Datum: 24.02.2022

falstaff GEMESSEN WEIN ESSEN REISEN

Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe
8400 Winterthur
043 210 70 29
www.falstaff.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 25'739
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Seite: 16
Fläche: 519'624 mm²

Bindella la vita è bella

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 83509261
Ausschnitt Seite: 1/15

PIZZA & WEIN

JA ODER NEIN?

Zu Pizza trinkt man Bier – das ist nicht nur in Italien so. Doch Pizza ist längst nicht mehr nur einfaches Fastfood, sondern im besten Fall eine handwerklich hergestellte Delikatesse. Und so werden neben erstklassigem Bier auch Spitzenweine oder gar Cocktails dazu gereicht. Frei von allen Konventionen frönt man dem «Casual Fine Drinking».

TEXT BENJAMIN HERZOG UND DOMINIK VOMBACH **FOTOS** RAFAELA PRÖLL

Produktion: Eva Bauer & Anton-Georg Kiener

Make-up: Nicole Pessl-Jaritz
Haare: Angelina Maricic
Cocktail-Dress: VALENTINO
Foodstyling: Alexander Höss-Knakal

Pizza von: Regina Margherita, 1010 Wien

Die Pizza steht wie kaum eine andere Speise für den gastronomischen Geist unserer Zeit. Vermeintlich einfach, kann sie mittels bester Grundzutaten und ebensolchem Handwerk zur wahren Küchenkunst werden. Die Zubereitung einer Pizza Margherita alla Napoletana mit perfekt gegangenem Teig, erstklassiger Tomatensauce, ebensolchem Mozzarella, in einem heissen Ofen innerhalb von Sekunden zur Perfektion gebacken, gehört zur ganz

Datum: 24.02.2022

falstaff GEMESSEN WEIN ESSEN REISEN

Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe
8400 Winterthur
043 210 70 29
www.falstaff.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 25'739
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Seite: 16
Fläche: 519'624 mm²

Bindella
la vita è bella

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 83509261
Ausschnitt Seite: 2/15

grossen Schule der italienischen Küche. Wer sich je selber darin versuchte, weiss das. Pizzaioli können Weltmeister werden und einige von ihnen werden gefeiert wie Stars. Während man früher Pizza mit ungesundem Fastfood in Verbindung brachte, gilt sie heute als Handwerkskunst der italienischen Küche. Kein Wunder also, dass sich mittlerweile auch die Getränkekarten in Pizzerien dem Zeitgeist angepasst haben. Besser ist besser – das gilt beim Getränk zur Pizza genauso wie bei jeder anderen Mahlzeit.

Getreu diesem Motto eröffnete Ex-Sterne-Sommelier Sebastian Georgi vor etwa acht Jahren seine erste Pizzeria in Köln. Im «485°» – der Name bezieht sich auf die ideale Backtemperatur des legendären Pizzastils – kombiniert er hervorragende Pizza im neapolitanischen Stil mit einer umwerfenden Weinkarte. Pizza und Wein, eine unwiderstehliche Kombination, wie sich rasch herausstellte. Sie machte das «485°» schnell zum Kultlokal. Ohne einen Besuch bei Georgi war ein Kölnbesuch für Weinfreaks und Gourmets ab diesem Zeitpunkt nicht mehr komplett. Die Pizzabude – wie Georgi sie selber nennt – wurde zum Anlaufpunkt für Winzer, Sommeliers und Sterneköche und im Jahr 2015 gar für die beste Weinkarte des Landes gekürt – eine Pizzeria! «Wein stand immer im Fokus», erzählt Georgi, der inzwischen ein neues Kapitel aufgeschlagen hat. Das heisst «nineOFive» – die Backtemperatur einer Pizza Napoletana in Fahrenheit –, umfasst fünf Filialen in ganz Deutschland und >

Datum: 24.02.2022

falstaff GEMESSEN WEIN ESSEN REISEN

Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe
8400 Winterthur
043 210 70 29
www.falstaff.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 25'739
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Seite: 16
Fläche: 519'624 mm²

Bindella la vita è bella

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 83509261
Ausschnitt Seite: 3/15

Die Tomate ist laut Fachliteratur äusserst schwierig mit Wein zu kombinieren. Doch bei der Pizza spielt sie in der Regel die Hauptrolle. Was tun? Immer mehr Sommeliers wissen damit umzugehen.

