



vinum

vinum

03

MAGAZIN FÜR WEINKULTUR

INKLUSIVE
TRINKREIFE-
TABELLE 2020
IM POCKETFORMAT



Das grosse Pinot-Duell

Power gegen Eleganz: Die neuen Facetten des Pinot Noir

Chasselas 2020: Des Königs neue Kleider
Syrah-Wunder am Kap der Guten Hoffnung

Zum Würzen und als Getränk: Essig

Der Trend, gesund zu leben, sich mit guten Lebensmitteln zu ernähren und vor allem auch genussvoll zu leben, ist aus dem heutigen Lebensbild vieler nicht mehr wegzudenken. Wo vor einigen Jahren ein einfacher Branntweinessig aus industrieller Herstellung noch als Würze für Salat ausreichte, ab und an noch ein Urlaubsmitbringsel, ein Aceto balsamico, findet man heute eine Vielzahl wunderbarer, mit echtem Handwerk produzierter Essige. Vom bevorzugten Konservierungsmittel, das seit Jahrtausenden Anwendung findet, hat sich der Essig zu einer Delikatesse mit unterschiedlichen Anwendungsbereichen entwickelt.

Für Manufaktur-Essige ist vor allem eines essenziell: Beste Grundprodukte, wie aromatische Früchte (alte Apfel- und Birnensorten, Trauben, Quitten) und Getreide, bilden die Ausgangsbasis, die zu Wein, Most oder Bier vergoren wird. Prinzipiell kann alles, was Zucker enthält, zu Essig gären. Wichtig ist, dass das Grundprodukt sehr aromatisch ist, da die entstehende Säure im Essig die Aromatik reduziert. Der Zucker wird in der ersten Gärung zu Alkohol gewandelt. Jedes Grad Alkohol wird bei der Essiggärung in ein Prozent Säure gewandelt. Je mehr Alkohol, desto saurer wird der Essig. Heutzutage kann die Essiggärung gesteuert werden, in früheren Zeiten war es mitunter ein Glücksspiel oder Essig entstand, weil sich wilde Essigbakterien im Wein niederliessen.

Essig zum Verlieben

Essig gehört schon seit Urzeiten zum Repertoire der Kulturen, wie 8000 Jahre alte archäologische Funde aus Mesopotamien belegen. Er ist Heilmittel, Konservierungsmittel, Aphrodisiakum und der Schönheit zuträglich, vor allem aber auch ein Würz- und absolutes Genussmittel. Wir haben uns dem kulinarischen Aspekt angenommen und handwerklich hergestellte Manufaktur-Essige aus Deutschland, der Schweiz und Österreich verkostet.

Degustation: Beat Caduff und Nicole Harreisser, Text: Nicole Harreisser

Beginnt man sich mit Essig zu beschäftigen, so erinnert das Angebot bald schon an Trendgetränke wie Gin, so vielfältig sind die heute am Markt erhältlichen Kreationen. Kein Wunder, es gibt wenig Lebensmittel, die auf eine tausendjährige Historie zurückblicken können. Essige herzustellen war lange Zeit unerforscht und vom Zufall abhängig. Heute haben sich einige namhafte Produzenten auf dem Markt etabliert und machen immer mehr Anhänger glücklich, sowohl begeisterte Hobby- wie auch Profiköche. Ein guter Essig macht aus einem Salat einen grossen Genuss, rundet eine delikate Sauce ab und verleiht einem tollen Gericht noch den letzten Schliff.

Einen grossen Bereich der am Markt befindlichen Essige bilden dabei die Balsamessige. Aber nicht mehr nur der Aceto balsamico tradizionale ist in aller Munde, aus dieser traditionellen Methode haben viele Manufakturen ihre eigenen Balsamessige entwickelt. Der Herstellungsprozess der Balsamessige folgt der langjährigen, erprobten Tradition: Der Most, aus Äpfeln, Birnen, Quitten und vielen weiteren Früchten mehr, wird eingekocht, um eine höhere Konzentration zu erhalten. Dieser konzentrierte Most wird dann in Fässer unterschiedlicher Grössen und Materialien wie etwa Kastanien- oder Akazienholz gefüllt, um dort zu vergären. Die Fässer stehen an exponierten Orten, haben es luftig und werden auch den aufgrund wechselnder Jahreszeiten schwankenden Temperaturen ausgesetzt. Dadurch verdunstet Wasser, und die Kon-

zentration der Aromen nimmt zu. Die Fässer werden aus dem jeweils nächstgrösseren aufgefüllt, im grössten Fass, der sogenannten Batterie, landet der Folgejahrgang. Der Prozess dauert viele Jahre bis hin zu Jahrzehnten. Auch ändert sich die Farbe durch die Lagerung im Fass.

