

# Dälliker Maréchal Foch brillierte

**Bereits zum dritten Mal veranstaltete der Piwi International in einem ausserwählten Gastronomiebetrieb mit Winzern von Piwi-Sorten und deren Weine ein Wine & Dine mit einem spannenden Gourmet Abend.**

**DÄLLIKON/ZÜRICH.** Das Ziel ist es, Piwi-Weine und deren Produzenten ins Rampenlicht zu stellen. Im Zunfthaus zur Waag in Zürich fand kürzlich unter dem Motto «Piwi-Weine in der traditionellen Küche» das Foodpaaring mit einem 4-Gang Menu statt.

Heute zeichnen sich die neuen Piwi-Weine als innovativ, robust und ansprechend aus. Die Rebsorten weisen eine hohe Widerstandsfähigkeit gegen Pilzkrankheiten auf und ermöglichen eine

deutliche Reduzierung des Einsatzes von Pflanzenschutzmitteln. Daher sind diese robusten und innovativen Rebsorten eine nahe liegende Ergänzung zu herkömmlichen, traditionellen Rebsorten mit intensivem Pflanzenschutz. Es wurden zu jedem Gang inklusive Apéro drei verschiedene Weine serviert, die von den Winzern und deren Vertretern dementsprechend vorgestellt wurden. Der Chefredaktor von der Zeitschrift «Obst + Wein», Markus Mattner, führte unterhaltsam und fachkundig durch den Abend.

## **Viele, positive Rückmeldungen**

Zum Hauptgang Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» wurde auch der Dälliker Maréchal Foch 2022 serviert. Der Dälliker Wein brillierte mit seiner fri-

schen, fruchtigen Art und ausgewogenen Struktur. Die grosse Mehrzahl der 35 Teilnehmenden bewertete den Dälliker als besten Begleiter und war positiv überrascht über die Güte des Weins. Eva Salamin, Sommelière und Präsidentin des Rebvereins, durfte die vielen positiven Rückmeldungen entgegennehmen. Die Qualität des Dällikers Maréchal Foch wurde somit einmal mehr von einem Fachpublikum bestätigt.

Diese erfreuliche Nachricht ist für alle Mitglieder des Rebvereins sowie insbesondere für den Rebmeister Heinz Schibli und für Ruedi Badertscher, der für die Bodenpflege wie Pflanzenstärkung, Bodenfruchtbarkeit und Artenvielfalt verantwortlich ist, eine Genugtuung. (pm)