

Es muss nicht immer KAVIAR sein!



Höhepunkte
für Gourmets
und Connaissure
von Heinz von Wilk

...wenn man statt dessen ein Trüffel-Champagner-Fondue haben kann. Vier erlesene Schweizerkäse, französischer Schaumwein, edler Champagner, Kirsch-Schnaps und schwarze Trüffel. Das sind die Zutaten für diesen Käsefondue-Hochgenuss. „In dem könnte ich baden“, sagt Daniel Isenrich. Der Mann aus St. Gallen lebt schon sehr lange in München und vertreibt hier Spezialitäten aus seiner Heimat. Egal, ob man die „Hausmischung“ oder das „Moitié-Moitié“ aus edelstem Fribourger- und Greyerzer-Vacherin-Käse, Weisswein plus Kirsch nimmt: Mit diesen köstlichen Fondue-Mischungen lässt sich sogar der



Foto: Oliver Klling

Schloß Wackerbarth – das europäische Erlebnisweingut

schen Schaumweine schmücken dürfen. Egal, ob „August der Starke“ oder der „Gräfin Cosel Rose“, für diese edlen Tropfen lässt man so manchen Champagner stehen. Diese Raritäten aus Sachsen haben ein Aromenspiel von Citrusfrüchten und Melone, oder, wie bei der „Gräfin Cosel“, feine Noten von Erdbeere und Waldbeeren. Unser Tipp: besuchen Sie Radebeul, zu „Wein & Fisch“ oder den „Wein & Schokolade“-Events. Machen Sie einen genussvollen Ausflug in die Radebeuler Weinberge und das Schloss Wackerbarth. Oder noch besser: bestellen Sie sich die hervorragenden Weine aus der „Edition Frauenkirche“, den „Elbterrassen-Rose“ und natürlich: die verschiedenen Sekt-Genüsse.

www.schloss-wackerbarth.de

Der „STAR“ hat die die Kunst des Dekantierens auf eine neue Ebene gehoben. Durch die filigranen Strahlen des zentralen Sternes wird der Wein auf eine neue, einmalige Weise sanft zur Weiterentwicklung animiert. Während des Schwenk-

Mehr über den Autor und seine Bücher
unter www.heinz-von-wilk.de

vorgangs wird schonend Sauerstoff unter den Wein gehoben und intensiviert den Geschmack. Denn der edle Tropfen entwickelt seine Aromen so aus sich selbst heraus, und nicht, wie bei anderen Karaffen, nur aus der Oberfläche. Unser Tipp: Gießen Sie Ihren Lieblingswein in den STAR, und erleben Sie, dass der Wein ausgewogener, stimmiger, ausdrucksstärker ist. Ein Genuss-Mehrwert, den man schon beim ersten Schluck begrüßt. Und: Durch die zahlreichen Bearbeitungsschritte in der Herstellung ist jeder STAR ein Unikat, keiner gleicht dem anderen.

www.zieher.com ■



Foto: Zieher

Wellness für den Wein



Das Geheimnis des „Achtenrührens“
macht Schweizer Käsefondues perfekt

ab und an einschläfernde Tatort-Krimi ertragen. Jedes dieser Fondues verspricht eine Geschmacks-Explosion und ist bereits fix und fertig zubereitet. Wichtig ist, so sagt Herr Isenrich: „Immer schöne Achten rühren. Isch woahr, ehrlich.“

www.isi-trade.de

„Bester Sekthersteller Deutschlands“, das ist nur einer der Titel, mit dem sich die Produzenten der auf Schloß Wackerbarth in Flaschengärung hergestellten sächsi-