

Sommellerie

„Ich habe meine alte Liebe zu Südfrankreich wieder entdeckt“, schwärmt Susanne Fischer, die jetzt schon im vierten Jahr in ihrem hübschen Unterbilker Hinterhof-Loft feine Weine an Gastronomen und Endverbraucher bringt. Die Liebe der ehemaligen Hummer-Stübchen-Sommelière manifestiert sich in den von ihr gebotenen Tropfen dreier südfranzösischer Weingüter: Die Domaines de Montfin und Gardiès, die im Languedoc respektive im Roussillon Bio-Weine machen, sowie die Domaine Les Aurelles, ebenfalls Languedoc. Macht insgesamt zahlreiche neue Tropfen aus dem tiefen Süden des Hexagons, die zu Preisen von zehn bis rund 60 Euro oder auch mal mehr zu haben sind. Klug genug ist Susanne Fischer, um über ihrer neuen Liebe ihre bewährte nicht zu vernachlässigen: Nach wie vor führt sie Tropfen innovativer deutscher Winzer wie Kirsten, Siegrist oder auch Michael Teschke, der derzeit mit einem zeitgemäß ausgebauten Silvaner Furore macht. Sowie natürlich die preiswerten und guten Erzeugnisse des katalanischen Gutes Capçanes und die feinen mallorquinischen Tropfen von Bini-grau. Und auch sonst dürften die rund 300 Rebsäfte, die sie insgesamt anbietet, keine Weingenießer-Wünsche offen lassen, selbst jener, deren Budget nicht allzu üppig ausfällt. Neu ist außerdem das Weinabo, mit dem sich der Abonent monatlich unterschiedliche Bouteillen zusammenstellen lässt, die Susanne Fischer aussucht.

„Das kann mal einer sein, das können aber auch drei bis sechs sein, je nach Preislage“, erläutert die Sommelière. Regelmäßige Wein-seminare, -proben und andere Events.

www.sommellerie.de

Unterbilk, Bürgerstr. 28, Fon 39 39 99
di 15-19, mi-fr 12-19, sa 11-19 Uhr u.n.V.,
mo geschlossen

MASTER/VISA/Electronic Cash