

EXKLUSIV: MIT RESTAURANT-GUIDE!

Österreich € 5,70 · Schweiz sfr 9,80  
Heft 9 September 2004 Deutschland € 5,00



# DER FEINSCHMECKER

DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

**Weinreise**

Die stolzen Winzer  
von Bergerac

## Spanferkel

Einfach genial:  
Herzhafte Ideen für ein  
ganzes Schweinchen

**Mythos Molteni**

Warum Köche  
diesen heißen  
Ofen lieben

**Broschüre**

Die 600 besten  
Restaurants  
in Deutschland

## München

40 Tipps für den  
Stadtbummel

Szene-Restaurants,  
bayerische Klassiker,  
Nachtleben

Rezepte  
aus der

## Toskana

Koch des Monats: Gaetano Trovato vom Restaurant „Arnolfo“



1 2001 „MONEMVASIOS“, MONEMVASIA WINERY, MONEVASIA (PELOPONNES)

Bezug: Gebr. Nikolaou, Heesenstr. 90, 40549 Düsseldorf, Tel. 0211-95 60 38 00, Fax 504 82 58, info@nikolaou.biz, www.hellas-shop.com

Lakonien im Südosten des Peloponnes ist gebirgsreich. Vorgelagert an der Küste liegt „Griechenlands Gibraltar“: die Felsenstadt Monemvasia. Von dort stammt dieser modern vinifizierte, ebenso frucht- wie holzbetonte Wein. Am Gaumen hat er die Eleganz eines Burgunders. Von der südlichen Herkunft zeugen das druckvolle Finale und die Aromafülle. Auch hinsichtlich der Trauben ein Sieger mit Lokalkolorit: Agiorgitiko und Mavroudi. Preis: € 13

2 2001 CABERNET-MERLOT, DOMAINE TSELEPOS, RIZES ARKADIAS (PELOPONNES)

Bezug: Punto DiVino, Sendlinger Straße 62, 80331 München, Tel. 089-26 02 31 01, Fax 26 02 31 02  
Einhelligkeit in der Jury: erstklassiger Entwurf eines griechischen Cabernet, noch sehr jung. Über das Reifepotenzial gehen die Meinungen auseinander. Drei bis fünf Jahre Flaschenlager empfehlen die einen; andere sehen den Höhepunkt nicht vor 2014 kommen. Schon jetzt im Duft erkennbar: Tabak, Cassis, Teeblätter, Pfeffer. Am Gaumen Körperreichtum bis zur Öligkeit, massiver Gerbstoff, ausgezogener Bau. 20 Prozent Merlot. Preis: € 19,80

3 2001 KTIMA GEROVASSILIOU, DOMAINE GEROVASSILIOU, EPANOMI (CHALKIDIKI)

Bezug: Weinhandlung Satyrikon, Altenstädter Straße 22, 63674 Altstadt-Lindheim, Tel. und Fax 06047-6635, info@satyrikon.com, www.satyrikon.com

Eine Cuvée auf Basis von 80 Prozent Syrah – und die prägt das Bukett: kräuterig, widerborstig. Exakt wie ein junger, hochwertiger Wein von der nördlichen Rhône. Karaffenzwang! Der fleischige, reife Tannin anhäufende Bau verspricht künftige Freuden. Auch die passende Säure besitzt einen – Zitat – „Spaßfaktor“. Außer Syrah: 18 Prozent Merlot und zwei Prozent Grenache. Preis: € 12,50



# GÖTTLICH!

## OLYMPISCHE VERSUCHUNGEN

GRIECHISCHER WEIN: IN ALLER STILLE HAT ER IN DEN LETZTEN JAHREN EIN INTERNATIONAL BEACHTLICHES NIVEAU ERREICHT – MIT HEIMISCHEN, ABER AUCH MIT FRANZÖSISCHEN REBSORTEN. ULRICH SAUTTER BESCHREIBT DIE ZEHN BESTEN VON 57 GETESTETEN WEINEN. UND LÄSST SICH IN OLYMPISCHER LAUNE SOGAR ZU HEXAMETERN HINREISSEN – AUSNAHMSWEISE!