

GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN falstaff

**EDLE TROPFEN
SCHAUMWEINE
FÜR DIE FESTTAGE**

**ALLES KÄSE
DIE WELTBESTEN
SORTEN**

**SCHNEESPASS
WINTERGENUSS
ABSEITS DER PISTE**



Come together

JETZT ZEIT MIT FAMILIE UND FREUNDEN GENIESSEN

DEZEMBER

inhalt



18

Weihnachten – Zeit zum Innehalten, Zeit für Familie und Freunde, Zeit für Genuss: Die Falstaff-Weinredaktion hat die besten Weiss- und Rotweine aus aller Welt unter 120 Franken für Sie zusammengetragen.

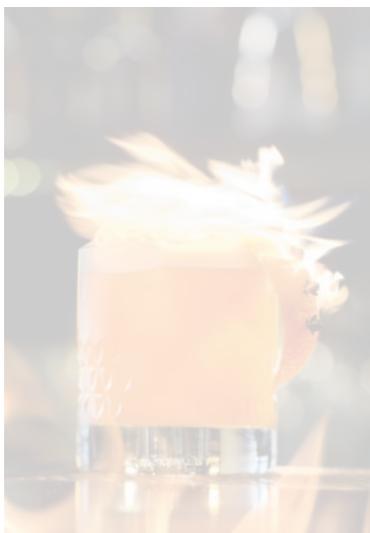
COVER

FOTO: WESTEND61 / GETTY IMAGES



134

Wunder der Backkunst: Der italienische Panettone.



90

Wärmende Aromen: Heisse Drinks übernehmen im Winter das Cocktail-Zepter.

WEIN & MEHR

- 16 WEIN-NOTIZEN
Die Chefredaktoren Benjamin Herzog und Dominik Vombach präsentieren das Neueste aus der Weinwelt
- 18 DIE BESTEN 100 WEINE UNTER 120 FRANKEN
Die diesjährigen Wein-Favoriten aus aller Welt, von 25 bis 120 Franken
- 46 IDEEN FÜR WEI(H)NACHTEN
Die besten Tipps und Must-haves für Weinliebhaber
- 56 DAS GROSSE PRICKELN
Gemeinsam mit den Lieben perlende Tropfen zum Jahreswechsel geniessen
- 72 DAS KLEINE PORTWEIN-LEXIKON
Die komplexe Materie vom Port
- 80 WO KÖNIG RIESLING HOF HÄLT
Die Weinberge an den Ufern der Mosel
- 90 HEISSE PROZENTE
Egg Nog, Skin & gebutterter Rum: Heisse Cocktails für die glanzvollen Festtage
- 96 DAS BESTE KOMMT ZUM SCHLUSS
Der Digestif ist das Gegenstück zum Aperitif: Ein schönes Mahl richtig ausklingen lassen

GOURMET

- 104 GOURMET-NOTIZEN
Die Chefredaktoren Benjamin Herzog und Dominik Vombach mit kulinarischen News

56

Die Jahreszeit der festlichen und prickelnden Schaumweine beginnt.

- 5 HERAUSGEBERBRIEF
- 221 IMPRESSUM
- 234 SAGEN SIE EINMAL ...



Fotos: Mauritius Images / imageBROKER, StookFood, Moment RF / Getty Images, beige stellt

DAS BESTE KOMMT ZUM SCHLUSS

Der Digestif ist das Gegenstück zum Aperitif – während Spirituosen und Drinks zum Start des Abends hoch im Kurs stehen, hält sich die Begeisterung für einen Verdauungsschnaps bei den meisten Genießern in Grenzen. Doch was gibt es Schöneres, als ein ausgedehntes Mahl mit einer hervorragenden Spirituose ausklingen zu lassen?

TEXT BENJAMIN HERZOG

Gerade an den Festtagen darf es nicht nur zum, sondern auch nach dem Essen erstklassig zu- und hergehen.

Foto: Moment RF / Getty Images



Familie Nonino gehört zu den besten Grappa-Brennern Italiens. Auf Basis ihrer Traubenbrände entsteht auch einer der besten Amaros des Landes.

Wissenschaftlich ist die Sache klar: Alkohol ist der Verdauung in keinem Fall zuträglich. Auch nicht, wenn das betreffende Getränk von Bitterstoffen nur so strotzt, welche eben diese grundsätzlich fördern würden. Der Begriff Digestif stammt vom lateinischen Wort «digestio», was Verdauung bedeutet und insofern nach heutigem Wissensstand eher für Tees als für Spirituosen zutreffend ist. Zugegeben: Besonders genussfördernd sind diese Überlegungen nicht, und genau dort, beim Genuss, muss man bei den Spirituosen, die nach einer Mahlzeit gereicht werden, anknüpfen.

