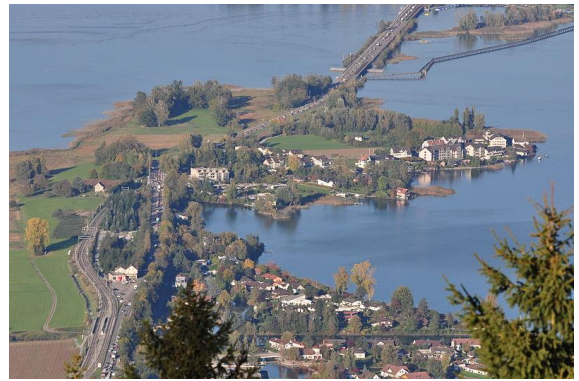


Weinkarten im Test

Restaurant Adler Hurden (SZ)



©WikiMedia

Das Restaurant [Adler](#) liegt am Ufer des Obersees, in der Nähe der Seedammstrasse, die Rapperswil mit Pfäffikon (SZ) verbindet. Im Sommer kann man sich im romantischen Garten kulinarisch verwöhnen lassen und dabei die Aussicht auf den See, die Berge und das Schloss Rapperswil geniessen. An diesem schönen Weihnachts Nachmittag sitzen wir allerdings im frisch renovierten, dezent eingerichteten Speisesaal. Die Einrichtung ist gediegen und von schlichter Eleganz. Farbtupfer finden sich nur auf den Bildern an der Wand und auf den Köstlichkeiten auf dem Teller!

“Unsere Küche kennt nur ein Gesetz: höchste Qualität. Mit allen anderen Aspekten gehen wir intuitiv, kreativ und manchmal auch unkonventionell um”.

Dieses Credo von Küchenchef Markus Gass können wir nach unserem Besuch absolut nachvollziehen. Was seine Frau Christine Hess-Gass - sie kümmert sich um die Gäste und leitet das Servicepersonal - und Markus Gass Ihren Gästen bieten, entspricht allerhöchsten Qualitäts-Standards. Ihren Michelin Stern und die [17 Gault-Millau](#) Punkten haben sie sich durchaus verdient. Hier ein Beispiel:

Das Weihnachtsmenu

Terrine von der Périgord Entenleber auf gebratenem Apfel an Raiatea Vanille, getoasteter Brioche
oder

Grillierte Seezunge auf Petersilienwurzel mit kleinem Mesclun Salat an Haselnussöl

Gebratener Maine Hummer an Mandarinen Fumet mit Bündner Bergkartoffelschaum
oder

Ravioli vom Geschmorten Kaninchen an Nussbutterschaum mit weissem Alba Trüffel

Miéral Kapaun aus der Bresse “Demi Deuil” an Vin Jaune mit Rahmwirsing und Sellerie Mousseline
oder

Geangelter Bretonischer Wolfsbarsch auf Castelluccio Berglinsen an Sherryschaum

Auswahl an Rohmilchkäse

oder

Passionsfrucht Edelbitter Schokoladen Törtchen mit Rum Rosinen Eis



©Restaurant Adler. Markus Gass

Die erstklassige Weinkarte bietet aussergewöhnliche Gewächse aus der ganzen Welt, aber auch vertraute, altbekannte Klassiker. Man findet viele Raritäten, aber auch preisgünstige Weine und jede Menge klingende Namen aus dem In- und Ausland. Hier einige geniale Beispiele [die Preise werden allerdings immer wieder mit dem Faktor 3 gerechnet, Anm. J.F. Guyard]:

Im Offenausschank

- Schlossgut Bachtobel, Weisser Riesling 2012 CHF 12.- / 1dl
- Domaine Leflaive, Puligny-Montrachet 2011 CHF 20.- / 1dl

Weissweine, 75cl

- Dani Gantenbein, Fläscher Riesling Spätlese 2011 CHF 110.-
- Domaine des Muses, Petite Arvine 2012 CHF 85.-
- Domaine William Fevre, Chablis "Les Clos" 2008 CHF 140.-
- Domaine Michel Niellon Chassagne Montrachet "Clos de la Maltroie" 2011 CHF 120.-
- Domaine Leflaive, Puligny-Montrachet "Clavoillon" 2010 CHF 150.-
- Château De Fieuzal Blanc 2007 CHF 95.-
- Château Pape-Clément blanc 2007 CHF 270.-
- Louis-Benjamin Dagueneau Sancerre Monts Damnes 2010 CHF 150.-
- Ewald Zweytick, Sauvignon Blanc Heaven's Door 2011 CHF 195.-
- Sine Qua Non, Kolibri 2008 CHF 180.-

