauenfelder

**Banfi
Piemonte (I)**

Bindella
8037 Zürich,
19.50 Franken
www.bindella.ch