Datum: 24.02.2022

falstaff GEMESSEN WEIN ESSEN REISEN

Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe
8400 Winterthur
043 210 70 29
www.falstaff.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 25'739
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Seite: 16
Fläche: 519'624 mm²

Bindella la vita è bella

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 83509261
Ausschnitt Seite: 4/15

> dreht sich immer noch um kompromisslos gute neapoletanische Pizza und ebensolche, handverlesenen Weine. Eine 600-Euro-Flasche zur Neun-Euro-Pizza? Im «nineOFive» möglich. Grundsätzlich trinkt man in Georgis Läden, was schmeckt und nicht, was perfekt zur Speise harmoniert. «Ich glaube, dass diese klassische Weinpairinggeschichte überholt ist. Es geht um die Vorlieben des Gastes. Das, was dieser im Moment trinken will», sagt Georgi. Das ist natürlich auch der Pizza an sich geschuldet, die je nach Belag immer anders ist. Geht man den klassischen Ansatz des Wein pairings, ist die Pizza laut Literatur, weil in der Regel von der Tomate dominiert, sogar äusserst schwierig zu kombinieren. Vor allem mit säuregetriebenen Weinen gilt die Tomate als No-Go. «Aber was trinken die Leute gerne zur Margherita? Lambrusco. Und wenn Lambrusco keine Säure hat was dann?», sagt Georgi.

PIZZA UND CHAMPAGNER

Eine Pizzeria ist das Wiener Weinbistro «MAST» bei Weitem nicht. Dennoch tüftelte das Team des Bistros während des Lockdowns im Frühjahr des letzten Jahres an den Teigfladen und bot sie als Take-away für zu Hause an. Auch Sommelier Steve Breitzke, einer der Inhaber des Lokals, empfindet die Pizza als zu divers für stichhaltiges Weinpairing. Dennoch kristallisierten sich für ihn Weinstile heraus, die seiner Ansicht nach äusserst gut mit Pizza harmonieren. «Champagner und Pet Nat passen dank der Frische, die sie mitbringen, sehr gut zur Pizza», sagt Breitzke. Den in vielen klassischen Pizzerien angebotenen italienischen Brunellos oder Chiantis kann er in der Kombination hingegen nur wenig abgewinnen. Soll es Rotwein sein, muss er für Breitzke ebenso frisch sein, wenig Gerbstoff und wenig Alkohol, aber genügend Säure besitzen. Am liebsten trinkt Breitzke aber Bier zur Pizza, sagt er selbst. Vor allem hefige Varianten, wie das hauseigene Witbier mit Limettenabrieb und grünem Pfeffer, das eigens für das Weinbistro von Brauwerk Wien gebraut wird. Für Breitzke eine perfekte Kombination.

Mit dieser Haltung steht der Sommelier längst nicht alleine da. In ganz

BESSER IST BESSER DAS GILT BEIM GETRÄNK ZUR PIZZA GENAUSO WIE ZU JEDER ANDEREN MAHLZEIT.

Matthias Pitra und Steve Breitzke vom Weinbistro «MAST» in Wien. Zur Pizza trinken sie am liebsten ein frisches Bier.

Datum: 24.02.2022

falstaff
GEMESSEN WEIN ESSEN REISEN

Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe
8400 Winterthur
043 210 70 29
www.falstaff.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 25'739
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Seite: 16
Fläche: 519'624 mm²

Bindella
la vita è bella

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 83509261
Ausschnitt Seite: 5/15

News, Rezepttipps und mehr unter go.falstaff.com/best-of-pizza

Im Zürcher «Più» findet man nicht nur Tischweine auf der Karte – hier gibt es auch edle Tropfen.

Italien trinkt man Bier zur Pizza, insbesondere auch in der Heimatstadt des Gerichts, in Neapel. Erklärungsansätze dafür gibt es einige. Die Pizzeriabetreiber selbst sagen, dass Bier nun mal perfekt zu einer Pizza passe und es in der Region seit jeher so serviert werde. Andere Stimmen meinen, dass eine Pizza eben kein volles Gericht sei, sondern ein Snack – und darum auch nicht wie alle anderen italienischen Speisen mit Vorliebe von Wein begleitet wird. Das jedoch ist auch nur die halbe Wahrheit. In den 1920er-Jahren wollte die Regierung Mussolinis dem grassierenden Alkoholismus im Land entgegenwirken. Sie erliess ein

Datum: 24.02.2022

falstaff GEMESSEN WEIN ESSEN REISEN

Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe
8400 Winterthur
043 210 70 29
www.falstaff.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 25'739
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Seite: 16
Fläche: 519'624 mm²

Bindella la vita è bella

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 83509261
Ausschnitt Seite: 6/15

Gesetz, das den Verkauf von Spirituosen verbot und den Alkoholverkauf allgemein stark einschränkte. Nur noch einem Lokal pro 1000 Einwohnern war es fortan erlaubt, alkoholische Getränke mit mehr als 4,2 Volumenprozent auszuschenken. So wurde das Bier für viele Bars, Trattorien, Tavernen und in Neapel eben auch für die Pizzerien zum wichtigsten alkoholischen Getränk.

