



Geny Hess ist Experte für Schweizer Weine – und ein begnadeter Koch.

Weingut Schlegel: Wie der Vater, so der Sohn

Junior Georg Schlegel eifert seinem Vater nach. Der Winzer aus Jenins GR gibt sich nicht mit Mittelmässigkeit zufrieden. Top-Weine wie der Saliser Pinot Noir sind das Ergebnis.

DAS WEINGUT SCHLEGEL liegt im idyllischen Jenins in der Bündner Herrschaft. Die über Generationen mit viel Liebe kultivierten und nachhaltig gepflegten Weinberge befinden sich an besten Lagen – Jenins, Pradafant und Saliser. Angepflanzt wird zu 70 Prozent Pinot noir. Und auf den restlichen 30 Prozent der insgesamt sieben Hektaren wachsen die weissen Sorten Weissburgunder, Pinot gris, Chardonnay, Riesling und Riesling Silvaner. In den vergangenen Jahren hat Georg Schlegel junior mehr und mehr die Verantwortung für das Gut übernommen, das Winzern wurde ihm ja sozusagen in die Wiege gelegt. Der Junior geht der abwechslungsreichen Arbeit im Weinberg und im Keller gewissenhaft, mit grosser Begeisterung und Leidenschaft nach. Das Resultat ist eine beeindruckende Auswahl an hochklassigen Weinen. Mittelmässigkeit verabscheut Georg. Er gibt sich erst dann zufrieden, wenn er das Bestmögliche

erreicht hat, was die jüngsten Jahrgänge der Schlegel-Weine mit fruchtigen Aromenspielen und brillierender Lebendigkeit zeigen. Was sich da am Gaumen abspielt, ist schwer in Worte zu fassen. Es offenbaren sich jahrgangstypische Charaktere voller Feinheit, Finesse und fruchtiger Grazie. Man spürt, dass der Winzer den Sorten Typizität und Strahlkraft abringen und die individuellen Terroirnoten authentisch hervorheben will. So auch beim sinnlichen 2017er Saliser Pinot Noir AOC Graubünden (CHF 55.–). Der Beifall für diesen auserlesenen Tropfen gebührt der Natur – und natürlich Georg Schlegels konsequenter Arbeitsweise. Zu welchem Gericht passt der 2017er Saliser, der Würze, Frucht und kernige Frische harmonisch vereint? In seiner Jugend ist er ideal zu Entenbrust mit grüner Pfeffersauce. In seiner vollen Reife, in ein paar Jahren dann, ein wunderbarer Begleiter zu Haar- und Federwild. ●

www.georgschlegel.ch



Traumhaft gelegen Das Schlossgut Bachtobel am Ottenberg im Thurgau.

Schlossgut Bachtobel ist Kult

HANS-ULRICH KESSELRING hat mit seinen naturreinen Pinots noirs vom Schlossgut Bachtobel am Ottenberg im Thurgau eine Renaissance in der Ostschweizer Weinlandschaft eingeläutet. Das war im Jahr 1967. Heute sind sein Neffe, Gutsherr Johannes Meier, die Winzer Fazli Llolluni und Philipp Gfeller sowie die Önologin Ines Rebentrost das Dreamteam vom Schlossgut Bachtobel. Mit grossem Einfühlungsvermögen haben die vier den von Hans Ulrich geschaffenen Kultstatus erhalten – und sogar noch aufgewertet. Ein Meisterwerk ist der 2018er Pinot Noir N°3 Schlossgut Bachtobel (CHF 36.–). Elegant und raffiniert, mit klar definierten Aromen, makellos konzentriert und ausgewogen. Der beeindruckende Tropfen passt hervorragend zu einem Tafelspitz. In seiner vollen Reife dann ist er perfekt zu Riebelmais-Poulardenbrust mit Morchelsauce.

www.bachtobel.ch

FOTOS: HANS-PETER SIFFERT / WEINWELTFOTO.CH (2)

FOTOS: PAUL SEEWER (9), STEVEN KOHL, HO (2)

WEINE
FÜR JEDES
BUDGET



SYLVIA BERGER

Coop

Chablis AOC

Chablis Les Tisserandes 2019

Der erfrischende Chardonnay aus dem Chablis passt perfekt zu grilliertem Fisch und Meeresfrüchten. Dank der spritzigen Säure und der Ausgewogenheit macht er jeden Sommerapéro zum Highlight. Ein Klassiker aus dem Burgund.