Süßes oder Saures

In der gehobenen Küche haben die Essigkreationen längst Einzug gehalten. «Bis zu 20 verschiedene Essige haben wir bei uns im Einsatz», meint Beat Caduff. Der Bündner Spitzenkoch, der über einzigartige Produktkenntnisse nicht nur bei Weinen verfügt, legt grössten Wert auf hervorragende Produkte, um seine Gerichte zu verfeinern. Caduff kombiniert die Essige gerne mit seinen Wildgerichten, aber auch Klassiker der traditionellen Küche wie ein Erdäpfelsalat werden mit besonderen Essigen verfeinert. Ein Essig muss über eine harmonische Säure verfügen, alle Aromen sollen fein verwoben sein, um die Aromen des Gerichts nicht zu dominieren, sondern im Zusammenspiel zu intensivieren. Da unterscheiden sie sich nicht sehr von herausragenden Weinen. Das Weinessiggut Doktorenhof in der Pfalz hat sich ganz der Produktion feinsten Trinkessige auf Basis bester Grundweine aus eigener Kelterung verschrieben und verfeinert die Essige mit weiteren Ingredienzien aus dem Reichtum der Pfälzer Natur. Exotische Gewürze bester Güte finden ebenso ihre Verwendung in den flüssigen Kostbarkeiten.

18.5 bis 16.5 Punkte

Balsam für die Seele

**Schnapsbrennerei & Essigmanufaktur
Gölles, Riegersburg, Steiermark**
**TBA Wein Balsamessig 20 Jahre gelagert
im Eichenfass**
18.5 Punkte

Helles Kaffeebraun. Zeigt wunderbar die Basis der TBA mit weinigen Noten. Dicht verwoben. Man spürt die Reifung der 20 Jahre im Fass. In Würde gereift ohne Alterstöne, die das Vergnügen trüben würden. Ein Elixier, das Freude bereitet.

TIPP: *Berauschend auf frischen Erdbeeren und Himbeeren oder gereiftem Hartkäse.*

Preis: 89,30 Euro | www.goelles.at

**Schnapsbrennerei & Essigmanufaktur
Gölles, Riegersburg, Steiermark**
Weisser Balsamessig
18 Punkte

Welche wunderbare Überraschung. In der Farbe zeigt sich dieser weisse Balsamessig in Hellgold. Am Gaumen wunderbar aromatisch. Feine, elegante Balsamnoten, die Säure mit der Frucht wunderbar ausbalanciert.

TIPP: *Verfeinert ein Gerstentatar oder gelbe Randen, die nur eine zarte Farbe, aber eine kräftige Aromatik vertragen können.*

Preis: 12,80 Euro | www.goelles.at



**Schnapsbrennerei & Essigmanufaktur
Gölles, Riegersburg, Steiermark**
Apfel Balsamessig
17.5 Punkte

Der Klassiker aus dem Hause Gölles: Der Apfel Balsamessig. Die Manufaktur liegt in einem sonnenreichen und für den Obstbau prädestinierten Gebiet. Alte steirische Apfelsorten, teils aus eigenem Anbau, sind die Ausgangsbasis. Er zeigt sich in hellem Braun mit intensiven Apfelnoten alter Sorten, wie frisch vom Baum gepflückt. Sehr ausgewogen und harmonisch.

TIPP: *Hervorragender Begleiter zu Hartkäse oder einem mit frischem Apfel verfeinerten French Dressing.*

Preis: 17 Euro | www.goelles.at

**Weinessigut Doktorenhof, Vennin-
gen, Pfalz**

**Engel küssen die Nacht Balsam aus
Weinessig**
17.5 Punkte

Kaffeefarben. Sehr verwoben und harmonisch, mit dem gleichen Anspruch wie ein Süsswein. Feine Fruchtnoten wie Sauerkirsche, auch etwas Vanille.

