

The Wine Goose on Wine Tour 2026 Canada

Niagara-on-the-Lake

Mit ihrer viktorianischen Architektur, den üppig bepflanzten Strassen, zahlreichen Cafés, kleinen Shops und Boutique-Hotels gehört Niagara-on-the-Lake für uns zu den schönsten Orten Kanadas – vielleicht sogar ganz Nordamerikas. Gleichzeitig ist der Ort ein perfekter Ausgangspunkt, um die Weinregion Niagara zu erkunden.

Ein paar unserer Lieblingsorte:

Revé spannendes Farm-to-Fire-Konzept mit starkem Fokus auf regionale Produkte und Feuer als zentrales Element der Küche.

Treadwell Cuisine eine Institution in Niagara-on-the-Lake. Casual Fine Dining mit regionaler Küche und einer tollen Auswahl an Ontario-Weinen.

Prince of Wales Hotel historisches Hotel mitten im Ort. Besonders schön für einen klassischen Afternoon Tea.

St. Catharines Die grösste Stadt der Niagara-Region und durch ihre Studenten- und Kulturszene deutlich lebendiger, als man zunächst erwarten würde. Auch gastronomisch hat sich hier in den vergangenen Jahren einiges entwickelt.

Les Incompetents französisch inspirierte Küche trifft auf 90er-Jahre-Nostalgie. Locker, sympathisch und mit einer spannenden Auswahl lokaler Weine (gehört zu Fat Rabbit).

Fat Rabbit eines der angesagteren Restaurants der Region für Fleischliebhaber. Konsequenter Nose-to-Tail-Ansatz und enge Zusammenarbeit mit kleinen regionalen Produzenten.

Twenty Kitchen & Bar moderne Wein- und Cocktailbar im Zentrum von St. Catharines mit kreativen Gerichten zum Teilen.

Twenty Mile Bench & Niagara Escarpment

Das eigentliche Herz des Weinbaus in Niagara. Durch die unterschiedlichen Höhenlagen, Böden und Expositionen entstehen auf relativ kleinem Raum erstaunlich unterschiedliche Weine. Ein wenig erinnert uns die Struktur der Region an die Côte de Nuits und Côte de Beaune im Burgund: Einzelne Lagen und kleine Unterschiede im Terroir können einen erstaunlich grossen Einfluss auf den Charakter der Weine haben.

Leaning Post

Eine unserer spannenden Neuentdeckungen. Der Fokus liegt auf terroirgeprägten Small-Batch-Weinen und möglichst zurückhaltender Arbeit im Keller. Besonders interessant ist, wie unterschiedlich einzelne Lagen und Rebsorten interpretiert werden. Ein sehr authentischer Betrieb, der für uns hervorragend zur modernen Entwicklung der Region passt. Auch beeindruckend ist, wie sich die kurze Distanz zum See auf die Reben auswirkt.

Bachelder Wines

Thomas haben wir bereits vor zwei Jahren kennengelernt und waren schon damals von seiner Philosophie und seinem Engagement für die Region begeistert. Für uns ist er einer der wichtigen Pioniere, wenn es darum geht, die unterschiedlichen Terroirs und Einzellagen Niagaras herauszuarbeiten und ihnen eine eigene Identität zu geben. Besonders Chardonnay und Pinot Noir zeigen eindrücklich, welches Potenzial hier vorhanden ist.

Megalomaniac Wines

Sicherlich eines der bekannteren Weingüter der Region. Der Auftritt ist verspielt, selbstbewusst und humorvoll – dahinter steckt jedoch ein ernsthafter Qualitätsanspruch. Neben den bekannten Etiketten fanden wir besonders spannend zu sehen, wie elegant und strukturiert auch die kräftigeren Rotweine und Bordeaux-Rebsorten in Niagara ausfallen können.

Tawse Winery

Einer der etablierten Namen im kanadischen Weinbau und bereits mehrfach national ausgezeichnet. Das Weingut arbeitet biologisch und biodynamisch und gehört zu den Vorreitern dieser Bewegung in Kanada. Auch der Keller ist beeindruckend: modern konzipiert und mit einem starken Fokus auf schonende Verarbeitung und den Einsatz der Schwerkraft.

Big Head Wines

führte uns eine kleine Vorrecherche zu einem Weingut, das in der Region gerade viel Aufmerksamkeit bekommt. Besonders spannend fanden wir den unkonventionellen und experimentierfreudigen Ansatz: Neben Holz kommen auch grosse italienische Beton- und Tonbehälter sowie 1'000-Liter-Holzfässer zum Einsatz. Ein moderner Betrieb, der zeigt, wie vielseitig und dynamisch sich die Weinregion Niagara entwickelt und genau solche Weingüter sind es, nach denen wir auf unseren Reisen suchen

Pearl Morissette & RPM Bakehouse

Ein Besuch bei Pearl Morissette gehört für Wein- und Gastronomiebegeisterte sicherlich zu den spannendsten Erlebnissen in der Region. Sehr zu empfehlen ist bereits das RPM Bakehouse – die Bäckerei des Weinguts mit hervorragenden Backwaren und einem starken regionalen Ansatz. Noch eine Stufe weiter geht das Restaurant von Pearl Morissette: eine konsequent produktorientierte Küche, die eng mit der eigenen Landwirtschaft und der Region verbunden ist und erst kürzlich mit dem zweiten Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Für uns ein perfektes Beispiel dafür, wie Wein, Landwirtschaft und Gastronomie zu einem Gesamterlebnis verschmelzen können.

Toronto

Eine echte Weltstadt und gleichzeitig ein Ort, an dem auch wir uns ein bisschen zu Hause fühlen. Toronto besitzt eine unglaublich vielfältige Gastronomieszene, und bei jedem Besuch gibt es wieder etwas Neues zu entdecken. Ein paar unserer persönlichen Lieblingssorte, zu denen wir gerne zurückkehren:

- **Antler Kitchen & Bar** – kanadisch, wild und regional geprägt.
- **Henry's Restaurant** – besonders spannend für Weinliebhaber.
- **Alo** – eines der bekannten Fine-Dining-Restaurants der Stadt.
- **Aloette** – die lockerere und unkompliziertere Schwester von Alo.
- **Mother Tongue** – asiatisch inspirierte Küche und kreative Cocktails.
- **Nonni Cafe & Bakery** – ideal für Kaffee und einen entspannten Start in den Tag.
- **Actinolite** – stark regional geprägte, kreative kanadische Küche.
- **St. Lawrence Market** – ein Klassiker und für Food-Liebhaber eigentlich Pflicht. Perfekt, um sich durch die kulinarische Vielfalt Torontos zu probieren.