WARUM BIER ZUR PIZZA?

Filippo Terzaghi, der bis 2016 Generaldirektor des italienischen Bierverbandes Assobirra war, macht die damaligen Entwicklungen für die bis heute als klassisch geltende Kombination verantwortlich. In einem Interview aus dem Jahr 2014 gab er zu Protokoll, dass man in Neapel früher durchaus Wein zur Pizza servierte. Insbesondere den leicht prickelnden, leichten Rotwein Gragnano aus dem Süden der Stadt. Die Bierbrauereien selbst hätten mittels gutem Marketing – Biergläsern, Sonnenschirmen und Aschenbechern – dafür gesorgt, dass die Pizzerien voll auf Bier setzten und bis heute dabei geblieben sind.

Rudi Bindella jr. kennt die Pizzaszene Neapels und auch jene der Schweiz. Sein Grossvater eröffnete im Jahr 1965 am Zürcher Limmatplatz das «Santa Lucia» – die erste Holzofenpizzeria der Schweiz, die bis heute existiert. Familie Bindella gehört heute zu den grössten privaten Restaurantbetreibern des kleinen Landes. Mit den «Più»-Pizzerien in Bern und Zürich setzt er seit ein paar Jahren auch auf moderne Pizzakonzepte mit Pizza Napoletana und einer grossen Weinauswahl. «Wir haben uns für die Konzeption der neuen Lokale genau in Neapel umgeschaut», sagt Rudi Bindella jr. «Dabei haben wir alle Pizzas mit Rang und Namen in Neapel probiert. Eine ernstzunehmende Weinkarte habe ich nirgendwo gesehen, für unsere Pizzerien ist eine solche aber wichtig.» Die Schweizerinnen und Schweizer trinken zur Pizza nämlich ausgesprochen gerne Wein.

Familie Bindella betreibt neben den Restaurants auch einen erfolgreichen Weinhandel – vertreibt legendäre italenische Weine wie Ornellaia oder Sassicaia, die Ferrari-Schaumweine oder die des Weinguts Bruno Giacosa. Auch in ihren Pizzerien finden sich diese auf der Weinkarte. «Eine Pizza kann vielfältig mit Wein begleitet werden», sagt Rudi Bindella. «Wenn man zum Beispiel eine Pizza Bianca ohne Tomatensauce hernimmt, passen auch säurebetonte Weine perfekt – etwa Schaumweine!» In den nächsten Monaten will man mit einem neuen Pizzeriakonzept noch einmal eins draufsetzen. Bindellas planen ein Lokal, in dem neben erstklassigen Pizzen insbesondere Top-Weine auf der Karte stehen werden. Eine High-End-Pizzeria für Gourmets also – und wer trinkt in einem Gourmetlokal schon gemeines Bier? Eben. >

Datum: 24.02.2022

falstaff GEMESSEN WEIN ESSEN REISEN

Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe
8400 Winterthur
043 210 70 29
www.falstaff.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 25'739
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Seite: 16
Fläche: 519'624 mm²

Bindella la vita è bella

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 83509261
Ausschnitt Seite: 7/15

Ex-Sterne-Sommelier Sebastian Georgi stellte bei seinen Pizzerien von Beginn an die Weinkarte in den Fokus. Auch deshalb wurden sie Kult.

KLASSISCHES WEIN-PAIRING? IM FALLE DER PIZZA HAT ES SICH LÄNGST ÜBERHOLT. MAN TRINKT, WAS SCHMECKT.

Rudi Bindella jr. setzt noch einen drauf: In der Schweiz wird er bald ein Gourmetlokal mit Pizza und Wein eröffnen.