TIPP: *Fein zum Apéro als zweites Amuse-Bouche wie auch als kleiner Zwischengang zur Erfrischung.*

Preis: 31 Euro | www.doktorenhof.de

**Weinessigut Doktorenhof, Vennin-
gen, Pfalz**

Vaternörder Acetum Bitter
17.5 Punkte



Helles Goldgelb. Leicht im Antrunk mit feinen Noten von Wermutkraut, einem Hauch Minze und feiner Bitterkeit. Belebend.

TIPP: Erfrischend nach einem üppigen Hauptgang oder auch als abschliessender Digestif.

Preis: 25 Euro | www.doktorenhof.de

+ **Brunner Weinmanufaktur Kommende Hitzkirch, Hitzkirch, Luzern**
Traubenbalsamessig 12 Jahre
17.5 Punkte

Intensiv braun-schwarz in der Farbe. Angenehm balsamische Noten, wenig und rosinig, süß und karamellig mit feiner Säurenote. Ein Hauch Nougat und Bitterschokolade.

TIPP: Zur Gänseleber ein paar Tröpfchen oder zu einer Wildpastete.

Auf Anfrage
www.brunner-weinmanufaktur.ch

+ **Schloss Salenegg, Maienfeld, Graubünden**
Blauburgunder Delikat Essig
17 Punkte

Ziegelrot in der Farbe, wie gereifter Rotwein. Ein wirklich grosser Blauburgunderessig! Intensiv weinig, fein verweben mit schönen Tanninen.

TIPP: Für italienische Salatsauce ist ein guter Rotweinessig essenziell, beispielsweise zu einem frischen, aromatischen Tomatensalat.

Preis: 25 Franken | www.schloss-salenegg.ch

■ Weinessigut Doktorenhof, Venningen, Pfalz
Purple Elefant
17 Punkte

Helles Braungelb. Sehr mild in der Säure mit exotischen, kräftigen Gewürzen wie Kurkuma, Koriander und etwas Kreuzkümmel. Dezente Honignote. Sehr spannend, ungewöhnlich und exotisch.

TIPP: Eine Bereicherung für thailändischen Mangosalat, ein Fischcurry mit Kokosmilch oder als belebender Schluck nach einem grossen Menü.

Preis: 48 Euro | www.doktorenhof.de

■ Adrian Kiderlen Manufaktur, Wald- burg, Württemberg
Honig Balsamessig
17 Punkte

Honig ist Programm in der Farbe und auch am Gaumen. Wunderbare Honignoten, feines Süsse-Säure-Spiel. Strahlend. Sehr ausgewogen und fein.

TIPP: Verfeinert ein Wildschweinragout oder einen -braten.

Preis: 6,99 Euro
www.adrian-manufaktur.de

■ Vom Fass AG, Waldburg, Württemberg
Maracuja Balsam-Essig
17 Punkte

Sattes Sonnengelb. Ausgeprägte Fruchtnoten nach Maracuja, sehr klar, harmonisch. Intensiv mit schöner Süsse-Säure-Balance. Ein wunderbarer, frischer und animierender Frucht-balsamessig.

TIPP: Nicht nur zu herben Salaten, auch für einen Drink mit Ginger Ale und Cachaça.

Preis: 8,99 Euro | www.vomfass.de

■ Essigmanufaktur Hoffmann, Winnin- gen, Mosel

Johannisbeer Balsam
16.5 Punkte

Dunkel, starke Noten von Schwarzer Johannisbeere, intensiv, kräftig. Feine, süsse Noten, die von der Säure perfekt ausbalanciert werden.

TIPP: Zur Verfeinerung von Blaukraut und zum Abschmecken von Saucen zu Wildgerichten.

Preis: 10,50 Euro
www.essigmanufaktur-hoffmann.de

■ Adrian Kiderlen Manufaktur, Wald- burg, Württemberg
Birnen Balsamessig
16.5 Punkte

Sonnengelb mit leicht braunen Reflexen. Wow, was für ein Aroma von Williams Christbirne. Sehr frisch und animierend, die Säure vom saftigen Fruchtroma getragen.

TIPP: Für Birnenchutneys oder einen spritzigen Apérococktail mit Birnenspalten.

Preis: 7,49 Euro
www.adrian-manufaktur.de

■ Vom Fass AG, Waldburg, Württemberg
Craft Beer Balsam-Essig
16.5 Punkte

Erinnert in der Farbe an Kaffee. Frischer, animierender Gaumen mit Malznoten, die eine feine Süsse bringen. Dezente Herbe und Hopfennoten.