Rotweine, 75cl

- Jacques Tataschiere, Neuchâtel Pinot Noir "Les Rissieux" 2009 CHF 140.-
- Zwanzig verschiedene Tessiner Merlots, u.a. von Dani Huber, Kopp van der Krone, Werner Stucky, Christian Zündel und Luigi Zannini
- Château Mouton-Rothschild 2002 CHF 430.-
- Château d'Armailhac 2005 CHF 120.-
- Château Cos d'Estournel 2004 CHF 180.-
- Château Clinet 2008 CHF 140.-
- Château Vieux Chateau Certan 1999 CHF 160.-
- Domaine A. & L. Lignier, Morey-St.-Denis 1er Cru Cuvée Romain 2005 CHF 150.-
- Domaine Fourrier, Vougeot 1er Cru "Les Petits Vougeots" 2006 CHF 140.-
- Domaine Jean Grivot, Richebourg 2001 CHF 330.-
- Guigal, Côte-Rôtie "La Turque" 2000 CHF 320.-
- Clos Saint-Jean, Chateaneuf du Pape "La Combe des Fous" 2004 CHF 150.-
- Roberto Voerzio, Barolo "Brunate" 2000 CHF 200.-
- Bruno Giacosa, Barolo Riserva "Le Rocche del Falletto" 2004 CHF 350.-
- Elio Altare, Barolo "Arborina" 2008 CHF 160.-
- Angelo Gaja, Ca'Marcanda Camarcanda 2007 CHF 160.-
- Ernst Triebaum, Blaufränkisch "Ried Mariental" 2002 CHF 120.-
- Sine Qua Non, Atlantis Fe 203 2A (Grenache) 2005 CHF 250.-
- Anne Colgin, IX Syrah Estate 2004 CHF 350.-
- Clarendon Hills, Syrah "Hickinbotham Vineyard" 2004 CHF 95.-

und viele, viele mehr ...

Süssweine (in 37,5cl-Flaschen)

- M.T. Chappaz, Petite Arvine “Grain par Grain” 2007 CHF 180.-
- Robert Weil, Riesling Eiswein “Kiedrich Wasseros” 1997 CHF 180.-
- Alois Kracher, Welschriesling Nr. 8 Trockenbeerenauslese Zwischen den Seen 2005 CHF 110.-

Eine beeindruckende Auswahl von beinahe 50 Weinen (ohne die Süssweine zu zählen) **aus der 37,5cl-Flasche**. Besonders empfehlenswert sind:

- Château Smith-Haut-Lafitte Blanc 2008 CHF 85.-
- Domaine Joseph Drouhin, Beaune 1er Cru Blanc “Clos des Mouches” 2010 CHF 85.-
- Johann Schwarz, Schwarz-Weiss 2011 CHF 55.-
- Johann Schwarz, Schwarz-Rot 2011 CHF 65.-
- Didier Joris, Ôsami, Assemblages des Syrah 2008 CHF 45.-
- Castello dei Rampolla, Sammarco 2006 CHF 60.-
- Angelo Gaja, Ca'Marcanda “Magari” IGT 2010 CHF 75.-
- Tedeschi, Amarone della Valpolicella 2009 CHF 55.-

und viele mehr.

Das Restaurant bietet auch einige Schönheiten aus der **Magnumflasche** (von Total 50) an:

- Schlossgut Bachtobel, Pinot Noir Nr. 3, jeweils die Jahrgänge 2008, 2009 und 2011 CHF 170.-
- Kopp von der Krone, Balin 2010 CHF 250.-
- Château Latour à Pomerol 2004 CHF 380.-
- Château Trotanoy 2004 CHF 380.-
- Philippe Cambie, Calendal, Cotes du Rhone Villages “Plan de Dieu” 2010 CHF 150.-
- Weingut Kollwentz, Steinzeiler 2008 CHF 260.-

Bei den “Trouvaillen” findet man einige Klassiker aus dem Bordelais, die ganz grossen Namen sozusagen, die aber natürlich Ihren Preis haben. Schön, wer sich's leisten kann... unter anderen die folgenden Magnums:

Château Lafite-Rothschild 1990	CHF 1'800.-
Château Mouton-Rothschild 1986	CHF 1'300.-
Château Mouton-Rothschild 1998	CHF 430.-

