

## Sweet &amp; more



Sechs  
VINUM-Redakteure  
und ihre Wein-Tipps zu  
Kuchen und Dessert

### Grains Nobles Surmaturés Lux Vina 2016

Domaines Chevaliers  
Salquenen, Wallis, Schweiz  
10,7 Vol.-%

Fast an sich schon ein Dessert oder zur Meditation ist der Lux Vina aus Marsanne Blanche, im Wallis auch Ermitage genannt. Nicht zu verwechseln mit den berühmten Lagen der Rhône. Honigfarben, wie Bernstein schimmernd, mit komplexem Duft exotischer Früchte, etwas Safran. Ein Hauch kandierter Frucht. Am Gaumen dann mit einer erfrischenden Säure, die den Kalkböden zuzuordnen ist, feine Zitrusnoten. Feiner Schmelz und langer Abgang.  
48 Franken | Ab Hof  
[www.lux-vina.ch](http://www.lux-vina.ch)

### Vive le 83

Weingut Salwey  
Oberrotweil, Baden, Deutschland  
10,5 Vol.-%

Trotz Tradition von Käffchen und Blechkuchen bei mir am Niederrhein halte ich es lieber mit Schaumwein zur Herrentorte. Meine aktuelle Marriage ist jedoch ein verperlter Rosé zu saftigem Käse-Sahne-Mandarin-Kuchen. Mit Aromen von Rosenblättern und einem Hauch von Rauch kontert der lachsrote Spätburgunder die Fruchtsäure im Dessert und forciert seine Sahnebutter-Aspekte. Einen gekonnten Schlagabtausch lieferte sich der Perlwein auch mit dem Stachelbeer-Baiser.  
10,40 Euro | Ab Hof  
[www.salwey.de](http://www.salwey.de)

### Cidre

Christian Adank, Fläsch, Schweiz  
6 Vol.-%

Ein Cidre mit Champagner-Charakter: Christian cuvéeiert drei Apfelsorten (Saugrauech, Schneiderapfel, Muoler Rosen), die sich perfekt ergänzen. Vergoren mit wilden Hefen bei tiefen Temperaturen, wurde er noch während der Gärung abgefüllt. Anschliessend lagerte er noch etwa sechs Monate auf der Hefe, bevor er degorgiert wurde. Wodurch man eine feine Hefenote am Gaumen schmeckt, zu der sich noch florale Aromen gesellen. Trocken, authentisch mit animierender Säurestruktur spielt er wunderbar mit der Süsse eines Kuchens.  
15 Franken | Ab Hof  
[chr.adank.jun@bluewin.ch](mailto:chr.adank.jun@bluewin.ch)

### Flein Sauvignon Blanc Traubensaft 2019

Gross & Gross, Steiermark, Österreich  
0 Vol.-%

In kühler Lage in der Südsteiermark, in einem Weingarten, der eigens für die Produktion von «Flein» gepflegt wird, wachsen die Sauvignon-Blanc-Trauben, die mit rund 60 Grad Öchsle geerntet werden. Der pure Duft nach Stachelbeere und zarter Holunderblüte legt eine Kombination mit Obstkuchen nahe, doch die Liaison mit einem New York Cheesecake bringt mehr Spannung. Der säurebetonte Flein schleckt diesen opulenten Kuchentraum locker weg und macht Lust auf ein zweites Stück.  
17,50 Franken  
[www.weinause.ch](http://www.weinause.ch)

### BIN 18 Qualitätslikörwein 2018

Weingut H. J. Kreuzberg  
Dernau, Ahr, Deutschland  
18 Vol.-%

Ein Port von der Ahr? Ja und nein. Der BIN des VDP-Spitzenweinguts Kreuzberg darf sich natürlich nicht Port nennen, wird aber so hergestellt. Basis ist ein Spätburgunder in der Qualität Grosses Gewächs. Da er eine hohe Säure hat, entsteht ein begeisternder Likörwein, der mehr Saftigkeit als ein Port besitzt. Zudem wird der Wein bei rund 60 g/l Restzucker abgestoppt, wogegen Ports häufig bei um die 100 g/l liegen. Statt eines Kaffees super zu Desserts mit Schokolade und roten Früchten!  
39 Euro | Ab Hof  
[www.weingut-kreuzberg.de](http://www.weingut-kreuzberg.de)

### Tokaji Szamorodni Selection 2017

Gróf Degenfeld, Tarcal (Tokaj), Ungarn  
11 Vol.-%

Marie Lindner-Degenfeld, eine Nachfahrin der ungarischen Familie Degenfeld, baute ab 1994 mit ihrem Gatten Thomas Lindner in der Region Tokaj ein respektables Weingut auf, das heute rund 75 Hektar umfasst. Man wagt sich auch an etwas ungewöhnliche Süsseweine aus einer Sorte wie Muscat Blanc, die nach Vergärung im Stahl zwölf Monate im 500-Liter-Eichenfass reifte. Der Wein duftet nach Zitrusfrucht, Honig; im Geschmack vielschichtig mit rassigen Elementen, sehr ausgewogen in Frucht und Säure.  
30 Franken  
[www.hundertweinhaus.com](http://www.hundertweinhaus.com)