

Weinkarten im Test

Landhotel Linde, Fislisbach (AG)



©Linde

Die [Linde](#) besteht als Gastronomiebetrieb schon seit über 125 Jahren (1887)! Im historischen Teil des Gebäudekomplexes befinden sich das Restaurant mit mehreren offenen Räumen, Säle und eine moderne, trendige Bar. Im hinteren Teil des Hauses wurde im Stile eines gehobenen Landgasthauses des 21. Jahrhunderts das Hotel angebaut. Im Sommer kann man unter der Linde gemütlich im Freien den Tag bis zum späten Abend geniessen. Parkplätze sind vor und hinter dem Haus immer genügend vorhanden.



©Linde

Am heutigen Donnerstag Abend im November 2013 ist das Restaurant mit seinen vielen Tischen ziemlich ausgebucht. Wir haben einen Tisch im etwas gehobeneren, hell und modern renovierten Saal im vorderen Teil des Hauses reserviert. Dank farbenfrohen Bildern an der Wand und der grosszügigen Anordnung der Tische fühlt man sich hier sofort wohl.

Die Küche ist ein Querschnitt durch die bürgerliche Schweizer Küche. Die Speisekarte ist daher eher traditionell: Zürcher Geschnetzeltes, Rehpfeffer, Kalbsmedaillons mit Gemüse an Sojasauce und viele andere Klassiker.

Die Weinkarte ist mit sechs gut gefüllten Seiten beachtlich und bietet nebst vielen Klassikern auch Raritäten aus dem In- und Ausland. Nebst vielen Aargauer Gewächsen sind folgende Weine besonders erwähnenswert:

Weiss

- Fläscher Chardonnay 2008 von Dani Gantenbein CHF 110.-
- Malanser Completer 2008 von Thomas Studach CHF 85.-
- Petite Arvine 2009 von Denis Mercier CHF 79.-
- Riesling Smaragd „Ried Kellerberg“ 2007 von Emmerich Knoll, Wachau CHF 98.-
- Pouilly-Fumé „Silex“ 2006 von Didier Dagueneau CHF 126.-

Rot

- Tré Gran Antica 2009 (Merlot/Cab.-Franc/Syrah) von Cornulus, Stéphane Reynard & Dany Varone CHF 79.-
- Orrizonte 2008 von Christian Zündel CHF 89.-
- Château Ramafort 2005, Cru Bougeois CHF 65.-

- Château La Conseillante 1998 (könnte ausverk. sein) CHF 150.-
- Domaine Jamet, Côte-Rôtie 2006 CHF 90.-
- Weingut Krutzler, Perwolff 2007 CHF 98.-
- Ernst Triebaumer, Blaufränkisch Ried Marienthal 2009 CHF 110.-

Auch einige 1999er Spitzencrus aus Bordeaux, z.B. Cheval Blanc zu CHF 350.- und Latour, Lafite und Mouton zu je CHF 430.- sind vertreten, aber ich persönlich wäre bei den 99ern eher zurückhaltend...

und eine nette Auswahl Bordeaux Château in der 37,5cl-Flasche, z.B.:

- Château Sociando-Mallet 2006 CHF 48.-
- Château Calon-Ségur 2006 CHF 56.-

Süss

- Tschida-Angerhof, "Sämling" Beerenauslese 2006 (37,5cl) CHF 49.-
- Dr. Loosen, Riesling Spätlese "Ürziger Würzgarten" 2006 CHF 65.-

Wir entschieden uns für folgende Weine:

Weingut Umbricht, Untersiggenthal (AG), Sauvignon Blanc 2012

(1 dl zu CHF 7.50 im Offenausschank)

Farbe: Ganz helles gelb mit einem Hauch grün. Im leicht süsslichen, verführerischen und ausladenden Bouquet zeigen sich Zitrusfrüchte, Äpfel, Gräser, Bonbon-Süsse und eine Prise Salz. Auch im Gaumen leicht süsslich, bekömmlich und mit einem weichen, samtenen Mundgefühl. Die Säure ist filigran und subtil, ohne allerdings die Sauvignon Blanc-Typizität vermissen zu lassen. Aromen von Zitrone, Apfel, Pfirsich und etwas Mango gesellen sich zu sanft grasigen Noten. Der Abgang ist schön lang. Ein Wein, der Spass macht mit dem gewissen Etwas. Happy hour ist angesagt! In den nächsten 1-2 Jahren trinken. Jetzt ist er gerade richtig. 16.75/20.

Château Pichon-Longueville Baron 2002, 75cl (CHF 140.-)

Farbe: undurchdringliches, sehr dunkles Purpur-Rubin. Anfangs sehr verschlossen. Der Wein braucht mindestens 60 Minuten in der Karaffe, um sich zu entfalten. Im Bouquet schön geschmeidig mit Aromen von üppigen schwarzen und roten Beeren, etwas schwarze Oliven, eine zarte Marzipan-Süsse und etwas Rost- und Rumtopf Aromatik. Ein richtiges schwarze Kirschen-Johannisbeeren-Granatapfel (Grenadine)-Konzentrat! Im Gaumen dominieren Aromen von Dörrzwetschgen und schwarzen Kirschen, Cassis, Himbeeren, Preiselbeeren, Schwarz- und Früchtetee, Tabak, Cigar-box, Rauch, schwarzen Oliven und etwas Trüffel. Schön saftig und vollmundig, aber es fehlt etwas die Harmonie. Die Gerbstoffe haben leicht spröde Konturen und sind etwas ausgetrocknet. Auch die Säure wirkt etwas spröde. An der Luft wird der Wein immer komplexer. Nach 24 Std. probiere ich den Rest in der Flasche: Im Gaumen ist er milder und ausgeglichener, die Aromen sind vielleicht nicht mehr ganz so komplex. Schwarze Beeren, Zedern- und Eichenholzwürze, ein Hauch Scotch Whiskey. Langer, fruchtiger Abgang. Kein grosser Jahrgang für Pichon Baron, aber ein eigenständiger Essensbegleiter mit viel Frucht, Würze und Mineralität. Mangelnde Harmonie ist sein einziger Schwachpunkt. Darum unbedingt ein üppiges Essen dazu reichen. Der herz hafte Rehpfeffer mit Spätzli passt hier wunderbar! 17.5/20.

Die ganze Weinkarte können Sie hier einsehen. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

http://www.linde-fislisbach.ch/Weinkarte_11_Sept.pdf

Diese Weinkarte bietet für jeden Gast etwas Interessantes. Man findet viele günstige Weine, einige Raritäten und auch klingende Name aus dem In- und Ausland.

Das Personal ist kompetent, aufmerksam und freundlich. Der Senior-Chef persönlich kümmert sich um die Weine. Ein Besuch in der Linde kann ich wärmstens empfehlen.

Wir freuen uns immer, Ihre Meinung zu erfahren. Sie können uns auch schreiben, wenn Sie auf die eine oder andere "heisse" Weinkarte aufmerksam machen wollen.

Autor: Anthony Holinger
30. November 2013
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.