Zu den Urvätern vieler heute als Digestif bezeichneten Spirituosen und Spezialitäten zählt der Magenbitter. Zumindest pur genossen, steht dessen Einverleibung jedoch in krassem Gegensatz zu einem Genuss-

moment, wie man ihn sich wünscht. Doch zum Glück haben sich die Bittergetränke in den vergangenen Jahrzehnten gemacht! Bestes Beispiel dafür sind die italienischen Amaros, die es heute in diversen klassischen und durchaus ansprechenden Versionen, aber auch als High-End-Getränke gibt.

Der «Amaro Nonino Quintessentia Riserva» etwa gehört zu den Besten seiner Art – ganze 95 Punkte erreichte dieser bei der Falstaff Spirits Trophy 2022. Für die Herstellung verwendet die legendäre Brenner-Familie Nonino einen Aufguss aus Kräutern, Gewürzen, Früchten, Beeren und Wurzeln. Veredelt wird dieser Amaro durch eine über 24 Monate dauernde Reifung in Eichenbarriques. Das Produkt ist eine Hommage an Antonio Nonino, der das Unternehmen vor zwei Generationen leitete. Er begann damit, Amaros in Holzfässern zu lagern, da Stahl damals zu teuer war – und legte so den Grundstein für einen der besten Amaros Italiens. Heute reift der Amaro Nonino in einem eigens dafür vorgesehenen Keller. Familie Nonino ist aber auch für ihren Grappa bekannt, und dieser steht als Digestif ebenfalls hoch im Kurs. Der Tresterbrand, der nicht nur in Italien, sondern auch im Schweizer Tessin als Grappa

Fotos: beigestellt

bezeichnet werden kann, hat in den vergangenen Jahren wahre Qualitätssprünge erlebt und spielt immer öfter in einer Liga mit den grossen Spirituosen dieser Welt.

DAS BESTE ZUM FESTE

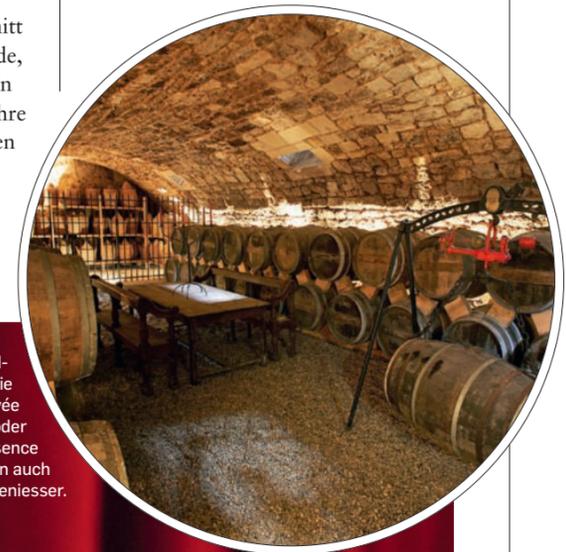
Gerade an den Festtagen darf es nicht nur zum, sondern auch nach dem Essen erstklassig zu- und hergehen. Zu den edelsten denkbaren Getränken, die als Digestif taugen, gehört zweifelsohne der Cognac. Der französische Weinbrand ist ideal, um einen genussvollen Abend ebenso ausklingen zu lassen. Cognac stammt immer aus den Weinbaugebieten um die gleichnamige Stadt etwa 120 Kilometer nördlich von Bordeaux und wird auch in dieser Region verarbeitet und gereift. Es handelt sich um einen Weinbrand aus weissen Trauben, unterschieden werden einerseits die Terroirs und andererseits die Reifestufen. Die meisten Cognacs sind Assemblagen verschiedener Terroirs und Reifezeiten, Pflicht ist die Assemblage aber nicht. Cognac wird dementsprechend meist in einer Reifestufe und nicht mit spezifischem Jahrgang angeboten. Für einen festlichen Digestif lohnt es sich, mindestens zur Stufe X.O. zu greifen, wobei

DER BEGRIFF DIGESTIF STAMMT VOM LATEINISCHEN WORT «DIGESTIO», ALSO VERDAUUNG – ER PASST INSOFFERN EHER ZU TEE ALS ZU SPIRITUOSEN.