Datum: 24.02.2022

falstaff GEMESSEN WEIN ESSEN REISEN

Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe
8400 Winterthur
043 210 70 29
www.falstaff.ch

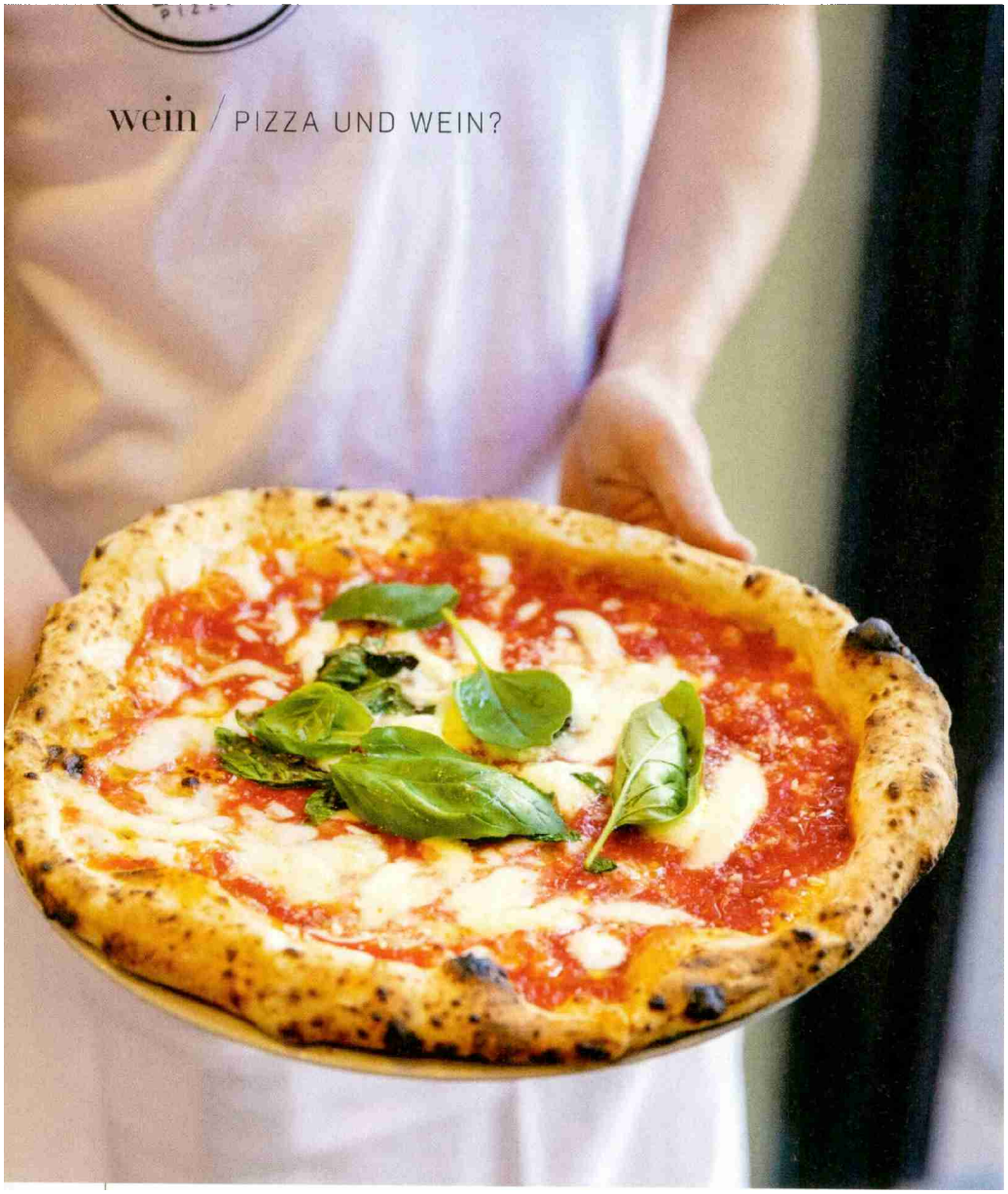
Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 25'739
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Seite: 16
Fläche: 519'624 mm²

Bindella
la vita è bella

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 83509261
Ausschnitt Seite: 8/15



ROTWEIN

Zur Pizza darf es gerne mehr als ein einfacher Lambrusco sein. Auch viele heimische Rotweine harmonieren gekonnt mit dem italienischen Klassiker.

Datum: 24.02.2022

falstaff GEMESSEN WEIN ESSEN REISEN

Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe
8400 Winterthur
043 210 70 29
www.falstaff.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 25'739
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Seite: 16
Fläche: 519'624 mm²

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 83509261
Ausschnitt Seite: 9/15

Bindella
la vita è bella

94

2019 SANKT LAURENT RIED HOLZSPUR
Weingut Johannishof – Reinisch, Thermenregion, Österreich
Feine Edelholzwürze, etwas nach Vanille, kandierte Orangenzesten, dunkles Waldbeerenkonfit, Zimtrinde. Komplex, saftig, mineralisch, fruchtsüss nach Walderdbeeren, facettenreich, samtiges Tannin, bleibt gut haften, vielschichtiger Speisenbegleiter mit Potenzial.
nauer-weine.ch
CHF 49,90 (2017)

