

## Hängender Weingenuss

**Ein paar Zeilen lead schreiben Ein paar Zeilen lead schreiben Ein paar Zeilenlead schreiben**

Was tun, wenn man zum mehrgängigen Gourmetessen den einen oder anderen edlen Tropfen versuchen, dafür aber weder allzu viel trinken noch allzu tief in die Tasche greifen möchte? Sitzt man im Restaurant Mille Sens in der Berner Markthalle, könnte die Antwort lauten: Man lässt sich einen «Wineflight» reichen – ein elegantes Gestell, an dem drei Gläser hängen, jedes gefüllt mit 0,75 Deziliter Wein, der zum bestellten Essen passt. Man kann dabei den Wein selber auswählen oder sich auf eine Blinddegustation einlassen. Dieses laut «Mille Sens»-Chef Urs Messerli in der Schweiz neuartige Angebot bietet den Vorteil, dass man «absolute Qualitätsweine im einmalig kleinen Rahmen geniessen kann. Das Gesamtvolumen je «Wineflight» beschränkt sich auf 2,25 Deziliter – die ideale Menge zu einem feinen Essen.» Selbstverständlich könne man sich aber auch Wein nachschenken lassen (Preis pro «Wineflight»: ab Fr. 22.–).  
wü•www.millesens.ch

