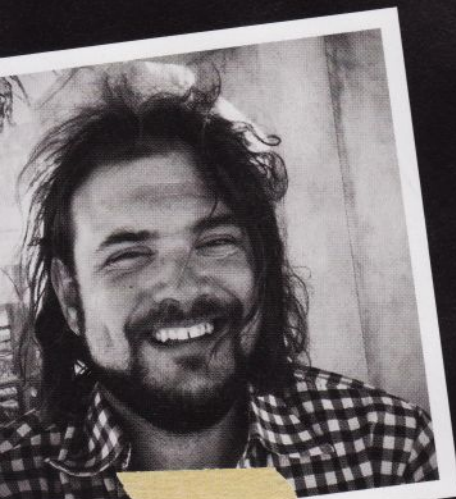




www.discovercaliforniawines.com



Stefan Iseli

Gastgeber

Café Boy

Kochstr. 2, 8004 Zürich

www.cafeboy.ch

In meinem Weinkeller

Privat habe ich Weine von Heitz, Joseph Phelps, Shafer und Caymus im Keller, im Restaurant auf der Karte hat es Abfüllungen von Ridge Estate.

«Wer die Weingegenden in Kalifornien gesehen hat, weiss, weshalb die Weine von dort schmecken, wie sie schmecken.»

Enjoy California Wines 7/9

Ganz schön cool!

Viele Weingüter in Sonoma setzen auf Chardonnay und Pinot Noir – möglich ist dies dank des speziellen Klimas in den Rebbergen.

Wie man diese Weine mit Speisen kombiniert, sagt Stefan Iseli.

Das Gros der kalifornischen Weine ist von der Sonne verwöhnt. Und so ist es auch kein Wunder, gehören opulente Zinfandel und reife Cabernet Sauvignon zu den Exportschlägern des «Golden State». Doch immer mehr Weintrinker entdecken darüber hinaus die Weine aus Sonoma. Sie setzen quasi den Kontrapunkt zu den genannten önologischen Visitenkarten.

Möglich ist dies dank der aussergewöhnlichen klimatischen Bedingungen, die in vielen Rebbergen Sonomas herrschen: Bis gegen Mittag werden die Trauben durch dichten Nebel vor der Sonne geschützt, danach sorgt die einsetzende Hitze für die notwendige Reife. Gegen fünf Uhr abends aber ziehen erneut kühlende Winde auf. Sie werden angezogen von den erwärmten Höhenlagen und begünstigt von Tälern, die von West nach Ost ausgerichtet sind. Tägliche Temperaturschwankungen von bis zu 20 Grad sind nicht aussergewöhnlich.

Dank dieser Bedingungen wachsen in Gebieten, die man früher als zu kühl für den Weinbau ansah, heute finessenreiche Weine. Sie sind alles andere als Alkoholbomben: «Viele unse-

rer Gäste schauen inzwischen auf die Prozentangabe», berichtet Gastgeber Stefan Iseli vom «Café Boy» in Zürich. «Damit sie am Ende des Essens nicht komplett erschlagen sind.»

In den sogenannten Cool-Climate-Regionen sind Chardonnay und Pinot Noir die Hauptsorten. Iseli mag sie, weil sie sich gut mit Speisen kombinieren lassen. Zu Pinot kommt immer mal wieder Siedfleisch oder Geschmortes auf den Teller. Fast noch vielfältiger sind für den Betreiber des «Boy» die Möglichkeiten der Mariage, die barriqueausgebauter Chardonnay bietet: «Da passen nicht nur Krustentiere und Meerfisch dazu, sondern auch helles Fleisch vom offenen Holzkohlefeuer.» Zum typischen Grillgeschmack von Kalbskotelett etwa passen die Röstaromen des Fasses hervorragend.

Zuletzt gibt Stefan Iseli noch einen Tipp auf den Weg: Wie die meisten Weine werden auch die kalifornischen Tropfen nicht selten zu jung getrunken. Wartet man aber ein, zwei Jahre zu, sind die typischen Barriquenoten, die von vielen so geschätzt werden, perfekt eingebunden.



Chardonnay 2011, Rodney Strong Vineyards

Strahlendes Gelb mit grünen Reflexen. Gute Balance zwischen fruchtigen Noten und Holznoten. Trockener Wein mit passender Säure, weicher und zugleich stattlicher Körper. Zitrone, Pfirsich, Karamell, grüner Apfel. Beachtlich lang.

Preis: 18.50 Franken
Erhältlich bei Divino



J Cuvée 20 Brut, J Vineyards

Facettenreiche Nase, mit Frische und ersten Reifenoten, Apfel, Hefe-Vanille-Gebäck, Zitrusfrüchte. Trocken, mit lebendiger, feinerlicher Mousse, tragender Säure, schöner Frucht. Für den Aperitif, aber auch als Speisebegleiter.

Preis: 34.80 Franken
Erhältlich bei Zweifel Weine



Pinot Noir 2009, Joseph Phelps Freestone Vineyards

Rubin mit purpurnen Reflexen. Fantastisch intensive Nase, vereint rauchige, schokoladige, pilzige und beerige Noten. Erquickende Säure, samtene Tannine, mittlerer Körper, passende Holzwürze. Mineralische Anklänge im langen Abgang.

Preis: 48 Franken
Erhältlich bei Martel