



Bekannt ist der Kanton Genf vor allem durch seinen Hauptort mit dem Jet d'eau, dem IKRK und der UNO. Kaum dreht man den Rücken zum mondän wirkenden Genève, beginnt eine beschauliche, hügelige Gegend: Die zahlreichen Rebberge (der Kanton Genf ist der 3. grösste Rebkanton der Schweiz) prägen das Bild ebenso wie die schmucken Dörfer.

Fast an der französischen Grenze liegt Dardagny, wo die Brüder Frédéric (Önologe) und Ludovic (Rebenverantwortlicher) Mistral bereits in der dritten Generation die Domaine des Faunes leiten. 35 Hektaren gehören zum Weingut, dessen Spezialität die grosse Vielfalt an Traubensorten ist, was die Auswahl zur Qual der Wahl macht!

Aligoté

Ursprünglich aus dem Burgund, heute eine Spezialität aus Genf. Der Duft dieses Weissweins erinnert an Lindenblüten und an frisch aufgeschnittenen Apfel. Im Gaumen wirkt der Aligoté frisch und fruchtig, fein und rund. Eine Entdeckung!

Essen: Apéro, Süsswasserfisch

Rebsorte: Aligoté

Sauvignon blanc

Der typische Sauvignon blanc-Geruch strömt in die Nase: Intensive Aromen, die an Stachelbeeren erinnern. Im Gaumen ist dieser Weisse knackig, aber trotzdem elegant und hat einen mittelgrossen Körper. Der Sauvignon blanc endet mit einer pfeffrigen Note und hält lange an...

Essen: Meeresfrüchte, Fisch, Curry-Gerichte

Rebsorte: Sauvignon blanc

Pinot gris

Auch bekannt unter Grauburgunder, Pinot grigio oder Malvoisie. Die kupferfarbigen Trauben ergeben einen aromatischen Weissen, der ein blumig-fruchtiges Bouquet aufweist und an Quitten erinnert. Ein Hauch Süsse im Gaumen macht ihn zum besonderen Tropfen.

Essen: Apéro, Käsegerichte, Toast, Lachs

Rebsorte: Pinot gris

Gamay

Dieser Gamay besticht durch seine fruchtigen Aromen. In der Nase duftet er nach Zwetschgen, Himbeeren und Erdbeeren. Im Gaumen wirkt dieser leichte Rotwein harmonisch, fruchtig und vor allem: sehr süffig!

Essen: Geschwellti, Fleischplatte, Käsekuchen

Rebsorte: Gamay

Gamaret

Die Rotwein-Spezialität aus Genf! Der Gamaret verströmt Aromen von Vanille und gedörrten Zwetschgen. Der im Barrique ausgebaute Wein ist von dichter Struktur mit kräftigen Tanninen.

Essen: Coq au vin, Lamm, gebratene Marroni

Rebsorte: Gamaret

Cabernet Sauvignon

Dieser Rotwein ist ein richtiges Kraftpaket. Kein Wunder, er wurde zur Hälfte in neuen Barriquen ausgebaut. Holznoten und Waldfrüchte sind in der Nase zu entdecken. Im Gaumen erinnert er an reife Früchte. Dazu kommt der kräftige, grosse Körper, der mit langem Nachhall endet.

Essen: Steinpilz-Risotto, Rindfleisch, Grilladen

Rebsorte: Cabernet Sauvignon