



Foto: Shutterstock

Erstmals verleiht Falstaff in Zusammenarbeit mit Swiss Wine Connection die Riesling-Silvaner-Trophy. Die Weine wurden von einer Fachjury unter der Leitung von Falstaff-Schweiz-Chefredaktor Martin Kilchmann blind verkostet und bewertet. Die besten Weine ihrer Kategorie erhalten die Riesling-Silvaner-Trophy 2017. **TEXT MARTIN KILCHMANN DEGUSTATIONSNOTIZEN ULRICH SAUTTER**

RIESLING- SILVANER- TROPHY 2017

Die Winzer reichten rund neunzig Weine zur Degustation ein. Beurteilt wurden diese von einer dreiköpfigen Jury bestehend aus Konrad Bernath, ehemaliger Professor für Önologie an der ZHAW, Ulrich Sautter, Chefredaktor Falstaff Deutschland, und Martin Kilchmann, Chefredaktor Falstaff Schweiz. Die Aromen- und Geschmackspalette der Weine reichte von würzig-muskatigen Riesling-Silvanern über zitrusfruchtige Versionen bis hin zu Sauvignon-Blanc-artigen Weinen, denen mit Aromahefen auf die Sprünge geholfen worden war. >



Sie degustierten: Ulrich Sautter, Martin Kilchmann, Konrad Bernath.

> Für Diskussionen in der Jury sorgte der Restzuckergehalt vieler Weine. Etliche wirkten leicht süss, obwohl sie als trocken deklariert worden waren. Andere wurden korrekt für die Kategorie «halbtrocken» angemeldet, weisen dies – von Gesetzes wegen sind die Winzer dazu nicht verpflichtet – auf dem Etikett aber nicht aus. Wie soll sich da der Konsument, der den betreffenden Winzer und seine Weinstilistik nicht kennt, zurechtfinden? Es wäre in seinem Interesse zu wünschen, dass eine Deklarationspflicht eingeführt wird.

Kontrovers wird das Thema auch unter den Winzern diskutiert. Urs Zweifel, der Weinmacher der gleichnamigen Höngger Kellerei, ist als Verfechter der neuen Mode der dezent restsüssen Weissweine bekannt, beschränkt die Praxis aber auf Weine ohne biologischen Säureabbau: «Da wir bei den meisten Weissweinen keinen BSA durchführen, um die Primärfrucht zu erhalten, bleibt eine höhere Säure zurück. Man kann nun den Wein entsäuern oder mit Restsüsse kaschieren. Da Restsüsse für den Konsumenten attraktiver und für uns machbar ist, ist das eine elegante Lösung für uns.» Er stoppt dabei die Gärung mit schwefliger Säure gegen Schluss bei einem Restzuckergehalt von sechs bis zehn Gramm pro Liter.

Der Knackpunkt dabei ist, wie diese Weine zum Essen passen. Ausser zum Apéro, zu Käse oder zu asiatisch inspirierter Küche gehen restsüsse Weine schlecht. Deshalb setzt der Zizerser Winzer Philipp Grendelmeier auf durchgegangene Weine: «Ich möchte Weine erzeugen, die gut zu Mahlzeiten passen. Trockene Weine können das bei den meisten Speisen besser. Das ist entscheidend für mich, da die gute Gastronomie zu meinen wichtigsten Kunden zählt.» Indirekt also ein weiteres Argument für die Deklarationspflicht: Sie erleichtert auch im Restaurant die passende Weinwahl. <

IDENTITÄTS-STIFTENDER WEISSWEIN DER DEUTSCHSCHWEIZ

Der **Riesling-Silvaner** ist in der Deutschschweiz – wie der Chasselas in der Westschweiz – als Identitätsstifter die bedeutendste weisse Rebsorte. Seine Anbaufläche hat zwar über die Jahre sachte abgenommen, beträgt aber immer noch 355 Hektaren. Zürich, Aargau, Schaffhausen und Thurgau sind in dieser Reihenfolge die grössten Produzenten.