CHF 14.95/75 cl
mondovino.ch und in
grösseren Coop-Supermärkten



PIERINA MARTY

Detting & Marmot AG

Grüner Veltliner Löss 2019,
Weingut Payr

Carnuntum 2019

Die Österreicher sind mir einfach sympathisch. Ich mag ihre Küche und natürlich auch die Weine. Grünen Veltliner etwa, wie diesen saftig frischen, den ich in meinen Picknickkorb packen würde, mit einer Gemüsequiche oder einer Jausenplatte. Damit würde ich es mir unter einem Baum gemütlich machen.

CHF 13.90/75 cl
www.drinks-and-style.ch



MATHIEU ZIMMERMANN

Boucherville

Kabinett, Rheinhessen, Weingut
Gunderloch

Riesling Cuvée Jean Baptiste 2019

Trinkspass dank des belebenden Spiels von Frucht und Säure. Einladende und klare Frucht-aromatik von gelben Früchten und Zitrus, ergänzt durch leicht würzige Noten. Dynamisch und erfrischend am Gaumen, mit toller Mineralität. Isotonischer Sommerwein mit Suchtpotenzial.

CHF 14.50/75 cl
www.boucherville.ch



UNTER
CHF 15.–

Naturaplan Bio-Neuchâtel AOC

Ceil de Perdrix 2020, Domaine des Cocinelles

Der Rosé aus dem Neuenburg gehört zu den renommiertesten Weinen des Kantons. Dank der charmanten Waldbeeraromatik passt er bestens zum Sommer. Kühlen und geniessen – am besten zu grilliertem Poulet.

CHF 17.50/75 cl
mondovino.ch und in
grösseren Coop-Supermärkten



Douro DOC

Prats + Symington, Prado de Roriz 2017

Für mich ist es die schönste Weinregion – das Dourotal. Beim Schwenken des Glases dominieren Aromen von dunklem Steinobst. Sein voller Körper und die samtigen Tannine passen hervorragend zu einem Steak vom Holzfeuer. Eine tolle Assemblage aus Tinta Roriz, Tinta Barocca und Touriga Nacional.

CHF 18.50/75 cl
www.drinks-and-style.ch



Tinto, DOCa Rioja,
Bodega Alegre Valgañón

Rioja Alegre Valgañón 2018

Delikater und eleganter Wein aus dem Nordwesten der Rioja Alta. Der fruchtbetont beerige und feinwürzige Wein begeistert mit Harmonie, seidigen Tanninen und saftiger Säure. Griffig, frisch und zeitlos schön. Im Sommer der ideale Begleiter zu Grilladen und Tapas.

CHF 19.80/75 cl
www.boucherville.ch



UNTER
CHF 25.–

Barolo DOCG

Barolo Prunotto 2016

Der Barolo aus dem Piemont ist ein Alleskönner. Egal, ob Rindsfilet oder ein feiner Kalbsbraten vom Grill – dieser Italiener ist der passende Begleiter. Seine elegante Struktur und seine saftige Frische sind geradezu perfekt. Reiner Nebbiolo mit Aromen von Kirschen, Heidelbeerkonfitüre und Wacholder.

CHF 37.95/75 cl
mondovino.ch und in
grösseren Coop-Supermärkten



Rias Baixas DO

Mar de Frades Finca Valiñas 2016

Die saftig-grüne und regenreiche Region DO Rias Baixas im Norden von Spanien ist für ihre knackigen Albariños bekannt. Die Önologin Paula Fandiño hat den Finca Valiñas sechs Monate lang auf der Hefe ausgebaut. Einen besseren Begleiter zu grilliertem Fisch kann man sich kaum vorstellen.

CHF 34.90/75 cl
www.drinks-and-style.ch



Bandol AC, Domaine Tempier

Bandol Rosé 2020

Angenehm saftige Aromatik von roten Beeren, mediterranen Kräutern, Blumennoten. Der grosse Mourvèdre-Anteil verleiht Charakter und Ausgewogenheit, die Mineralität Spannung und Komplexität. Ikonischer, erfrischender Rosé mit Seele. Toll zu Krustentieren, Fisch oder Antipasti.

CHF 28.50/75 cl
www.boucherville.ch



ÜBER
CHF 25.–

Ein gutes Team
Vater und Sohn
Georg Schlegel in
ihren Weinbergen.

