



20 Weine glasweise



Wein-Keller Von Peter Keller

Das Restaurant Pur im «Seedamm Plaza», Pfäffikon SZ, hat mit seiner Weinkarte die US-Fachzeitschrift «Wine Spectator» beeindruckt. Sie verlieh dem Lokal den «Best of Award of Excellence», eine Auszeichnung, die weltweit gut 800 Lokale erhalten. Die Huldigung hat einen Grund: Das önologische Angebot umfasst über 700 Positionen.

Der Schwerpunkt liegt in Europa, wobei erfreulich viele Schweizer Tropfen zu finden sind. Doch das genügt «Pur»-Gastgeberin Angela Hug noch nicht. Künftig soll ein Drittel des Sortiments aus einheimischen Gewächsen bestehen. «Wir wollen die Vielfalt aus den sechs Anbauregionen zeigen», lautet ihr Credo. Allerdings sind Korrekturen nötig. Sieben Chardonnays aus der Bündner Herrschaft sind selbst für Hug etwas zu viel des Guten.

Die Preise bewegen sich am oberen Ende der Skala, schreibt der Gastronomieführer Gault Millau in seiner neuesten Ausgabe über die Weinkarte des mit 15 Punkten bewerteten «Pur» (www.restaurant-pur.ch). Es gibt in der Tat zwar Ausreisser nach oben, etwa den Pinot

noir Eichholz 2006 von Irene Grünenfelder aus Jenins für 108 Franken oder den Cornalin 2004 von Denis Mercier aus Siders zum selben Preis. Aber es lassen sich durchaus günstigere Alternativen finden, beispielsweise der Pinot noir «R» 2007 vom Weingut Baumann aus Hallau für 79 Franken.

Sehr umfangreich ist das Angebot an Offenweinen. 20 edle Tropfen in Rot, Weiss und Süss können glasweise degustiert werden. Regelmässig stellt das «Pur» einen Schweizer Winzer im Porträt vor, etwa den Bündner Christian Obrecht vom Weingut zur Sonne. So gibt es unseren Favoriten, den Trocla Nera 2009, für 12 Franken 50 je Deziliter zu geniessen. Aber es kann auch vorkommen, dass Sommelier Stefan Hiersemann Magnumflaschen für den Offenausschank reserviert. So verkostete ich den gut strukturierten Château Ramafort 2005, das ist ein Cru bourgeois aus dem Bordelais.

Frankreich zählt mit Italien und Spanien zu jenen Gebieten, die im «Pur» besonders gepflegt werden. Zum Glück vermeidet es Angela Hug, nur auf bekannte Etiketten zu setzen. In einem Lokal aber, das

auch Geschäftskunden im Fokus hat, werden zudem Marken wie Sassicaia oder teure Bordeauxweine ser-

“

Ein Drittel des Angebotes im Restaurant Pur soll künftig aus Schweizer Weinen bestehen.

”

viert. Spannender sind viele Entdeckungen wie die südfranzösischen Domaines Matassa und des Enfants – Letztere gehört einem Schweizer.

Zu Top-Weinen gesellt sich eine ambitionierte Küche, die keine Wünsche offenlässt. Am Mittag wird ein zwei- oder dreigängiges Menu serviert (49 bzw. 56 Franken). Wer noch mag, bedient sich am verführerischen Dessert-Buffer. Abends legt die Küchen-Crew dann noch einen Zacken zu und bringt auch den Gault Millau ins Schwärmen.

● Mehr Wein-Infos von unserem Experten Peter Keller finden Sie online auf www.nzz.ch/wein-keller