



SonntagsBlick Magazin
8008 Zürich
044/ 259 64 64
www.sonntagsblick.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 188'302
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 721.024
Abo-Nr.: 1094406
Seite: 12
Fläche: 14'620 mm²



Michael Merz
Gastro-Publizist

Feintrinker

Perfekte Reife zur frischen Fruchtigkeit

Werden die Tage länger und steigen die Temperaturen, ändert sich unser Essen und damit auch die Weine, die wir dazu trinken mögen. Unkompliziert sollen diese nun sein. Direkt die Ansprache. Der Preis vernünftig.

Aus den Maremme in der Toscana, gegen das Mittelmeer hin gelegen, kommt der Kepos. «Costa Toscana» nennt sich die Herkunft, Ampeleia das Gebiet. Die Reben sind Mittelmeertrauben. Vor allem aus Spanien und Frankreich stammend, heissen sie: Alicante, Alicante Bouschet und Carignan. Diese Trauben besitzen zur perfekten Reife ein stabiles Säurekostüm, somit frische Fruchtigkeit. Denn sie reifen an den Abhängen gegen das Meer hin, dort sind die Nächte kühler als auf dem flachen Land.

Herrlich ist die granatrote Farbe des Weins – mit Violettreflexen, die von dessen Jugend zeugen. Frisch und fruchtig ist auch sein Duft und – klar – sein Geschmack von roten Johannisbeeren. Weil der junge Kepos nach der Gärung in Zementtanks kurz in grossen Fässern reift, besitzt er auch pffiffig-minzige und dunkelzimmtige Aromennoten. Nachklänge von Rosen und gekochten roten Früchten hängen lange im Rachen nach.

Ein perfekter Wein zu saucigen Pastagerichten, zu gebratenen, besser noch grillierten Meeresfrüchten und sowieso sämtlichen Antipasti, die sich ein Koch ausdenken kann.

Kepos 2012 Costa Toscana, Ampeleia, Toscana
Bindella, Zürich; 20.50 Franken
www.bindella.ch

