

Feuer & Flamme

Überraschen Sie Freunde oder Familie im Winter mit einem Fondue-Abend - Sie werden sehen, das ist nicht nur kommunikativ sondern auch äußerst lecker. Probieren Sie unterschiedliche Macharten und verschiedene Weine dazu und die Party ist perfekt. Die Weine können Sie über die folgenden Bezugsadressen beziehen:

2004 Vigna Aprico Venaccia di San Gimignano

Von Le Solive aus der Toskana stammt dieser saftige Vernaccio, der sich in der Nase erdig und leicht nussig mit Noten von Birne zeigt; am Gaumen findet sich schöne Säure, viel Saft und Kraft und der Geschmack von getrockneten Aprikosen. Der Nachhall ist pfeffrig und lang.

Bezugsquellen nennt: Smart Wines GmbH

Im Klapperhof 33

50670 Kökn

Tel. 02 21-12 04 47

Mail: smart@smart-wines.de

Preis: 6,20 Euro

2004 Petite Arvine

René Favre et Fils produzieren diesen Weißwein aus der autochthonen Vorzeigesorte des Wallis. Ein gelungener Petite Arvine mit leicht floraler Nase und Aromen von Ananas, tropischen Früchten und einem Hauch getrockneter Früchte. Der Wein schmeckt intensiv nach Grapefruit und Honigmelone, hat weiche Säure, Saft und viel Charakter.

Zu beziehen über:

René Favre & Fils

CH.1955 St-Pierre-de-Clages

Tel. 00 41-27-3 06 39 21

renfavrevin@chamoson.ch

Preis: ca. 8,- Euro

1998 Riesling Auslese, Herxheimer Honigsack (0,5 Liter)

Viel Riesling für wenig Geld bekommen Sie, wenn Sie diese Auslese vom Weingut Petri in Herxheim am Berg probieren. Die Auslese duftet nach Mirabelle, reifer gelber Frucht, Honig und Kräutern. Am Gaumen der tropisch-saftige Typ mit Noten von Birne, Mirabelle, Zitrus, Exotik, dazu feine Säure und tolle Reife. Macht Spaß.

Zu beziehen ist der Wein direkt ab Weingut:

Weingut Familie Petri

Weinstraße 43

67273 Herxheim am Berg

Tel. 0 63 53-23 45

Preis: 4,60 Euro

2004 Spätburgunder Edition Gourmet

Jede vierte Flasche Württemberger Wein wird von der Württemberger Weingärtner-Zentralgenossenschaft in Möglingen angebaut. So auch dieser Spätburgunder, der sich in der Verkostung als absoluter Allrounder entpuppte und mit wirklich jedem Fondue perfekt harmonierte. Der Spätburgunder mit der kirschsäftigen, warmen Nase mit einem Hauch weißer Schokolade, zeigt sich im Mund saftig, warm und weich mit einem Hauch von Schoko.

Bezugsquellen nennt:

Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft eG

71696 Möglingen

Tel. 0 71 41/24 14 11, Fax 24 14 61

Preis: 3,99 Euro

2002 Conde de Vimioso

Der Rotwein aus dem Ribatejo duftet nach Schokolade, Pflaume und Eukalyptus; im Mund dominieren Brombeere, Schokolade und Kräuter, das Tannin dieses herzhaften Roten ist wunderbar eingebunden.

Zu beziehen über:

Ardau Weinimport GmbH

Langbaurchstr. 6

53842 Troisdorf

Tel. 0 22 41-39 31-0

Preis: 7,70 Euro