93

2019 CHIANTI CLASSICO DOCG
Castello di Monsanto
Toskana, Italien
Zur einer gehaltvollen Käsepizza darf es auch ein entsprechender Wein sein. Kraftvolles, leuchtendes Rubinrot. Sehr duftige und ansprechende Nase, nach reifen Kirschen und Himbeeren, dahinter würziger Rosmarin. Am Gaumen sehr geschliffen in Ansatz und Verlauf, sehr feinmaschig, im Finale viel Druck und langer Nachhall.
flaschenpost.ch, CHF 17,50

93

2009 CHATEAU LA CROIX DU CASSE POMEROL
Bordeaux, Frankreich
Archetypisch pflaumig im Duft, mit dezent eingebundenem Holz. Am Gaumen mollig, seidig, rund und voll, zeigt dieser Pomerol mit seinem geschmolzenen Tannin den ganzen Charme, den seine Herkunft in einem warmen Jahr entfalten kann. Keinesfalls zu Sardellen, aber zu Funghi e Prosciutto.
la-vinotheque.ch,
CHF 34,50 (2014)

93

2018 DÔLE VIEILLES VIGNES
Domaine de Beudon
Wallis, Schweiz
Reifes, fruchtbetontes Bukett mit Noten von konfierten Johannisbeeren, dazu ein Hauch von Orangenabrieb. Hat am Gaumen viel Grip. Die reife Säure gibt Struktur und umhüllt das feinkörnige Tannin. Im Finale Noten von Weichseln, Kräutern und Holzrauch.
beudon.ch, CHF 24,50

92

2020 LE MINIERE VALPOLICELLA CLASSICO DOC
Bertani, Veneto, Italien
In der Nase zunächst nach Blutorange, dann satte Himbeere und Kirsche, ein Hauch Kastanienhonig, sehr einladend. Am Gaumen ausgewogen und sehr klar, breitet sich mit herzhafter rotbeeriger Frucht aus, leicht salziger Unterton, verlangt nach einem zweiten Schluck. Passt kühl serviert insbesondere zu einer Margherita.
stoppervini.com, ca. CHF 25,–

92

2018 LANGHE NEBBIOLO DOC
G.D. Vajra, Piemont, Italien
Leuchtendes Rubinrot mit dunkler Tendenz. Herzhafte Nase nach reifen Kirschen, Himbeeren, getrocknetem Rosenblatt, dezent nach Randen, nach Haselnuss im Nachhall. Am Gaumen sehr klar mit saftiger Säure und kerniger Frucht, spannt einen eleganten Schirm auf, tiefgründig, mit Nachdruck. Perfekt zu würzigen Pizzavarianten.
boucherville.ch, CHF 21,50 (2019)

Datum: 24.02.2022

falstaff GEMESSEN WEIN ESSEN REISEN

Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe
8400 Winterthur
043 210 70 29
www.falstaff.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 25'739
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Seite: 16
Fläche: 519'624 mm²

Bindella la vita è bella

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 83509261
Ausschnitt Seite: 10/15

WEISSWEIN

Tomatensauce ist bei einer Pizza längst kein Muss mehr. Zur cremigen Pizza bianca passen viele Weissweine ganz hervorragend.

ARGUS DATA INSIGHTS® WISSEN ZUM ERFOLG

ARGUS DATA INSIGHTS® Schweiz AG | Rüdigerstrasse 15, Postfach, 8027 Zürich
T +41 44 388 82 00 | E mail@argusdatainsights.ch | www.argusdatainsights.ch

Datum: 24.02.2022

falstaff GEMESSEN WEIN ESSEN REISEN

Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe
8400 Winterthur
043 210 70 29
www.falstaff.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 25'739
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Seite: 16
Fläche: 519'624 mm²

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 83509261
Ausschnitt Seite: 11/15

Bindella
la vita è bella

95

2020 RÄUSCHLING
Weingut Erich Meier
Zürich, Schweiz
Mittleres Gelb mit feinen Grünreflexen. Kräftiger Duft nach reifer Birne, kernigem Apfel und frischer Pomélo. Griffiger und sehr gut strukturierter Gaumen, Noten von Salzzitrone, die frische Säure ist perfekt eingebettet, feiner Schmelz im Abgang.
bauraulacvins.ch, CHF 29,–

