

10 Kartonweine im Test

Guter Wein kann niemals aus einem Karton fließen. Oder vielleicht doch? Expertin Chandra Kurt wollte es wissen und testete sogenannte BiB-Weine.

von Chandra Kurt

Natürlich schmeckt Wein aus dem Karton nicht nach Karton. Er steckt in einer luftdichten Folie. Der Karton mit dem Zapfhahn ist seine zweite, schützende Hülle. In der Fachsprache heisst die schnellstwachsende Weinverpackungsform Bag-in-Box (BiB).

In der Schweiz allerdings führen von den Grossverteilern nur Coop, Manor und Denner BiBs, während Volg, Spar und Globus bislang darauf verzichten. Cavino in Stäfa beispielsweise führt auch qualitativ interessante Weine als BiB.

Ein Vorteil von BiB ist, dass die Weine trinkbereit sind und nach dem Öffnen mindestens sechs Wochen lang frisch bleiben, da beim Zapfen keine Luft nachströmen kann und so ein Oxidationsprozess vermieden wird. Und im Keller lassen sich Kartons platzsparend stapeln.

Als Nachteil empfinden viele Weinliebhaber, dass die Rituale rund um das Entkorken einer Flasche entfallen. Denn Kartonwein ist eindeutig auf seine Funktion als Essensbegleiter oder Party-Drink reduziert. Und es besteht die Gefahr, die Kontrolle über den Weinkonsum zu verlieren, da nicht sichtbar ist, wie viel Wein noch in der Verpackung steckt. Mein Tipp deshalb: Die Weine zum Servieren in eine Karaffe füllen und kühl stellen.

Eines ist sicher: Bei BiB-Wein gibts bestimmt nie «Zapfen» zu bemängeln.

Pasquero Rosso 2005, Bruno Pasquero



Einer meiner Favoriten.

Charakter: Assemblage aus Nebbiolo und Barbera, die mit viel Struktur und Kraft markiert. Die Frucht lässt an reife, schwarze Kirschen denken. Wie es sich für einen Nebbiolo gehört, wird der Gaumen auch mit genügend Gerbstoffen konfrontiert. Wein zum Dekantieren, der zu Wild und Lamm passt.

Preis: 60 Franken

Inhalt: 5 Liter

Bewertung: 17,25 Punkte

Bezugsquelle: www.chateaux-carton.com.

Tosca 2005, Walter & Nathalie Fromm



Solider Toskaner für Grilladen oder Braten. **Charakter:** Biowein aus den Sorten Sangiovese und Malvasia Nera, der rustikal und bodenständig daherkommt. Schmeckt wohl jenen, die traditionelle Chianti-Weine mögen. Noten von Zedernholz, Pfeffer und Zypressennadeln. Viel Struktur und Tiefe.

Preis: 50 Franken

Inhalt: 3 Liter

Bewertung: 16,5 Punkte

Bezugsquelle: www.chateaux-carton.com

Ravanès 1999, Cubus Rex II, Domaine de Ravanès



Dieser Süsswein ist eine Überraschung.

Charakter: Leuchtet mit dunklem Bernstein, duftet nach Rosinen, Caramel und Aprikosengelee. Rustikal und leicht oxidativ, erinnert eher an einen Vin Santo als an einen Sauternes. Perfekt zu Morcheln, Dessert oder zur Käseplatte.

Preis: 99 Franken

Inhalt: 3 Liter

Bewertung: 16,5 Punkte

Bezugsquelle: www.chateaux-carton.com

La Boite Noire 2005, Domaine du Pujol



Wein mit dunkler Seele und jugendlicher Kraft.

Charakter: Diese Assemblage aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Carignan leuchtet in dunklem Rubinrot. In der Aromatik maskulin mit Noten von Tabak, Kaffee, Cassis und Waldboden. Sehr komplex mit markanten Gerbstoffen. Ideal zu Fleischgerichten und Lamm.

Preis: 37.50 Franken

Inhalt: 5 Liter

Bewertung: 16 Punkte

Bezugsquelle: www.chateaux-carton.com

La Habanera, Tempranillo



Süffig in der Art mit einfacher Struktur.

Charakter: Dunkles Granatrot. Nase einladend mit Noten von Cassis und Leder. Im Gaumen frisch und dezent staubig. Für einen Tempranillo etwas schlank. Wein für Grilladen, Tapas und Campingferien.

Preis: 18.90 Franken

Inhalt: 3 Liter

Bewertung: 15,5 Punkte

Bezugsquelle: Coop.

Salento Rosso, Gala



Ein Charmeur ohne Ecken und Kanten. Einfach und gefällig.

Charakter: Dunkles Granatrot. Duftet intensiv nach Backpflaumen und Cassis. Im Gaumen modern und schmelzig, wobei die Tannine sehr geschliffen und weich wirken. Passt perfekt zu Grilladen, Pasta, Eintopf, Picknick.

Preis: 13.90 Franken

Inhalt: 3 Liter

Bewertung: 15,5 Punkte

Bezugsquelle: Coop

Eternal 2005, Domaine de Ribonnet



Tischwein für den urchigen Gaumen.

Charakter: Ein Biowein aus Merlot. Leuchtet rubinrot. Im Gaumen etwas streng mit trockenen Gerbstoffen. Noten von Stachelbeeren und Rhabarber tauchen auf. Perfekt zu Wurstwaren, Schlachtplatte oder Schweinebraten.

Preis: 39 Franken

Inhalt: 5 Liter.

Bewertung: 15,25 Punkte.

Bezugsquelle: www.chateaux-carton.com

Cabernet Sauvignon, Vin de Pays d'Oc



Ideal, wenns einfach schmecken soll.

Charakter: Im Gaumen sehr fruchtig mit marmeladiger Note. Einfach in der Struktur, etwas alkoholisch im Finale. Ein jahrgangsloser Waldhüttenwein, zu Grilladen aller Art.

Preis: 9.95 Franken

Inhalt: 3 Liter

Bewertung: 15 Punkte

Bezugsquelle: Denner

Fotos: Philipp Rohner

Rosé Cinsault 2006, Grain d'Oc



Bunter, verspielter Rosé für unkomplizierten Genuss.

Charakter: Leuchtet pink. Die Nase duftet exotisch und fruchtig. Im Gaumen ebenfalls fruchtbetont, mit Noten von Feuersteinbonbons und Erdbeeren. Saftige Säure im Finale. Ideal zu indischer Küche, Grilladen oder Thai-Gerichten.

Preis: 13.90 Franken

Inhalt: 3 Liter

Bewertung: 15 Punkte

Bezugsquelle: Coop

Tavernello Rosso, Caviro



Der günstigste Wein der getesteten Serie.

Charakter: Granatrot. Leicht im Körper, süffig und beerig. Gradlinig mit platten Tanninen. Der typische Picknick- oder Studentenwein. Günstig und einfach. Passt zu Pasta, Pizza, grillierter Bratwurst.

Preis: 15.95 Franken

Inhalt: 5 Liter

Bewertung: 14,75 Punkte.

Bezugsquelle: Manor

Die Weinhandlung Cavino in Stäfa verfügt über ein grosses Angebot an Qualitätsweinen in der Karton-verpackung. Sie haben nicht viel gemeinsam mit den BiB-Weinen, die man beim Grossverteiler oder Discounter findet.

Bewertung nach dem internationalen 20-Punkte-System. Fehlerhafte Weine erhalten weniger als 14 Punkte, einzigartige Weine zwischen 18 bis 20 Punkte.