Die Sorte und der aus ihr gekelterte Wein tragen unterschiedliche Namen: Neben Riesling-Silvaner ist er weltweit als Rivaner und vor allem als Müller-Thurgau bekannt. Letzterer verweist auf den Vater der aus einer Neuzüchtung entstandenen Rebe: Professor Hermann Müller, 1850 in der Thurgauer Bodenseegemeinde Tägerwil geboren («Müller-Thurgau»), war Leiter des pflanzenphysiologischen Instituts der preussischen Lehr- und Forschungsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau Geisenheim im Rheingau, als er 1882 auf der Suche nach einer alternativen Weissweinsorte glaubte, den qualitativ hochwertigen Riesling mit dem zuverlässigen, soliden und früher reifen Silvaner zu kreuzen.

1890 wurde Hermann Müller Direktor der neu gegründeten Deutschschweizerischen Versuchsstation für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädenswil und trieb zusammen mit Weinbautechniker Heinrich Schellenberg die Evaluierung der neuen Sorte voran. In den Zehnerjahren des 20. Jahrhunderts wurde diese zum breiten Anbau freigegeben. Als erster Rebberg wurde die Sternenthalde in Stäfa bepflanzt. Anschliessend eroberte der Riesling-Silvaner die angrenzenden Kantone und verdrängte den sauren Elbling. Parallel dazu fand er weltweite Verbreitung unter dem Züchternamen und gilt heute als die erfolgreichste Neuzüchtung.

Ein Postscriptum zur Geschichte des Riesling-Silvaner: Nachdem immer wieder Zweifel an der Identität der beiden Elternteile aufgetaucht waren, erbrachte eine gentechnische Untersuchung durch das Institut für Rebenzüchtung Geilweilerhof im deutschen Siebeldingen vor bald zwanzig Jahren Klarheit: Der Riesling-Silvaner ist in Tat und Wahrheit eine Kreuzung aus Riesling x Madeleine Royal. Es gibt Winzer, die seither die korrekte Bezeichnung verwenden, richtig durchgesetzt hat sie sich freilich nicht.

DIE TROPHY-SIEGER

KATEGORIE
TROCKENE WEINE

MÜLLER-THURGAU 2016
SCHLOSSGUT BACHTOBEL
WEINFELDEN

Der Ottenberg, ein Moränenhügel hoch über dem oberen Thurtal mit vorwiegend tiefgründigen, sandigen Lehmböden, hat sich in jüngster Vergangenheit zu einem der markantesten Anbaubereiche der Deutschschweiz entwickelt. Eine Handvoll Weinbaubetriebe liefert jedes Jahr charaktervolle, herkunftsgeprägte Weine. Mit an der Spitze steht seit jeher Schlossgut Bachtobel. Besitzer Johannes Meier hat mit Kellermeisterin Ines Rebentrost und den beiden Winzern Fazli Lllolluni und Philipp Gfeller ein eingeschworenes Team um sich geschart, das mit Rot- und immer stärker auch mit Weissweinen Akzente setzt. Bachtobel erzeugt auf seinen sechs Hektaren Reben rund zwanzig Prozent Weisse. Von überdurchschnittlicher Qualität ist Jahr für Jahr der Müller-Thurgau. Ines Rebentrost peilt eine erfrischende, knackige, mineralische Stilistik an. Sie vergärt den Most mit Reinzuchthefen 18 Tage bei 19 Grad Celsius, verzichtet auf den biologischen Säureabbau und füllt im März 4000 Flaschen ohne nennenswerten Restzucker.



KONTAKT:

Schlossgut Bachtobel
Johannes Meier
Bachtobelstrasse 76
8570 Weinfelden

T: +41 71 6225407
F +41 71 6227607

www.bachtobel.ch
info@bachtobel.ch

Öffnungszeiten Keller & Weinverkauf: jeweils samstags von Juni–September 10–14 Uhr



