

Weinempfehlung

Haras de Pirque

Equus Cabernet Sauvignon 2006

MORANDELL

KONZERNWEINHANDEL GMBH

Haras de Pirque

Mit dem Ziel, das bereits etablierte Vollblutgestüt 'Haras' zu professionalisieren und auszuweiten sowie hier ein Weingut von internationalem Renommee zu schaffen, erwarb im Jahre 1991 der Unternehmer Eduardo Matte Rozas das im Südwesten des berühmten Weinanbaugesbietes Pirque, gelegene Landgut. Diese Subregion des Maipo-Tales ist Heimat der besten chilenischen Rotweine, insbesondere des Cabernet Sauvignon, und gilt weltweit

als DAS Anbaugebiet von Qualitätsweinen bester Güte.

Marchese Piero Antinori verbindet seit einigen Jahren nicht nur eine tiefe Freundschaft mit Eduardo Matte, Antinori ist auch zu 50 % am Weingut beteiligt. Unter dem Einfluss des toskanischen Geschäftspartners wird auf Haras de Pirque sehr viel Wert darauf gelegt, dass jeder einzelne Wein den ganz speziellen Charakter von Pirque und Maipo Alto widerspiegelt.

Equus Cabernet Sauvignon 2006

Herkunft: Chile, Mapo Tal

Ausbau: 12 Monate in fr. Barriques

Rebsorte: 85 % Cabernet Sauvignon, 9 % Syrah, 6 % Cabernet Franc

Tiefdunkles Rubin mit fast schwarzem Kern, in der Nase ein wahres Feuerwerk an Aromen, reiche Frucht nach schwarzen und roten Beeren, Cassis, schwarze Kirschen und reife Zwetschken gepaart mit zarten Holznoten, feiner Minzetouch und würzige Facetten, am Gaumen komplex, sehr dicht und doch mit eleganter Stilik, perfekte Balance, konzentrierte Fruchtnoten, frische Mineralität, stabiles, reifes Tanningerüst, fruchtig-würziges Finale, langer Nachhall.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an

Morandell International GmbH,

Wörgler Boden 13 - 15, 6300 Wörgl

Tel.-Nr.: +43 (0)5332 78 55-0, Fax-Nr.: +43 (0)5332 71963

wein@morandell.com - www.morandell.com

Delikates Südfrankreich

Ein Delikatessengeschäft der francophilen Art feierte seinen ersten Geburtstag

Der Name ist Programm: Délices du Midi heißt so viel wie Köstlichkeiten aus Südfrankreich, und was das betrifft, ist das kleine Lokal in der Wiener Margaretenstraße so etwas wie eine Außenstelle dieser großen kulinarischen Region. Vor etwas über einem Jahr machten Berndt (Bild) und Christine Martin

zenten sympathisch sein – der Einkauf soll ja Freude machen“, ist das Credo der beiden.

ALLES VON DER ENTE

Produkte wie diese findet man sonst höchstens auf Bauernmärkten im Rhonetal und in der Provence – Le Canard spielt auch in der Margaretenstraße 47 eine große Rolle: Aiguiettes (Filets), Confits, Daubes, Delices, Rillettes, Foie Gras und sogar Grattons (Grammelschmalz) findet man von der Ente. Dass es auch Pasteten, Tapenaden, Aioli und Rouille, Bisque de Homard, Bouillabaisse in bester Qualität gibt, ist fast selbstverständlich.



einen lang gehegten Traum wahr: „Les Martin – Die Genussberater“: Die neue berufliche Herausforderung sehen die beiden darin, durch die Schaffung eines Netzwerks bauerlicher Produzenten ein Gegengewicht zu industriell hergestellten Lebensmitteln zu schaffen.

„Es liegt uns am Herzen, nur Lebensmittel anzubieten, die ohne chemische Konservierungs- und sonstige Zusatzstoffe erzeugt wurden – und vor allem müssen uns die Delikatessen, die bei uns ins Geschäft kommen, selbst munden. Außerdem müssen uns die Produ-

Dass man seine Fischsuppe gleich an Ort und Stelle genießen kann (ebenso wie Tagesangebote, etwa die wahrscheinlich beste Quiche von Wien) ist ebenso erfreulich wie die kleine, aber interessante Palette an Weinen aus Südfrankreich, die von Les Martin direkt importiert und auch im Großhandel erhältlich sind.

Dazu zählt etwa Chateaux Pesquié aus den Coteaux du Ventoux, dessen rote Cuvées Quintessence Rouge 2006 und Artemia 2005 von Robert Parker jeweils mit 93 Punkten bewertet wurden.

www.delices-du-midi.at

€ 5,60

Gastropreis