

**Feintrinker**

## Tell im Glas

Trägt ein Wein den Namen Tell, muss er dem auch gerecht werden – also ins Schwarze treffen. Insbesondere, wenn dieser Wein ein deutscher Riesling ist. Die Präzision seiner Vinifizierung und damit die Unverwechselbarkeit seines Geschmacks müssen dann besonders zwingend bestehen. **Tell aus dem Weingut Lang bietet beides.** Er gehört zur Spitze, obwohl ihn das Etikett nüchtern mit Riesling trocken auszeichnet. Er stammt

aus dem hügeligen Rheingau und dem Jahr 2014. Damals hatte der Schweizer Urban Kaufmann das renommierte Weingut von Hans Lang übernommen – wie es scheint, mit grossem Erfolg. **Dieser Tell trifft.** Er duftet apfelig aus dem Glas, Apfelnoten zeigen sich auch auf der Zunge. Dazu entzücken Nuancen von Melone, weissem Pfirsich und Mandarinenschale. Frisch fließt dieser Riesling über die Zunge und zeigt jene winzi-

gen Petroleumnoten, die sich für einen Riesling gehören. Sein Finale? Es ist mineralisch trocken. **Ein herrlicher Wein zu vielen Vorspeisen des Frühlings,** zu Gemüse- und Fischterrinen. Dann zu Kaninchen, Huhn, Kalb und Fisch aus See und Meer. Köstlich auch zu weissem Spargel an Buttersauce. Und unnachahmlich gut am ersten, warmen Abend dieses Jahres, beispielsweise zu einem Lachshäppchen. Oder einfach so.



**Tell 2014**  
Rheingau  
Riesling Weingut  
Lang / Kaufmann

Peter Kuhn Weine  
8157 Dielsdorf ZH,  
22.50 Franken  
[www.peterkuhnweine.ch](http://www.peterkuhnweine.ch)