



©Wunderbrunnen

Ein Besuch im Restaurant Wunderbrunnen in Opfikon bei Zürich

Das Restaurant [Wunderbrunnen](#) bietet einerseits eine vortreffliche, marktfrische [Küche](#) mit saisongerechten Zutaten, andererseits eine hochkarätige [Weinauswahl](#) mit regionalen und internationalen Spitzenweinen und Raritäten aus aller Welt (verlangen Sie die grosse Weinkarte). Spezialität des Hauses ist eine erstaunlich grosse Auswahl an Spitzengewächsen, die Glasweise (per dl) angeboten werden. Der Betrieb ist seit kurzem unter neuer Leitung, das Konzept hat sich allerdings kaum verändert. Die Anzahl Weine, die Glasweise verkauft werden, ist vielleicht



©Wunderbrunnen

etwas reduziert worden. Hoffen wir, dass dies kein Trend darstellt. Ich erinnere mich noch gut an den genialen Chardonnay 2010 von Daniel & Marta Gantenbein und den hochkomplexen, fruchtig-würzigen Château Rieussec 2001, die wir noch letztes Jahr Glasweise geniessen durften.

Domaine Lamy-Pillot, Chassagne-Montrachet 1er Cru «Les Caillerets» 2002

Die Domaine [Lamy-Pillot](#), ein im Weiler *Morgeot* bei Chassagne-Montrachet angesiedelter Familienbetrieb, wurde 1973 vom Ehepaar René und Marie-Thérèse Lamy gegründet (Die *Lamy* betreiben schon seit Mitte 1600 Rebbau im Burgund, die *Pillot* sogar seit Ende 1500). Sie bewirtschaften auf 17 Hektaren 27 verschiedene Appellationen in Chassagne-Montrachet und Saint-Aubin (auch ein wenig in den Appellationen Santenay, Meursault und Beaune). Es wird zu 55% Pinot Noir und zu 45% Chardonnay angebaut. Seit 1998 ist die jüngste Tochter Florence im Betrieb tätig und seit 2004 auch die älteste Tochter Karine. Die Ehepartner der beiden sind auch in der Firma aktiv. Jährliche Produktion: 80'000 bis 100'000 Flaschen.

Farbe: bleiches goldgelb mit einem Hauch Grün. Das Bouquet öffnet sich rasch, zeigt sich harmonisch und sanft gereift, mit Aromen von Apfel, Pfirsich, Quitte, Kamille und weisse Pfefferkörner. Der Gaumen zeigt sich erstaunlich frisch und fruchtig, mit einer sanften Säure ausgestattet, elegant, eher leicht, harmonisch und vielschichtig. Aromen von reifen Früchten, Blütendüften, Kalkstein und ein Hauch Hefe, Butter und Honig vereinen sich zu einem stilvollen Ganzen. Ein herrlich ausgewogener, trinkreifer Chassagne, der sich sowohl zum Aperitif, als auch als Begleiter von Fisch und weissem Fleisch bestens eignet. Ein Glas führte zum nächsten... Lagerpotential: 3 – 8+ Jahre. **17.75/20** (92/100).

(1 dl à CHF 11.50, 75cl à CHF 75.-)



Penfolds „St. Henri“ Shiraz 2007

Farbe: tiefes, dunkel leuchtendes, undurchdringliches Purpur-Granat. Im Bouquet zuerst noch etwas verschlossen, aber durchaus vielversprechend: Sehr fruchtig und ätherisch süß. Cassis (schwarze Johannisbeeren), rote & schwarze Kirschen, Himbeeren und Cranberrys,



©Penfolds

dazu Kirschlikör, Bleistiftmine, *cigar-box*, Baumrinde, Lakritze und ein Hauch Minze. Im Gaumen vollmundig, samtig und konzentriert, mit einer rassigen Säure, die den Wein noch etwas zuschnürt. Dahinter viel süße, üppige Beerenfrucht, Cassis-Likör und eine Vielzahl komplexe Aromen (Teer, Rauch, Kakao, Grillfleisch und Torf). Die Gerbstoffe sind zwar noch präsent, aber schön reif und rund. Ein klassischer Penfolds wie er im Buche steht. Für Liebhaber von männlichen Power-Weinen genau das Richtige. Einige weitere Jahre Flaschenlagerung werden ihm hoffentlich auch die heute vermisste Eleganz verleihen... Trinken – 2025+. **17.25/20** (90/100).

(1 dl= CHF 14.90, 75cl à CHF 98.-)

Autoren: Anthony Holinger

7. Februar 2016

Lektorat: Andi Spichtig

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.