

Weinkarten im Test

Meier's Löwen, Berken (BE)

Der [Löwen](#) in Berken ist eine Oase für Weinliebhaber. Der Grund dafür ist ganz einfach. Die beiden Patrons, Markus Meier (Manager/Chef de Service) und Roland Steiner (Küchenchef) sind selber eingefleischte Weinfreaks!



©Löwen

Diese Weinkarte kommt einem Bacchantischen Wunschbrunnen gleich! Hier einige besonders empfehlenswerte Positionen:

Weissweine (75cl)

- Urs Pichler, Räuschling 2010 CHF 51.-
- Henri Cruchon, Viognier 2011 CHF 59.-
- Denis Mercier, Marsanne 2009 CHF 67.-
- Didier Joris, Marsanne de Fully 2008 CHF 69.-
- Dani Gantenbein, Fläscher Chardonnay 2008 CHF 108.-
- Irene Grünenfelder, Jeninser Sauvignon Blanc 2010 CHF 66.-
- Pierre-Yves Colin-Morey, Meursault Narvaux 2010 CHF 82.-
- Comtes Lafon, Meursault-Charmes 2002 CHF 167.- !
- Henri Boillot, Puligny-Montrachet Pucelles 2007 CHF 138.-
- Bonneau du Martray, Corton-Charlemagne 2000 CHF 118.-
- Domaine Leflaive, Bienvenue-Bâtard-Montrachet 2002 CHF 231.-
- Coche-Dury, Puligny-Montrachet Les Enseignières 2007 CHF 126.- !
- Didier Dagueneau, Pouilly-Fumé "Silex" 2004 CHF 106.- !
- Jean-Louis Chave, Hermitage blanc 2000 CHF 175.-
- FX Pichler, Riesling Unendlich 2000 CHF 145.- !

Rotweine (75cl)

- Irene Grünenfelder, Eichholz 2008 CHF 83.-
- Denis Mercier, Syrah Barrique 2006 CHF 85.-
- Didier Joris, Syrah "Osami" 2008 CHF 68.-
- Eric Klausener, Baronessa 2005 CHF 89.-
- Fourrier, Gevrey-Chambertin Clos St.-Jacques 2006 CHF 168.-
- Sylvie Esmonin, Gevrey-Chambertin Clos St.-Jacques 2005 CHF 123.-
- Pierre Damoy, Chambertin 2002 CHF 205.-
- Comte de Vogüé, Bonnes-Mares 2002 CHF 294.-
- Dujac, Clos de la Roche 1996 CHF 278.-

- Méo-Camuzet, Richebourg 2002 CHF 388.-
- DRC, La Tâche 2002 CHF 680.-
- Jean-Louis Chave, Hermitage 2000 CHF 175.-
- Henri Bonneau, CndP Marie Beurrier 1999 CHF 172.-
- Domaine Gauby, Cotes du Roussillon "La Muntada" 2007 CHF 128.-
- Château Pavie 2001 CHF 171.-
- Quintarelli, Amarone della Valpolicella 1998 CHF 364.-
- viele grosse Barolo, vor allem vom Jahrgang 2004
- Rampolla, Vigna d'Alceo 1999 & 2000 CHF 159.-
- Gernot Heinrich, Salzberg 2004 CHF 128.-
- Joseph Pöckl, Cabernet-Sauvignon 2003 CHF 155.-
- Roland Velich, Neckenmarkter Blaufränkisch 2007 CHF 124.-
- E. Triebaumer, Blaufränkisch Mariental 2004 CHF 114.-
- Pingus 1999 Preis auf Anfrage. Erstes Angebot kommt vom Gast!
- Clos d'Agon 2004 CHF 89.-

Auch eine gute Auswahl an Süssweinen und eine schöne Auswahl an Weinen aus der 37,5cl- und aus der Magnumflasche.

