



©Image Collection online

Burgunder Pretiosen im Mesa in Zürich

29. September 2015, zum Lunch im Restaurant Mesa, Weinbergstrasse 75, 8006 Zürich

Antonio Colaianni verlässt auf Ende Jahr das Mesa in Zürich. Wo er nächstes Jahr die Küchenkelle schwingen wird, kann er uns noch nicht verraten. Ein guter Grund, dort noch einige Male einzukehren, um seine geniale Küche zu geniessen.

Wir verlassen uns kulinarisch ganz auf sein Gespür und bestellen unser ganz eigenes *menu surprise*. Seine süditalienisch Haute Cuisine ist heute japanisch angehaucht und kommt ganz ohne Fleisch aus. Meeresfrucht-Köstlichkeit folgt auf Fischköstlichkeit und wir sind allesamt restlos begeistert. Antonio Du hast Dich wieder einmal selbst übertroffen!



Antonio Colaianni: Spitzenkoch am Herd

© Shutterstock



©Die drei Fotos [Mesa](#)

Die Weinkarte im Mesa ist zwar keine dicke Bibel, aber die kompetente Auswahl an guten, sehr guten und genialen Bouteillen vor allem aus Europa machen das Mesa zu einer erstklassischen Adresse für den anspruchsvollen Weinfreund. Erwähnenswert sind vor allem die Burgunder Rotweine aus den Jahren 2002–2006 und die Bordeauxs aus den 80er und 90er Jahren, die man sonst nur selten auf einer Restaurantkarte findet. Auch das Piemont ist gut vertreten mit Weinen ab Jahrgang 2000. Die gesamte Weinkarte ist [online](#) verfügbar.

Wir entschieden uns, ganz im Burgund anno 2006 zu verweilen.

Pierre-Yves Colin-Morey, Chassagne-Montrachet 1er Cru „Les Caillerets“ 2006

Farbe: stroh- und sandfarbenes Goldgelb. Das Bouquet brauchte etwas Zeit, um sich zu öffnen. Aromen von weissen Blüten, frischer Brioche, Weizen, etwas Pfirsich, Birne und Quitte, dazu sanfte Ansätze von Feuerstein und Muschelkalk. Im Gaumen dominiert die Muschelkalk Aromatik, dazu erste gereifte Noten von

Brioche, fetten Blütenaromen, Blütenhonig, Grissini und Kamille. Leicht salzig, mit kandierten Früchten und weissen Pfirsichen. Sehr trockene Stilistik. Elegant, leicht & luftig und trotzdem mundfüllend. Die Säure ist relativ tief und deutet eher darauf hin, dass dies kein Wein zum lange lagern ist. Wirklich sehr schön, aber ich hatte von [Colin-Morey](#) schon bessere Chassagne. **17.5/20**.

(75cl à CHF 175.-)

Dieser Wein ist im Handel nicht mehr erhältlich.

Domaine du Comte Ligier-Belair, Vosne-Romanée „La Colombière“ 2006

Farbe: dunkles, relativ dichtes Granat-Rubin mit aufhellendem Rand. Das Bouquet zeigt sehr schöne Aromen von roten Beeren, vor allem überreife Erdbeeren, Johannisbeeren und reife Pflaumen; dazu zart welke Rosen, Veilchen, ein Hauch rote Beete, Pfeffer, grüner Kardamom und eine sanfte Kalkstein-Aromatik. Dieses vielschichtige Parfüm ist unwiderstehliche, noble Zurückhaltung! Im Gaumen leicht, elegant und etwas ätherisch, nebst sekundär- auch erste gereifte Noten. Die ganze Aromapalette des Bouquets findet sich im Gaumen wieder, dazu zarte Noten von Unterholz, Rost und Steinpilzen. Jetzt perfekt trinkreif. So verführerisch leicht, so herbstlich, so subtil und vergänglich... Nicht mehr allzu lange lagern. Sein Höhepunkt ist jetzt. **18/20**.

(75cl à CHF 175.-)

Dieser Wein ist im Handel nicht mehr erhältlich.



Autor: Anthony Holinger
16. Oktober 2015

Lektorat: Andi Spichtig

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.