TIPP: Delikat für Senfzubereitungen.
Preis: 7,95 Euro | www.vomfass.de

16.5 bis 14.5 Punkte



+ **Montaniola AG, Wald, Zürich**
Safran Balsamico-Elixier Superiore
6-jährig
16.5 Punkte

Bernsteinfarben. Bereits beim Öffnen der Flaschen steigen einem intensive Safrannoten in die Nase. Ein wunderbar harmonischer und komplexer Essig, sehr delikater.

TIPP: Verfeinert Reisgerichte wie Safranrisotto, aber auch Couscous und Desserts.

Preis: 22 Franken | www.montaniola.ch

+ **Vini e Distillati Angelo Delea, Losone, Tessin, Ticino**
Extravecchio Aceto Balsamico Ticinese
16.5 Punkte

Fast schwarz. Sehr reduziert und viskös, dicht verwoben, Malznoten und feine Süsse. Gutes Säuregerüst.

TIPP: Als Zünglein an der Waage mit feinstem Bourbon-Vanille-Eis oder salzigem, sehr altem Hartkäse.

Preis: 89 Franken | www.delea.ch

🇩🇪 **Vom Fass AG, Waldburg, Württemberg**
Dattel Balsam-Star
16 Punkte

Dunkles Braun auf dem Löffel. Fließt fast cremig aus der Flasche. Feine Dattelnoten, auch etwas Röstnoten. Die Süsse der Frucht wird von der Säure ausbalanciert.

TIPP: Zur Abrundung orientalischer Gerichte wie Couscoussalat.

Preis: 11,95 Euro | www.vomfass.de

🇦🇹 **Wiener Essig Brauerei Gegenbauer, Wien, Wien**
Haus Essig Süsse Quitte
16 Punkte

Intensives Gelb mit orangefarbenen Reflexen. Feines, delikates Quittenaroma mit dezenter Süsse. Ausbalanciert, aber dennoch kräftig.

TIPP: Fein zu einem Gamspfeffer mit Apfel und Quitte.

Preis: 26 Euro | www.gegenbauer.at

+ **Vini e Distillati Angelo Delea, Losone, Tessin, Ticino**
Il Vecchio Aceto Balsamico Ticinese
16 Punkte

Fast schwarz. Sehr intensive balsamische Noten mit einem Hauch Malz. Dezente Süsse, getragen von feinen Säurenoten.

TIPP: Ein Booster für Tomaten und Mozzarella oder Rucola mit altem Parmesan.

Preis: 35 Franken | www.delea.ch

🇦🇹 **Schnapsbrennerei & Essigmanufaktur Göelles, Riegersburg, Steiermark**
Bieressig
15.5 Punkte

Heller Amber. Erinnert an frisches Getreide und helle Biersorten. Sehr klar und geradeheraus mit kräftiger Säure.

TIPP: Für klassische, deftige Gerichte wie Kartoffelsalat oder Knödelsalat. Kann gut mit kräftigen und intensiven Ölen wie Kürbiskernöl kombiniert werden.

Preis: 6,90 Euro | www.goelles.at

🇩🇪 **Adrian Kiderlen Manufaktur, Waldburg, Württemberg**
Apfel Balsamessig
15.5 Punkte

Helles Karamell in der Farbe. Entwickelt am Gaumen feine, elegante Apfelnoten und ist sehr aromatisch. Die Äpfel stammen von Streuobstwiesen der Region. Leicht tänzelnd und eher filigran, mit feiner Balance.

TIPP: Eine schöne Abrundung zu einem Waldorfsalat mit knackigen Walnüssen, frischen Äpfeln und dezente süßem Sellerie.

Preis: 7,49 Euro
www.adrian-manufaktur.de

+ **Brunner Weinmanufaktur Kommende Hitzkirch, Hitzkirch, Luzern**
Himbeerbalsamessig
15.5 Punkte

Zeigt sich fast schwarz auf dem Löffel. Sehr komplex mit deutlichen, intensiven Himbeerenoten, etwas Himbeersirup, flankiert von herb-herben Noten. Dicht verwoben.

TIPP: Himbeer ist immer ein guter Begleiter zu Wildgerichten, beispielsweise bei Hirschsiedfleisch als Salat.