X.O. für «Extra Old» steht. Andere existierende Bezeichnungen sind Napoléon, Hors d'Âge, Extra oder (Très) Vieille Réserve. Bis zum 1. April 2018 musste das jüngste verwendete Destillat für einen Cognac X.O. mindestens sechs Jahre in Eichenfässern reifen – heute sind es mindestens zehn. Dennoch sind die Cognac X.O. im Schnitt häufig deutlich älter und vereinen Brände, die zwischen 20 und 40 Jahre alt sind. In dieser Zeit erreichen diese Spirituosen ihre einzigartige Komplexität und dabei einen überaus milden Charakter. Grosser Genuss, der ein Mahl perfekt abschliesst,

egal ob es nun der Verdauung zuträglich ist oder nicht.

Cognac ist als Digestif jedoch durchaus nicht nur in Reinform zu empfehlen. Der legendäre französische Likör Grand Marnier etwa, der ebenfalls auf der Basis von Cognac hergestellt wird, mauserte sich in den letzten 100 Jahren selbst zum Edelgetränk. Möglich machen dies spezielle Grand-Marnier-Kreationen, die auf Basis bester Cognacs hergestellt werden und zu viel mehr als einer Koch- und Cocktailzutat taugen. Die hochwertigsten Sorten werden in aufwendig gestalteten Flaschen angeboten, enthalten ausgezeichnete Cognacs und verfügen über einen erhöhten Orangenextrakt-Anteil, was sie weniger süss >



Hochwertige Grand-Marnier-Cuvées wie Louis-Alexandre, Cuvée du Centenaire oder die Cuvée Quintessence begeistern auch anspruchsvolle Geniesser.



> macht als das Original «Cordon Rouge». Zu den Highlights diesbezüglich gehört sicherlich die Grande Cuvée Quintessence, die mit rund 3500 Franken für 0,7 Liter zu Buche schlägt. Doch auch die leistbaren Exemplare Cuvée Louis-Alexandre, benannt nach dem Firmengründer, sowie die Cuvée du Centenaire – 1927 zum 100-jährigen Firmenjubiläum eingeführt – bereiten als klassische Digestifs grossen Genuss.

WARUM AUCH IN DIE FERNE SCHWEIFEN?

Der klassische Absacker in unseren Breiten ist und bleibt jedoch der Edelbrand. Obstbrände – ob Pflaume, Marille, Birne oder Kirsche – sind als Digestif nicht nur beliebt, sondern gehören ohne Zweifel zu den edelsten Spirituosen, die existieren. Wenn sie sich denn optimal zeigen dürfen! Entgegen der landläufigen Meinung sind Spirituosen in geöffnetem Zustand nämlich nur begrenzt haltbar. Besonders die subtilen Obstbrände verlieren beim Kontakt mit Luft häufig an Ausdruck, Reinheit und Komplexität. Eine genaue Haltbarkeit für geöffnete Spirituosen anzugeben, ist schwierig. Denn sobald eine Flasche geöffnet wird und der Edelbrand mit Sauerstoff in Kontakt kommt, setzt die Oxidation ein. Die Aromen schwinden und das Getränk schmeckt mit der Zeit wässrig. Je nach Intensität und Alkoholgehalt kann das natürlich lange dauern. Eine gute Faustregel für das Management der Spirituosenflaschen



Cognac gehört zu den klassischen Digestifs. Er entsteht im gleichnamigen Städtchen rund 120 Kilometer nördlich von Bordeaux. Courvoisier gehört zu den ältesten Herstellern der Edelspirituose.

in der heimischen Bar ist sicherlich folgende: Je leerer die Flasche, desto schneller sollte sie ganz aufgebraucht werden.

Regeln für die Wahl eines Digestifs hingegen gibt es in diesem Sinne nicht. Richtig ist ganz einfach, was schmeckt! Wer nach einem ausgedehnten Mal lieber einen Cocktail oder ein Glas Schaumwein als eine Spirituose genießt, liegt in diesem Sinne ebenfalls richtig. Gerade bei Cocktails tun sich im After-Dinner-Bereich oft ungeahnte Genüsse auf. Neben Klassikern für den späteren Abend – wie einem «White Russian» oder einem «Manhattan» – sind hier auch ausgefallene Kreationen durchaus angesagt. Gut muss es einfach sein – denn das Beste kommt bekanntlich immer zum Schluss. >

Heimische Edelbrände sind hervorragend geeignet, um einen Abend genussvoll ausklingen zu lassen.