Die ganze Weinkarte können Sie hier einsehen. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

http://www.loewenberken.ch/db/daten/3-weinkarte_loewen.pdf



©Löwen Markus Meier und Roland Steiner

Wir entschieden uns für folgende Weine:

Domaine Coche-Dury, Meursault 2007, 75cl (CHF 122.-)

Der Wein wurde ungefragt in eine Karaffe umgefüllt. Eindeutig die richtige Entscheidung. Farbe: helles goldgelb mit einem Hauch grün. Das Bouquet ist typisch Coche: sanfte Aromen von neuen Barriques dominieren anfangs noch. Dazu Zitrusfrüchte, reife Trauben, gelbe Blüten, Mango und ein Hauch Rhabarber. Hmm! Ich muss immer wieder schnuppern. Diese komplexe Coche-Dury Frucht ist so schwer zu beschreiben! Stell dir vor, du bist in einem verwilderten Orangenhain in der Nähe von Avignon... aber das ist es auch nicht genau... Im Gaumen vielschichtige Fruchtaromen (wie im Bouquet), etwas Butter und sanft würzige Noten von Safran und trockenem Blütenhonig. Die klar definierte, frische und filigrane Säure animiert immer wieder zu einem weiteren Schluck dieses wunderbar reifen, intensiven und harmonischen Meursault. Der 2007er hat weder ganz die fruchtige Intensität noch die eindruckliche Opulenz des 2005ers, aber diese klassische, tänzerische und eher unaufdringliche Stilistik vermag fast genauso zu begeistern! **17.75+/20.**

Château Cos d'Estouneil 2000, 75cl (CHF 188.-)

Farbe: sehr dunkles, undurchdringliches, violett-purpur. Ein herrlich komplexes Bouquet nach Cassis, Brombeeren, schwarzen Kirschen und reifen Heidelbeeren. Dazu kommen Aromen von Marzipan, Vanille, Lakritze, Teer, Graphit und Schwyzer Kirsch. Auch eine sanfte, üppige Süsse, dazu mineralische Noten und kaum wahrnehmbare toasting-Noten. Im Gaumen vollmundig, opulent und cremig-samten, allerdings ohne wirklich konzentriert zu wirken. Aromen von Schoko-Griottekirschen, sehr reifen Brombeeren und Heidelbeeren, komplexen mineralischen Noten, Marzipan, Cigar-box, Teer, schwarzen Oliven und Graphite. Die unauffällige, aber solide Säure garantiert dieser Cabernet-Merlot Assemblage ein langes Leben. 60% Cabernet-Sauvignon, 40% Merlot, übrigens ein hoher Merlot-Anteil für einen Haut-Médoc. Seit 2002 kommen auch wenige Prozentanteile Cabernet Franc und Petit Verdot in den Grand Vin. Es fehlt ihm etwas die Eleganz zu einem ganz grossen Wein – aber was nicht ist, kann noch werden. Der Abgang ist schön lang und fruchtbetont. Nach 24 Std. habe ich einen Rest in der Flasche nachdegustiert: der Wein ist am Gaumen

geschmeidiger und eleganter geworden. Die reifen schwarzen Beeren sind verführerisch, der Wein straff und kompakt. Zur Zeit diesen Cos unbedingt drei Stunden vorher dekantieren. Er ist erst am Anfang seiner Trinkreife. Robert Parker scheint ihn zu unterschätzen. **18+/20**.
(WS=96/100, RP=91/100, ST=92/100, JR=17.5+/20 & 16.5/20, Gab./WW=18/20, Quar=16/20)

Fazit

Diese grossartige Weinkarte bietet wirklich für jeden *wine-fan* etwas geniales. Viele Raritäten bekommt man hier zu unschlagbaren Preisen. Manche Weine sollte ich gar nicht erst erwähnen. Die werden auch so viel zu schnell von der Karte verschwinden!

Bei unserem ersten Besuch anfangs 2013 hat mich die Küche nicht immer überzeugt, aber diesmal waren wir auch von der Küche begeistert. Das *rassige Stroganoff vom Entre-côte eines einheimischen Rindes, serviert mit gebratenen Spätzli oder Nudeln* war ideal zum 2000er Cos d'Estournal und die kreativen Vorspeisen waren sehr gelungen.

Das Personal ist sehr kompetent, immer aufmerksam und überaus freundlich und zuvorkommend. Die beiden Patrons kümmern sich fürsorglich um die Gäste. Zur Vorweihnachtszeit ist natürlich abends immer viel los. Trotzdem ist immer Zeit für ein persönliches Gespräch. Ein grosses Kompliment an das ganze Team um Markus Meier und Roland Steiner.

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
22. Dezember 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.