

### Bergapfelsaft mit Apfelminze

Thomas Kohl  
Südtirol, Italien  
0,0 Vol.-%

Er ist so etwas wie ein Grossmeister der Apfelsäfte. Hoch über Bozen, auf dem Ritten auf rund 900 Metern, strebt Bergbauer und Affineur Thomas Kohl seit etlichen Jahren neue Saftdimensionen an. Er arbeitet mit diversen Apfelsorten und verfeinert diese noch mit Obst, Gemüse und Kräutern. So entstehen faszinierende Kompositionen wie dieser feinaromatische, anregende Bergapfelsaft, dem ein Kräuterauszug von Apfelminze einen entscheidenden Kick gibt. Kohl empfiehlt diesen förmlich anregend-aufregenden Saft als Begleiter zu Salaten, leichten Vorspeisen und fruchtigen Desserts. Aber auch solo ist er ein Genuss und kann sogar (kurzzeitig) Wein vergessen lassen.

**Circa 9 Franken | [www.puralps.ch](http://www.puralps.ch)**

**Empfohlen von Rudolf Knoll**  
VINUM-Redaktion, Deutschland

### Kirsebærvin Unfiltered Nielstrupmark 2012

Frederiksdal  
Lolland, Dänemark  
14 Vol.-%

Die Kirsch-Crus von Frederiksdal haben wir Ihnen schon im Dossier Fruchtwein in VINUM 12/2015 vorgestellt. Jetzt lege ich Ihnen eines dieser Gewächse nochmals ans Herz, weil es wirklich nur ganz wenige gibt, die nicht aus Trauben vergoren werden und trotzdem die Komplexität und die Tiefe eines Topweins zeigen. Dank der Maceration-Carbonique-Vinifizierung finden wir viel verführerische Kirschfrucht, abstammend vom ältesten Kirchgarten des Hauses mit 25-jährigen Bäumen der Sorte Stevnsbaer und 18 Monate in 400-Liter-Fässern aus französischer Eiche gereift. Perfekt, um ein klassisches Fleischgericht zu begleiten.

**38 Franken | [www.maisonlibre.ch](http://www.maisonlibre.ch)**

**Empfohlen von Thomas Vaterlaus**  
Chefredakteur VINUM

### Solera di Solera

Distilleria Segnana di Fratelli Lunelli  
Trentino, Italien  
40 Vol.-%

Bernsteinfarbener geht's nicht. Teilschuld trägt der aufwändige Holzausbau nach Solera-Verfahren: Aus fünf übereinandergelagerten Fässern wird in der Trentiner Familiendestillerie jedes Jahr die Hälfte des Inhalts aus dem untersten Fass entnommen und in Flaschen abgefüllt. Zum Ausgleich wird das Destillat aus den oberen Gebinden in die jeweils darunter befindlichen umgefüllt. Probieren Sie diesen vom Holz und Honig dominierten Edel-Grappa aus Weintrestern von Chardonnay und Pinot Nero, dessen frisches Bouquet an Zitronengras, Toffee und Sandelholz erinnert, und versuchen Sie dann Ihrem besten Freund diesen verlängerten Ausbau im Holz zu erklären.

**Circa 31 Franken | [www.etter-distillerie.ch](http://www.etter-distillerie.ch)\***

**Empfohlen von Eva Maria Dülligen**  
VINUM-Redaktion, Deutschland

## Weine des Monats

# Alles ausser Wein

Unter den vielen Weinen, die wir in der Redaktion, auf Reisen oder privat verkosten, befinden sich immer wieder Flaschen mit Wow-Effekt. Dabei entdecken wir aber auch herausragende Getränke, die nichts mit Wein am Hut haben. Vergessen wir den Rebensaft also kurz und huldigen diesen sechs Trouvaillen abseits der Weinwelt...



\*Händler führen in ihrem Sortiment Weine dieses Produzenten

### Prototyp

**Brauerei Kehrwieder  
Hamburg, Deutschland  
5,9 Vol.-%**

Bier her! Nach einer langen Weinverkostung gibt es nichts Schöneres als ein kühles, frisches Bier. Mit ihrem Prototyp liefert die 2011 gegründete Hamburger Kreativbrauerei Kehrwieder ein Craft Beer mit frischer Zitrusfrucht, begleitet von einem Hauch Pfirsich und Orangenhaut. An letztere erinnert auch die fast schon goldgelbe Farbe des kaltgehopften Lagers. Im Gaumen von erfrischender Herbe und mit fruchtigem Finish. Gebraut von Weltenbummler Oliver Wesseloh, Biersommelier-Weltmeister 2013, wird der Prototyp sieben Wochen auf zwei Aromahopfen gelagert und danach unfiltriert und unpasteurisiert abgefüllt. Bier auf Wein? Das muss sein!

**3,50 Franken | [www.bierlager.ch](http://www.bierlager.ch)**

**Empfohlen von Joël Gernet**  
VINUM-Redaktion, Zürich

### Gloria Limotee

**Ginger & Bubble  
Bochum, Deutschland  
0,0 Vol.-%**

Eierlegende Wollmilchsäue sind für gewöhnlich unschöne Tiere – hier ist das anders. Ein Mischwesen (im wahrsten Sinne des Wortes) namens Limotee aus Limonade und Eistee. Es besteht aus Honig, Limettensaft und einem Tee-Auszug von Ingwer, Basilikum, Minze, Salbei und Moringa (ein in Indien und Afrika verbreitetes Benußgewächs). Keine Geschmacksverstärker, Farb- oder Konservierungsstoffe, dafür alles komplett bio. Schmeckt wie Kräutertee, an den ein Triebwerk geschnallt wurde, denn die Kohlensäure gibt den Aromen einen Boost. Angenehm unsüß (ohne herb zu sein), mit fein ausbalancierter Ingwerschärfe und sehr natürlich schmeckend.

**3,24 Euro | [www.gloria-limotee.de](http://www.gloria-limotee.de)**

**Empfohlen von Carsten Henn**  
VINUM-Redaktion, Deutschland

### PriSecco Cuvée Nr. 11

**Manufaktur Jörg Geiger  
Schlat, Deutschland  
0,0 Vol.-%**

Im schwäbischen Schlat produziert Jörg Geiger seit über 30 Jahren aus den Früchten der Streuobstwiesen Köstlichkeiten in Form von Cidre oder Hochprozentigen. Alkoholfrei ist hingegen die PriSecco-Linie, deren Cuvée Nr. 11 als Erfrischung eine Offenbarung ist: Das aus unreifen Boskop – quasi die äpfelige Variante eines Verjus –, Eichenlaub, Vanille, Indianernesseln, Jasmin und Kohlensäure bereitete Getränk schmeckt zitronig, blumig und vanillig. Die Süsse ist ausbalanciert. Ruchgras und Eichenlaub steuern die ideale Menge Gerbstoff bei. Auch Kinder schätzen es, die Cuvée stilvoll aus dem Wein- oder Sektglas zu genießen.

**8,90 Euro**  
**[www.manufaktur-joerg-geiger.de](http://www.manufaktur-joerg-geiger.de)**

**Empfohlen von Ursula Geiger**  
VINUM-Redaktion, Zürich

