



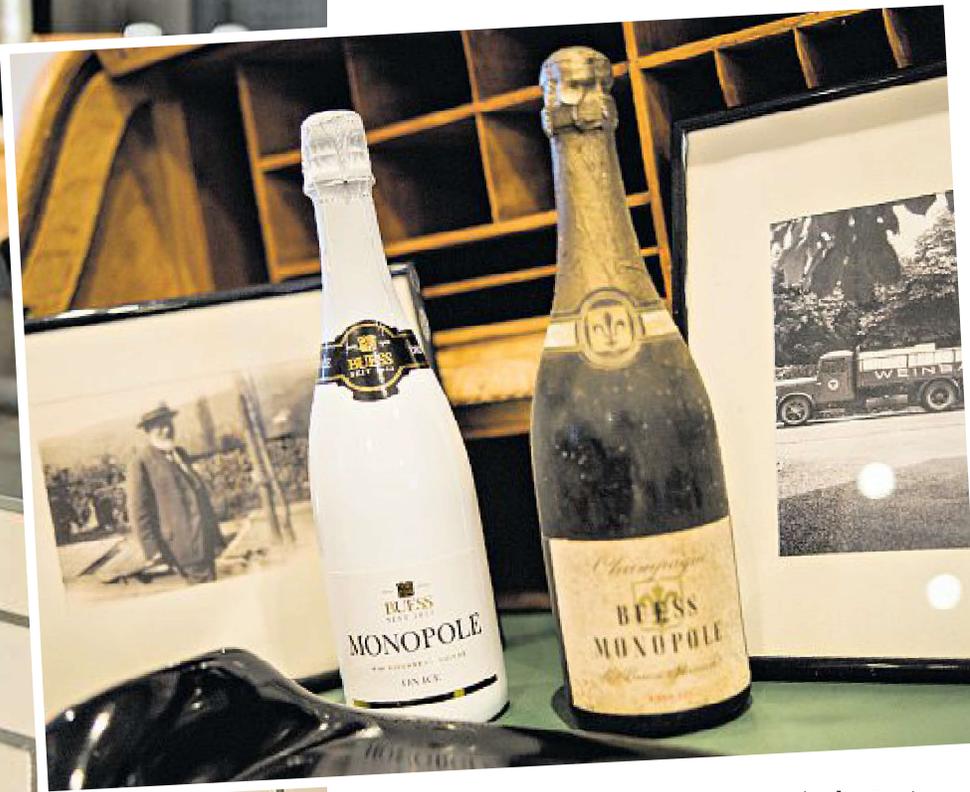
Laurent de Coulon (r.), Inhaber und Geschäftsführer von Buess Vins, lässt sich von seinem Stellvertreter Antonio Moriello einen «Monopole On Ice» einschenken.

Ein Klassiker, modern interpretiert

Mit dem «Buess Monopole On Ice» produziert die Weinkellerei Buess in Sissach einen Schaumwein für moderne Geniesserinnen und Geniesser. Neu gibt es diesen auch im Sortiment ausgewählter Coop-Supermärkte.

TEXT DEAN FUSS FOTOS STEFAN BOHRER

Impressum: Coop, Region Nordwestschweiz-Zentralschweiz-Zürich, Postfach, 5600 Lenzburg; Tel. 062 885 91 91; Redaktionsleitung: Dean Fuss



Moderne und Ursprung in einem Bild: Der «Monopole On Ice» auf der linken Seite ist die moderne Interpretation des «Monopole», des ersten Schaumweins aus dem Hause Buess Vins von 1920.

Es zischt und schäumt, während sich der «Monopole On Ice» über die Eiswürfel im bauchigen Weinglas verteilt. Schaumwein auf Eis? Es ist noch gar nicht so lange her, da hätte das noch als Fauxpas gegolten. Doch das ist längst Schnee von gestern: Heute sind Produkte wie der «Monopole On Ice» von der Kellerei Buess in Sissach BL salonfähig. Und eigentlich sogar mehr als das, sie stehen für Lifestyle.

«Mit dem «Monopole On Ice» wollen wir ein neues Kapitel aufschlagen», sagt Laurent de Coulon. Der 69-Jährige ist Inhaber des traditionsreichen Baselbieter Unternehmens, das heute über 12 Hektaren eigene Reben verfügt und insgesamt 20 Mitarbeitende beschäftigt, und führt dieses in fünfter Generation.

Über eine gewaltige Ladung Tradition verfügt auch der Monopole, der im Jahr 1920 als erster Schaumwein der Weinkellerei Buess im Verkauf landete. Der 2020 lancierte «Monopole On Ice», die moderne Neuinterpretation des Klassikers, ist allerdings wesentlich süsser als sein Verwandter ohne «On Ice»-Namenszusatz. «Für den «Monopole On Ice» braucht es einen Basiswein, der ein gewisses Volumen, einen gewissen Ausdruck und einen gewissen Körper mitbringt», erklärt Antonio Moriello (41), der seit 20 Jahren im Verkauf sowie stellvertretender Geschäftsführer tätig ist, und ergänzt: «Sonst würde der Schaumwein geschmacklich zerfallen, wenn man ihn über Eis giesst.»

Ideal für den Valentinstag

Die Struktur des Basisweins, der durch die zweite Vergärung zum Schaumwein verfeinert wird, muss also gegeben sein. Beim «Monopole On Ice» bildet eine Cuvée aus Chardonnay, Chasselas und Pinot Noir aus erlesenem Traubengut von den hauseigenen Reben am Neuenburgersee diese Basis. «Die Zutaten stammen ausschliesslich aus der Schweiz und werden

in der Region zum qualitativ sehr hochwertigen Schaumwein verarbeitet», sagt Laurent de Coulon mit hörbarem Stolz in der Stimme. Ausserdem, so der Inhaber, zeichnet sich die weisse Flasche des «Monopole On Ice» durch Nachhaltigkeit aus: «Im Gegensatz zu zahlreichen Konkurrenzprodukten überziehen wir das Glas nicht mit weissem Plastik. Stattdessen werden unsere Flaschen weiss lackiert», sagt der Inhaber.

Sowohl Laurent de Coulon als auch Antonio Moriello geniessen den «Monopole On Ice» am liebsten auf Eiswürfeln garniert mit ein paar Beeren im Glas. «Das Zusammenspiel der Süsse des Schaumweins mit der Säure der Beeren schmeckt wunderbar», sagt Moriello und ergänzt: «Wer es schlichter mag, gibt anstelle der Beeren ein, zwei Minzeblätter mit ins Glas. Das ergibt ebenfalls ein tolles Geschmackserlebnis.» Ob garniert mit Beeren oder Minzeblättern – der «Monopole On Ice» bietet sich als idealer Auftakt des romantischen Tête-à-Tête am Valentinstag in knapp zwei Wochen an. ●

Den «Monopole On Ice» des traditionsreichen Sissacher Unternehmens Buess Vins gibt es im Sortiment ausgewählter Coop-Verkaufsstellen der Region für Fr. 19.50 in der 75-cl-Flasche.