93

2019 GRÜNER VELTLINER LANGENLOISER ALTE REBEN
Weingut Bründlmayer
Kamptal, Österreich
Leuchtendes Gelbgrün, Silberreflexe. Feine Würze unterlegt reife Tropenfrucht, zart nach Birnen, Karamelltouch. Saftig, elegant, eingebundene Säurestruktur, Maracuja im Abgang, lebendiger Stil, mineralischer Nachhall, kraftvoller Speisenbegleiter.
moevenpick-wein.com, CHF 39,–

94

2019 GRAS IM OFEN IHRINGEN WINKLERBERG GRAUBURGUNDER GG
Weingut Dr. Heger
Baden, Deutschland
Dezent nussiges Boisée, hefige Spontinoten und eine eher würzige als fruchtige Sortenaromatik im Duft. Im Mund salzig, phenolisch-trocken, dicht, mit sortentypisch seidiger Textur und lagentypischer Mineralität. Geht auch bei Gorgonzola nicht in die Knie.
gerstl.ch, CHF 48,–

93

2019 MAÌA VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE DOCG
Siddùra, Sardinien, Italien
In der Nase nach Feuerstein und getrockneter Ananas, hat feine Noten nach kaltem Rauch, dann reife Zitrusfrucht und weisse Blüte. Finessenreich und vielschichtig. Zeigt sich am Gaumen mit toller Fülle und klarer Frucht, stoffig, mit sattem Druck und rassiger, gut eingebundener Säure, dezenter Holzeinsatz.
buonvini.ch, CHF 29,50

94

2017 TARDIVO MA NON TARDO VERDICCHIO CASTELLI DI JESI CLASSICO RISERVA DOC
Santa Barbara, Marken, Italien
Strahlend leuchtendes Strohgelb. In der Nase nach reifen Birnen, zarter Banane, erinnert auch an Aprikose, leichter Muskat-Ton, dann nach Bienenwaben mit buttrigem Nachhall. Öffnet sich mit toller Struktur, elegant und schmelzig, gut eingebundene Säure, salzige Ader, mit viel Druck.
dmvini.ch, CHF 44,–

91

2019 HEIDA CLOS DE LA COUTA
Domaine Jean-René Germanier, Wallis, Schweiz
Typisches Aromenbild mit viel Zitrus, etwas Apfel sowie hellen Steinfrüchten. Am Gaumen schön geschmeidig und elegant mit leicht spritzigem Eindruck, reifen Fruchtnoten und mineralischen Eindrücken. Lange anhaltend.
jrgermanier.ch, CHF 26,–

Datum: 24.02.2022

falstaff GEMESSEN WEIN ESSEN REISEN

Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe
8400 Winterthur
043 210 70 29
www.falstaff.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 25'739
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Seite: 16
Fläche: 519'624 mm²

Bindella
la vita è bella

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 83509261
Ausschnitt Seite: 12/15

SCHAUMWEIN

Dank ihrer Frische und angenehmen Säure harmonieren Schaumweine auch mit deftigen Pizzavarianten bestens.

Datum: 24.02.2022

falstaff
GEMESSEN WEIN ESSEN REISEN

Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe
8400 Winterthur
043 210 70 29
www.falstaff.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 25'739
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Seite: 16
Fläche: 519'624 mm²

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 83509261
Ausschnitt Seite: 13/15

Bindella
la vita è bella

93

OBRECHT BRUT ROSÉ NV
Weingut Obrecht
Graubünden, Schweiz
Zartes Lachsrosa. In der Nase rote Beeren, Sauerkirsche, Zitrone sowie Nuancen von Gebäck. Am Gaumen sehr harmonisch mit feiner Perlage und schönem Spiel aus dezenter Süsse und vifer Säure. Endet lang mit Rauch- und Beerennoten.
obrecht.ch, CHF 34,–

92

2020 LECLISSE LAMBRUSCO DI SORBARA DOC
Paltrinieri
Emilia Romagna, Italien
In der Nase zunächst nach Blutorange, dann satte Himbeere und Kirsche, ein Hauch Kastanienhonig, sehr einladend und fein. Am Gaumen ausgewogen und sehr klar, breitet sich mit herzhafter rotbeeriger Frucht aus, leicht salziger Unterton, verlangt nach einem zweiten Schluck.
tannico.ch, ca. CHF 17,–

92

2020 PURIST (PET NAT)
Fritsch, Wagram, Österreich
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe, zarte Trübung. Etwas nach Brioche und Blütenhonig, ein Hauch von Maracuja, Lemongras, grüner Apfel, frisches Bukett. Saftig, elegant, feine Säurestruktur, mineralisch-salzig, engmaschig, weisses Kernobst im Abgang, bleibt gut haften.
tanner.feinweinsein.ch
CHF 21,–

