



Schützen Sie den Tropenwald.



SonntagsZeitung

ZEIT ZUM ENTDECKEN

Online-Dienste E-Paper Archiv Newsletter Kontakt Suche:

HOME
NACHRICHTEN
FOKUS
SPORT
KULTUR
WIRTSCHAFT
WISSEN
TREND
REISEN
MULTIMEDIA
EXTRAS/SPECIALS
IMMOBILIEN
AUTO

UNTERHALTUNG
WETTER
MARKTPLATZ

ÜBER DIE ZEITUNG
ABONNEMENTE
LESERSERVICE
MEDIADATEN
LESERBRIEFE

Artikel drucken | Artikel senden | Artikel anhören

Aus dem Archiv

DER WEIN ZUM PICKNICK

Drei Tipps von Weinprofi Martin Kilchmann

Komplexe Bouquets verflüchtigen sich im Freien rasch. Um keine Enttäuschung zu erleben, trinkt man beim Picknick besser einen jungen, fruchtigen Wein mit guter Säure, feinem Schmelz und bescheidenerem Alkoholgehalt. Er darf weiss oder rot, trocken oder dezent süss sein - sofern die Süsse ins Säurespiel eingebunden ist. Serviert wird er auf jeden Fall kühl, am besten in nicht allzu voluminösen Gläsern.

Zu den Rezepten unseres Oster-Schlemmens passen am besten leichte, aromatische Weissweine und fruchtige, tänzerische Rosés. Wer nicht auf Rotwein verzichten will, wählt ein Gewächs der duftig-geschmeidigen Art.

Tipp Weiss: Riesling Blauschiefer Kabinett trocken 2007, Bastgen, Mosel: Ein aromatischer, knackiger und dabei trockener Mosel-Riesling. Fruchtspielte Nase, Pfirsich, Granny-Smith; kräftig im Gaumen, mit dezentem Kohlensäure und schöner Länge. Hoher Spassfaktor. Für 14,20 Franken zu beziehen über Boucherville, Zürich, Tel. 044 299 40 30 und www.boucherville.ch.

Tipp Rosé: Château Val Joanis Rosé 2007, AOC Côtes du Luberon: Fruchtbetonte Cuvée aus 75 Prozent Syrah und 25 Prozent Grenache. Kräftiges Lachsrot; in der Nase verhalten, rote Beeren, Himbeeren, florale Noten. Im Gaumen körperreich, gewisse Süsse, gut stützende Säure, frisch. Ein kräftiger, würziger wie eleganter Rosé. Für 14 Franken über Bindella, 8037 Zürich, Tel. 044 276 62 62 und www.bindella.ch.

Tipp Rot: Côte de Brouilly Cuvée La Chapelle 2007, Château Thivin: Ein sehr frischer, fruchtig-verführerischer, kirschen- und bittermandelbetonter Beaujolais mit dichter Struktur, kernigem Tannin und lebhafter Säure. Eine Überraschung. Für 18,50 Franken über Divo, Winterthur, Tel. 052 264 27 27 und www.divo.ch.

Die Kühler aus Neopren gibt es über www.geschenkeidee.ch

Publiziert am 03.04.2009
von: sonntagszeitung.ch

WEITERE INFORMATIONEN
[Und ewig lockt die Wiese](#)



Warum Ihr Bauch Fett ist

- * Wissen Sie, dass Crunches & Situps Ihre Bauchmuskeln nicht richtig verbessern
- * Haben Sie gewusst, dass eine spezielle Übung Fett besser verbrennt als Kardio?
- * Wissen Sie, dass gewisse Nahrung wie Soja Proteine, Diät Drinks u. a. sogar Ihr Bauchfett erhöhen können?

Lesen Sie mehr in diesem Artikel unten

**Klicken Sie Hier um den Artikel zu lesen
und um zu lernen Bauchfett zu verlieren**

www.waschbretthauch101.com

Google-Anzeigen

ONLINE-ARCHIV

Im Online-Archiv der SonntagsZeitung haben Sie Zugriff auf alle in der Schweizerischen Mediendatenbank (SMD) archivierten Artikel der gedruckten Ausgabe der SonntagsZeitung.

[Hier registrieren](#)

DIE SONNTAGSZEITUNG ALS E-PAPER

Das E-Paper ist die digitale Ausgabe der SonntagsZeitung im Originallayout und für alle Abonnentinnen und Abonnenten der gedruckten Ausgaben kostenlos.

[Hier registrieren](#)

LESER-SERVICE

Als Abonnentin oder Abonnent der SonntagsZeitung können Sie folgende Mutationen kostenlos vornehmen:

[Ferienumleitung](#)
[Ferienunterbrechung](#)
[Ferienzusatzabos](#)
[Sperrung der Abodaten](#)
[Adressmutation](#)

Mutationen, die bis Donnerstag, 12.30 Uhr gemacht werden, können für den folgenden Sonntag berücksichtigt werden.

ZUSTELLUNG

Die Zustellung in Ihrem Wohngebiet können Sie überprüfen. Für Fragen sind wir unter Telefon 044 248 64 40 gerne für Sie da.

[Hier überprüfen](#)

ONLINE INSERIEREN

Adbox.ch ist der Online-Auftragsdienst für Kleininserate in den Zeitungen und Zeitschriften der Tamedia AG. Möchten Sie ein Inserat neu aufgeben, korrigieren oder annullieren?

[Online inserieren](#)

KONTAKT

Unsere Abo- und Leserservice erreichen Sie wie folgt (Mo-Fr 7.30-12.15 Uhr und 13.15-17.00 Uhr):
Tamedia AG, Abo-Service
SonntagsZeitung, Postfach, 8021 Zürich
Telefon: 044 404 64 40
Fax: 044 404 69 06

[abo-service\[at\]sonntagszeitung.ch](mailto:abo-service[at]sonntagszeitung.ch)

FÜR
STUDENTEN
IST EIN ABO
MEHR ALS
NUR EIN ABO.



JETZT
ENTDECKEN

SonntagsZeitung
ZEIT ZUM ENTDECKEN

Seite drucken Seite weiterempfehlen

AGB Datenschutz Impressum Sitemap Tamedia MyTamedia © by sonntagszeitung.ch

Partner-Websites: 20min.ch Kadermarkt annabelle.ch automobilrevue.ch bernerzeitung.ch dasmagazin.ch eload24.com facts.ch fuw.ch Immobilien jobsuchmaschine.ch Stellen
esseniel.lu motosport.ch motosportsuisse.ch newsprint.ch Partnersuche Gratis-Inserate radio24.ch ratschlag24.com revueautomobile.ch schweizerfamilie.ch tagesanzeiger.ch
tamedia-stellenmarkt.ch telezueri.ch thurgauerzeitung.ch zueritipp.ch

Design / TYPO3 by Assai Dialog + Digital AG