BEST OF DIGESTIFS

98



2013 ETTER WILDKIRSCH
Etter Söhne AG, Zug, Schweiz
Für dieses Kirsch-Monument verwendet der Zuger Traditionsbetrieb Etter wilde Kirschen, die in Waldnähe in der Region heranwachsen. Limitiert auf 977 Flaschen. Intensive, expressive Nase mit intensiven Bittermandelnoten, dahinter reife Kirschnoten. Sehr klar. Am Gaumen weich mit aromatisch süsslich wirkender Kirschfrucht, wirkt elegant und ausgewogen. Langer Nachhall.
etter-distillerie.ch, CHF 119,-

96



GRAPPA RISERVA 22 ANNI SINGLE CASK NARDINI, ITALIEN
Leuchtend bernsteinfarben mit goldfarbenen Reflexen. Die Nase ist blumig und elegant, mit Noten von Kamille, Tee, Vanille, Pflaume und kleinen schwarzen Früchten. Am Gaumen strukturiert und dicht, komplex und reichhaltig, der perfekt integrierte Alkohol hinterlässt einen frischen und anhaltenden Geschmack.
nardini.it, ca. CHF 220,-

95



COURVOISIER XO COGNAC COURVOISIER, FRANKREICH
Eng hinter den ersten Noten von Dörrzweitschgen und -aprikosen umspielen florale Elemente frisch den Duft. Am Gaumen wirkt die dichte Struktur kompakt, leicht blumige Süsse wird zum Abgang hin von einer spannenden Gewürznote aufgefangen. Langer Nachklang.
courvoisier.com ca. CHF 150,-

95



AMARO NONINO QUINTESSENTIA RISERVA 24 MESI NONINO, ITALIEN
Bernsteinfarben, leuchtend und gut fliessend. Klare Noten von Sultaniinen, Rhabarber, Thymian, Lorbeer, Heilkräutern, Kaffee, Vanille, Zimt und Kolanuss. Am Gaumen zeigt er erneut die Aromen von Lorbeerblatt und süssen Gewürzen, er ist weich, süss und schliesst frisch und gut ausgewogen ab.
bindella.ch, CHF 43,-

94



RÉMY MARTIN XO
Bis zu 350 Eaux-de-vie mit einem Alter von bis zu 37 Jahren werden für diese Assemblage verwendet. Eingelegte Beeren, Rosinen und ein Hauch Zimt tummeln sich in der eng verwobenen Nase. Am Gaumen «rancio», das gereifte Holz ist mit einer saftigen Frucht gepaart. Feingliedrig-würziger Nachhall.
remymartin.com ca. CHF 180,-

94



LIMONCINO DELL'ISOLA CAFFO, KALABRIEN, ITALIEN
Der Limoncino dell'Isola wird nach einem traditionellen süditalienischen Rezept aus den Schalen der besten frisch gepflückten kalabrischen Zitronen hergestellt. Schöne Frische mit zestrigen Anklängen und angenehm leichter Süsse erfreut die Nase. Am Gaumen gut balanciert, ein Eiswürfel begünstigt die Harmonie im Abgang.
caffo.com ca. CHF 20,-

92



KÜMMEI-HONIG-LIKÖR DRAFT BROTHERS, ZÜRICH, SCHWEIZ
Dezent gelbliche Farbe. Intensives, aber nicht überbordendes Kümmelaroma, das von Blütenhonignuancen ergänzt wird. Sehr angenehm. Am Gaumen nur leicht süsslich und überraschend leicht mit Honignoten am Gaumen und Kümmelwürze im Nachhall.
draftbrothers.ch, CHF 45,-

93



FERNET-BRANCA FRATELLI BRANCA DISTILLERIE LOMBARDEI, ITALIEN
Zu Recht ein Klassiker im Digestif-Bereich. In der Nase kräftig, mit viel minzartiger Ätherik, dahinter liegt dicht verwoben eine Vielzahl an Kräutern. Am Gaumen erst recht mild, dann folgt die mentholische Hauptnote. Sehr trocken und bitter im Abgang. Ein unverkennbarer Klassiker.
fernetbranca.com ca. CHF 25,-

92



GRAND MARNIER CUVÉE LOUIS-ALEXANDRE GRAND MARNIER, FRANKREICH
Komposition aus 82 Prozent VSOP-Cognac und 18 Prozent Orangencognac. Getrocknete Orangenschalen, dazu feinwürziger Cognac, gedörrte Zwetschgen und etwas Kakao. Am Gaumen vielschichtig und tief, erst mit orangiger Süsse, dann mit einer Spur Tabak im Finish.
grandmarnier.com ca. CHF 55,-

Fotos: beige stellt, iStockphoto / Getty Images