Preis: 25 Franken
www.brunner-weinmanufaktur.ch

+ **Vini e Distillati Angelo Delea, Losone, Tessin, Ticino**
L'Adulto Aceto Balsamico Ticinese
15.5 Punkte

Dunkles Schokobraun. Dicht verwobener Aceto balsamico aus Tessiner Amerika-Traube.



Sehr intensiv, mit feiner Säure. Ein Hauch Malz.
TIPP: Klassische Abrundung von Blattsalaten.
Preis: 29 Franken | www.delea.ch

Essigmanufaktur Hoffmann, Winnigen, Mosel

Kirsch-Balsam
15 Punkte

Helles Kirschrot. In der Nase ungewöhnlich. Durch die Lagerung in der Barrique auch herbe Holznoten. Intensive, fast künstliche Kirschfrucht.

TIPP: Für Cocktails mit Kirsche und erfrischende Schorlen (Gespritzter).

Preis: 8,90 Euro
www.essigmanufaktur-hoffmann.de

Montaniola AG, Wald, Zürich
Himbeer Fruchtesig Superiore
15 Punkte

Zeigt ein dunkles Rot mit blauen Reflexen. Am Gaumen intensiv himbeerig mit etwas herben Noten, auch etwas von Melasse, malzig und süß, dennoch deutliche Säure.

TIPP: Zu winterlichen, auch leicht bitteren Blattsalaten mit Walnusscroûtons und Granatapfelkernen.

Preis: 13.40 Franken | www.montaniola.ch

Montaniola AG, Wald, Zürich
Alpenkräuter Essig-Elixier Superiore
15 Punkte

Nahezu schwarz auf dem Löffel präsentiert sich dieser Balsamessig. Etwas Minze, auch ätherische Noten. Intensiv und balsamisch. Etwas brandig.

TIPP: Einen Spritzer der geballten Kräuterkraft in ein Glas Wasser mit Honig, Ingwer und Zitronensaft geben. Vorbeugend gegen Grippe und wenn die Nase schon zu tropfen begonnen hat.
Preis: 21.90 Franken | www.montaniola.ch

Wiener Essig Brauerei Gegenbauer, Wien, Wien

Haus Essig Süße Birne
15 Punkte

Erinnert an kurz gezogenen, hellen Schwarzttee. Die Säure ist präsent und trägt ein ganz zartes Birnenaroma. Entwickelt sich auf der Zunge mit Noten von Birnenschale.

TIPP: Belebt einen klassischen Erdäpfelsalat mit Speck oder einen bayerischen Wurstsalat.
Preis: 26 Euro | www.gegenbauer.at

Wiener Essig Brauerei Gegenbauer, Wien, Wien

Haus Essig Süße Banane
15 Punkte

Helles Ockergelb. Bei süßer Banane sind die Erwartungen hoch. Präsentiert sich in den Fruchtnoten sehr dezent, mehr getrocknete Bananenchips. Süße von der Säure fast überdeckt. Sehr speziell.

TIPP: Chinesische Sweet-and-Sour-Gerichte.
Preis: 26 Euro | www.gegenbauer.at

Brunner Weinmanufaktur Kommende Hitzkirch, Hitzkirch, Luzern
Apfelbalsamessig
15 Punkte

Dieser Apfelbalsamessig präsentiert sich kaffeefarben. Am Gaumen mit Karamellnoten,

die im Vordergrund stehen. Reifer, gelber Apfel. Intensiv und reichhaltig.

TIPP: Gibt karamellisierten Zwetschgen als Dessert einen Extra-Pfiff.

Preis: 20 Franken
www.brunner-weinmanufaktur.ch

Schloss Salenegg, Maienfeld, Graubünden
Quitten Delikat Essig
14.5 Punkte

Sonnengelb auf dem Löffel. Intensives Quittenaroma mit etwas brandiger Herbe, die die Säurenoten auffängt. Herb und kantig.

TIPP: Zu winterlichen Salaten mit Nüssen und Chutneys.
Preis: 25 Franken
www.schloss-salenegg.ch

Die Verkostung

Die Muster forderten wir direkt bei den Produzenten in Deutschland, Österreich und der Schweiz an. Alle Essige wurden in Caduff's Wineloft in Zürich verkostet. Der Bündner Spitzenkoch Beat Caduff, Weinexperte, leidenschaftlicher Genieser und passionierter Jäger, ist immer auf der Suche nach den besten Produkten für seine Kreationen und kompromisslos, was die Qualität der Zutaten betrifft.