92

JURTSCHITSCH BRUT ROSÉ NV
Jurtschitsch
Niederösterreich, Österreich
Helles Lachsrosa, silberfarbene Reflexe, feinperliges Mousseux. Floral unterlegte frische rote Kirschen, ein Hauch von Waldbeeren, Limettenzesten sind unterlegt. Straff, weisser Apfel, knackige Säurestruktur, salziger Touch im Abgang, Himbeeren im Nachhall.
vino-austria.ch, CHF 27,60

92

ERIC RODEZ ROSÉ NV
Champagne Eric Rodez,
Champagne, Frankreich
Helles Lachsrosa, zarte Kupferreflexe, sehr feinperliges Mousseux. Nuancen von Himbeeren und eingelegten roten Kirschen, zart nach Quitten, etwas Biskuit im Hintergrund. Mittlerer Körper, weisser Apfel, straff und engmaschig, feine Säurestruktur, fast staubtrocken im Abgang, ein facettenreicher Speisenbegleiter.
the-champagne.ch, CHF 65,–

91

2015 GRAMONA IMPERIAL BRUT
Gramona, Penedes, Spanien
Leuchtendes Goldgelb. Feine fruchtige Noten von gelber Apfelschale. Pfirsich, unterlegt von Hefenoten und weissen Blüten. Feines Mousseux, saftige, eleganter Säure und Extraktsüsse schmiegen sich cremig an den Gaumen. Zarte Bergamottnoten klingen harmonisch frisch im Finale aus. Gute Komplexität.
smithandsmith.ch
CHF 38,– (2016)

Datum: 24.02.2022

falstaff
GEMESSEN WEIN ESSEN REISEN

Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe
8400 Winterthur
043 210 70 29
www.falstaff.ch

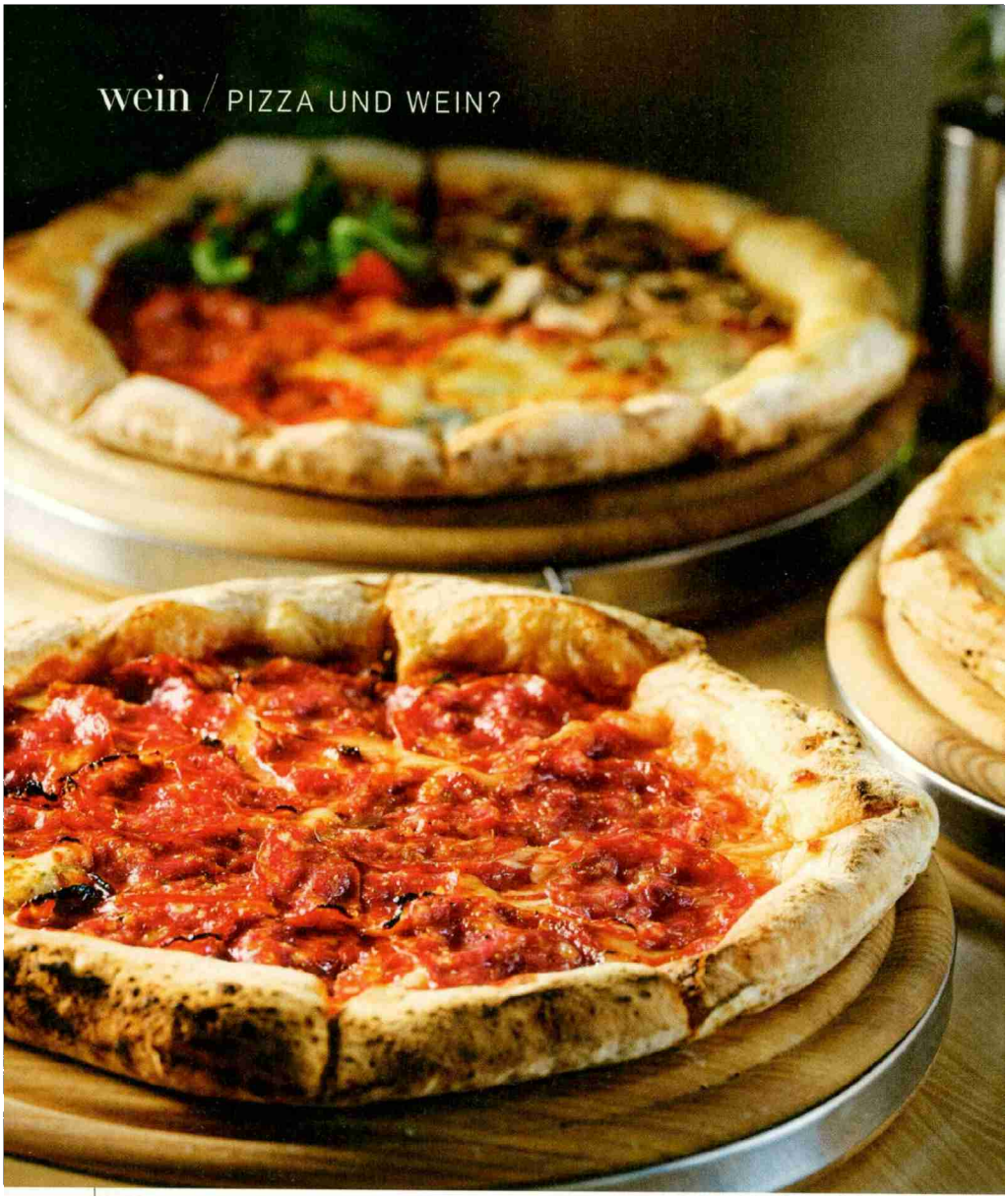
Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 25'739
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Seite: 16
Fläche: 519'624 mm²