Die ganze Weinkarte können Sie hier einsehen. <http://www.mg-adlerhurden.ch/pdf/de/Weinkarte.pdf>

Wir entschieden uns für die folgenden zwei Weine:

Domaine Louis-Benjamin (Didier) Dagueneau, Pouilly Fumé “Silex” 2010, 75cl (CHF 150.-)

Ab in die Karaffe. Farbe: helles, klares Strohgelb. Im ausladenden Bouquet deutlich grasige Noten, von zarten gelben Früchten begleitet. Dazu sanfte Noten von Flusssteinen, Galets und vielleicht ein Hauch Feuerstein. Ein harmonischer, typischer Sauvignon Blanc, zart und überaus finessenreich. Im Gaumen gradlinige, filigrane Säure, sehr trocken mit reintonigen Zitrusfrüchten und einem Hauch Quitten. Wieder diese Kiesel-

stein Aromatik, die ihm die Mineralität verleiht. Präzise, frische und wunderbar elegante Stilistik. Sehr *understatement*, aber charakterstark. Ganz am Anfang seiner Trinkreife. **18.25+/20**. (RP=93-94/100)

Sine Qua Non, Manfred & Elaine Krankl, "Labels" Syrah 2007, 75cl (CHF 250.-)

89% Syrah, 7% Grenache, and 4% Viognier. Die Trauben stammen grösstenteils vom *11 Confessions Estate Vineyard* (57%), ein kleiner Teil stammt vom *Cumulus* genannten Teil des *Home Estate Vineyard* in Oak View und der Rest von eingekauftem Traubengut aus dem *White Hawk Vineyard* in Los Alamos und aus dem *Bien Nacido Vineyard* in Santa Maria. Jede Etikette ist bei Krankl's ein kleines Kunstwerk: Auf dieser steht geschrieben: "Istartedtomakealabelwhensuddenlyremembered thatIjustabsolutelyhate ... labels." (Ich fing damit an, eine Etikette zu gestalten als mir plötzlich einfiel, dass ich sie wirklich hasse ... Etiketten).

Der Preis ist sehr fair kalkuliert. Farbe: sehr dunkles, undurchdringliches, Schwarz-violett-purpur mit aufhellendem purpur-violetter Rand. Im Bouquet ein herrlich komplexes Potpourrie von orientalischen Gewürzen, üppiger Cassisfrucht, Holunder, Brombeeren, schwarzen Griotte-Kirschen und Heidelbeeren. Dazu kommen toasting Aromen von neuen Eichenfässern, Marzipan, würzige Vanille, Tabak, Lakritze und sogar Wehrauch. Wow! Sex in a bottle! Im Gaumen herrlich aromatisch und vollmundig, mit opulenter und samtener Holunder- und Kirschenfrucht. Hmmm! Diese orientalischen Gewürze! Auch Schoko-Griottekirschen, sehr reife Brombeeren und Heidelbeeren, Marzipan, Cigar-box, Lakritze, schwarze Oliven und etwas Rumtopf-Aromatik. Die Tannine sind sehr reif und wunderbar geschmeidig. Kraft und Finesse sind hier zu einem Feuerwerk der organoleptischen Eindrücke vereint. Nach 3 Tagen einen Rest in der Flasche nachdegustiert: Er hat sich kaum verändert. Eher noch samtener und harmonischer, aber immer noch hoch komplex, ungestüm und sexy. Wird noch zulegen! **18.75/20**. (RP=98+/100, ST=94/100, WS=92/100)

Fazit

Wir befinden uns hier in einem der besten Restaurants der Zürichsee- Lage und hohe Qualität in der Gastronomie hat nun mal ihren Preis. Wer frische, regionale Produkte, die von A bis Z vor Ort verarbeitet werden und eine hochqualifizierte Mannschaft beim Gast und am Herd erwartet, muss auch bereit sein, einen angemessenen Preis zu bezahlen. Auch für die Weine muss man im Adler oft tief in die Tasche greifen, aber wer genau hinschaut, findet auch viele Gewächse mit einem attraktiven Preis-/Leistungsverhältnis.

Ein Besuch im Adler Hurden ist ein gastronomisches Erlebnis der besonderen Art. Aber eindeutig im Sinne von *Pinot Noir* und nicht *Merlot* oder *Cabernet* ..!

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
29. 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.