



**Shirleys**

# LIEBLINGE

**Sie wollen sich und Ihre Gäste über die Feiertage mit einem feinen Tropfen verwöhnen? Ich habe hier für Sie ein paar ganz spezielle Wein-Tipps - garantiert nicht 08/15. Da wäre zum Beispiel ein Weisswein, der Sie in eine andere Welt versetzt. Oder der «Schweizer Amarone» zu einem unglaublichen Preis. Als krasser Gegensatz dazu der Rotwein, für den man schon fast einen Kleinkredit aufnehmen muss...**

Shirley Amberg ist ausgebildete Sommelière. Sie ist u.a. verantwortlich für die Weinkarte des Hauses Hiti und schreibt regelmässig für verschiedene Medien (u.a. für Annabelle, Bilanz, NZZ und 20 Minuten). Zudem bietet sie Wine & Dines sowie Kurse an.  
[www.shirleyamberg.ch](http://www.shirleyamberg.ch)

**«Lands and Legends», Sauvignon Blanc vom Matua Estate, Neuseeland**

Viele packt ja während der Festtage der Blues. Das grosse Fernweh. Da empfehle ich diesen Wein. Der Name erinnert daran, dass es nur eine Legende ist, dass es in anderen Ländern besser ist ... Der edle Saft an sich versetzt einem dennoch in eine andere Welt.  
**Um 16 Franken**  
[www.rutishauser.com](http://www.rutishauser.com)



**Chardonnay de la Jasse**

In meiner Familie bedeuten Festtage auch Spieltage. Wenn ich Glück habe: Schach. Wenn ich kein Glück habe: Jassen. Feiner Käse und eine Flasche Vin de Pays d'Oc von der Domaine de la Jasse passen da gut.  
**Um 40 Franken**  
[www.landolt-weine.ch](http://www.landolt-weine.ch)

**Hot**  
- aber nur für den grossen Geldbeutel...



**La Mission Haut-Brion**

Im Glas betört ein extrem dunkles Purpur das Auge, funkeln lila Reflexe machen das Ganze lebendig. Das Bouquet beginnt etwas kühl und reserviert, zeigt dann eine sexy Tiefe mit Trüffel, Zedern und feinen Rauchnoten. Schwarze Beeren, getrocknete Heidelbeeren... Kompakt und elegant im Mund. Es ist eine sehr angenehme Mission, den La Mission zu trinken. Meine nächste Mission ist nun, meinem Mann klar zu machen, dass ich gerne eine Flasche des 2009 Château La Mission für das Weihnachtsfest hätte...  
**Um 1150 Franken**  
[www.moevenpick-wein.com](http://www.moevenpick-wein.com)

**Ocioto**

Es gibt so etwas wie einen «Schweizer Amarone». Die Gebrüder Zweifel keltern diesen aus den Beeren aus dem mittelalterlichen Städtchen Regensburg. Ein unglaublich feiner Wein. Zu einem unglaublichen Preis.  
**Um 20 Franken**  
[www.zweifelweine.ch](http://www.zweifelweine.ch)



**Lacryma Christi del Vesuvio**

Gott weinte der Sage nach, als er die Schönheit Neapels sah. Seine Tränen fielen direkt auf das Fleckchen Neapels, wo die Reben für diesen Wein wachsen... Weihnachts-Feeling für Geist und Gaumen!  
**Um 17 Franken**  
[www.buonvini.ch](http://www.buonvini.ch)



**Amarone classico, Villa Rizzardi**

Ein typischer Amarone. Schwarze Kirschen, Rosinen, kandierte Orangen, schwarze Schokolade... Ich geniesse diesen Wein am liebsten für sich alleine, ohne Essen.  
**56 Franken**  
[www.bauraulacvins.ch](http://www.bauraulacvins.ch)

**Dessert-Wein The Chocolate Block**

Der Südafrikaner hat ein intensives Schokoladenaroma, ist würzig und wärmend und von einer cremigen Textur. Die «heissi Schoggi» für Erwachsene.  
**Um 40 Franken**  
[www.kapweine.ch](http://www.kapweine.ch)



**Billecart-Salmon Brut Rosé**

Es gibt nichts Besseres zu Lachs. Optische und lukullische Perfektion in Pink! Besonders, wenn eine Magnum auf dem Tisch steht.  
**Magnum 160 Franken**  
**0,75 dl 77 Franken**  
[www.smithandsmith.ch](http://www.smithandsmith.ch)



**Ferrari Perlé 2006**

Die italienische Alternative zu Champagner. Die Chardonnay-Trauben für diesen kostbaren Jahrgangs-Schäumer werden im September von Hand geerntet. Ein Blanc de Blanc: So komplex wie die Feiertage - bloss frischer und harmonischer.  
**Um 30 Franken**  
[www.detting-marmot.ch](http://www.detting-marmot.ch)



**Charles Bertin Brut**

Ich mag diesen trocknen Champagner - ich kann ihn nur schon empfehlen, weil es der einzige Champagner ist, den mein Mann auch gerne hat...  
**Um 20 Franken**  
[www.mondovino.ch](http://www.mondovino.ch)



**Weinkühlschrank**

**CASO WineCase 8**

Wegen der Grösse und der Bedienerfreundlichkeit ist der WineCase 8 von Caso das perfekte Einstiegsmodell. Der flüsterleise Weinkühlschrank bietet Platz für 8 Flaschen und ist auf eine Temperatur von 7° bis 18° C einstellbar. Der WineCase 8 punktet - abgesehen vom Design - auch mit dem Preis. Das perfekte Weihnachtsgeschenk!

**196.95 Franken**  
[www.mediamarkt.ch](http://www.mediamarkt.ch)