Bindella
la vita è bella

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 83509261
Ausschnitt Seite: 14/15



BIER

Insbesondere aromatische und nicht zuletzt handwerklich hergestellte Biere schmecken immer ganz vorzüglich zu erstklassigen Pizzen.

Datum: 24.02.2022

falstaff
GEMESSEN WEIN ESSEN REISEN

Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe
8400 Winterthur
043 210 70 29
www.falstaff.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 25'739
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Seite: 16
Fläche: 519'624 mm²

Bindella
la vita è bella

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 83509261
Ausschnitt Seite: 15/15

94

MIGHTY HOPPED IPA
Brauerei im Berg,
Zürich, Schweiz
Harzig-fruchtige, komplexe, aber nicht übertriebene Hopfenaromatik. Viel Aprikose ist dabei, Nadelbaumharz sowie dezent tropische sowie rauchig-salzige Nuancen. Am Gaumen von mittlerer Fülle mit feiner Karbonisierung, blumigem Aroma und prägnanter, aber passender Bittere
brauereiimberg.ch

94

MUNDAKA SESSION IPA
Crak, Veneto, Italien
Ein echter Durstlöscher aus Italien. In der Nase sehr aromatisch, dank dem Einsatz von Amarillo- und Chinook-Hopfen betont kräuterig mit floralen und tropischen Anklängen. Am Gaumen überraschend leicht und von einer feinen Kohlensäure geprägt. Dezente Bittere im Nachtrunk.
crakbrewery.com

93

ERDINGER WEISSBIER
Erdinger Brauerei
Bayern, Deutschland
Vollreife Bananen, latente Orangennoten und nur ein wenig Zitrus machen dieses Bier zu einem sehr reifen und herzhaften Hefeweizen, das durch seine Opulenz genauso sättigt, wie es ein heisser Nachmittag im Spätsommer fordert und erträgt. Ein Weissbier-Klassiker, der auch zu deftiger Pizza passt.
erdinger.de

93

STÖRTEBEKER ATLANTIK-ALE ALKOHOLFREI
Störtebeker Brauerei
Stralsund, Deutschland
Es muss nicht immer Alkohol zur Pizza sein! Das Störtebeker Atlantik Ale alkoholfrei ist ein raffiniert komponiertes Bier. In der Nase frisch mit grasigen Hopfennoten, Holunderblütennuancen sowie Malzaromen. Im Mund herb mit passgenauem Süsseeindruck und einer gewissen Herbe.
stoertebeker.com

92

VALAISANNE LAGER
Valaisanne, Wallis, Schweiz
Frische Hopfenblume, weisse Blüten, etwas Gras, dazu schöne, warme Malztöne, recht aromatische Nase für ein Lager. Am Gaumen frisch, hopfenbetont mit dezenten Malzaromen und schöner Hopfenbittere. Trinkiges, hopfenbetontes Lager aus dem Wallis.
valaisanne.ch

92

BIRRA NAZIONALE
Birra Baladin
Das Birra Nazionale wird zu 100 Prozent aus italienischen Zutaten hergestellt. Ein eher zurückhaltendes, frisches Blonde Ale mit feiner Hopfenblume mit Noten von Kräutern und getrockneten Blüten. Am Gaumen zitrisch frisch mit dezenter Bittere und mittlerer Länge.
baladin.it