**KATEGORIE
HALBTROCKENE WEINE**

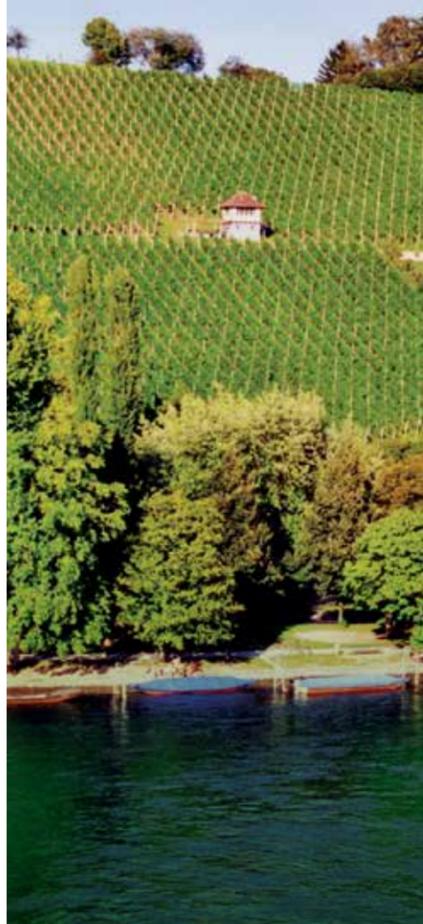
**BÜRGERWY DIESENHOFEN
2015, WEINKELLER.SH
SCHAFFHAUSEN**

WeinKeller.sh besteht aus Marlies Keller, ihrem Partner Beat Schindler und Fritz Keller. Die drei bewirtschaften im Kanton Schaffhausen sechs Hektaren Reben und sind reine Traubenproduzenten. Die Ernte wird von Paul Gasser in Ellikon an der Thur gekeltert und von WeinKeller.sh vermarktet. Eine kuriose Besonderheit des Betriebs: Die Trauben des prämierten Diessenhofer Bürgerwy wachsen als AOC Schaffhausen im deutschen Gailingen auf der gegenüberliegenden Rheinseite des Thurgauer Städtchens Diessenhofen, dem der Rebberg gehört. Sie werden der typischen Muskataromatik zuliebe spät gelesen. Bei Paul Gasser erfahren sie mittels Umkehr-Osmose eine zusätzliche Konzentration. Auf den biologischen Säureabbau wird zugunsten der Frische verzichtet. Erwünscht ist ein Quäntchen Restsüsse, weshalb die Gärung kurz vor dem Ende mittels Kühlung gestoppt wird. Die gute Zusammenarbeit mit Gasser wird aber in den nächsten Jahren wohl zu einem Ende kommen: Marlies Kellers Sohn Nils studiert in Changins und will in Zukunft selber keltern.

KONTAKT:
WeinKeller.sh
Marlies Keller und Beat Schindler
Vorstadt 64
8200 Schaffhausen

T: +41 52 6259650
F: +41 52 6259651
www.weinkeller.sh
info@weinkeller.ch

Öffnungszeiten Keller & Weinverkauf:
Mittwoch-Freitag 14-19 Uhr
Samstag 10-16 Uhr



**KATEGORIE
EDELSÜSSE WEINE**

**ADRIANS DOLCE VITA 2016
ADRIANS WEINGUT
OBERFLACHS**

Mit erst zwei Jahrgängen erarbeitete sich Adrian Hartmann im Aargau mit «Adrians Weingut» beträchtliches Renommee. Hartmann verdiente sich seine Sporen als Chef de Cave im Fricktaler Weingut Fehr und Engeli. 2015 machte er sich selbstständig. Seine Cousine verkaufte ihm die Ernte von 3,5 Hektaren Reben in Oberflachs und das Jahr darauf gleich den ganzen Rebberg. Gekeltert wird in einer Kellergemeinschaft in Schinznach, zu der auch Bruder Claudio und Tom Litwan gehören. Im Debütjahrgang 2015 konnte Adrian Hartmann mit traumhaft reifen Trauben starten und sein Talent erstmals andeuten. 2016 bewies er sich als Produzent von edelsüßem Wein. Die Riesling-Silvaner-Trauben stammen aus einer 30-jährigen Parzelle, deren Ertrag frostbedingt tief bei 450 Gramm lag. Sie wurden drei Wochen in Gemüseboxen getrocknet, was den Öchslewert verdoppelte und das Gewicht halbierte. Nach einer 48-stündigen Kaltstandzeit fand die zweimonatige, kühle Gärung statt. Der Ausbau erfolgte ohne BSA im Stahltank.

Fotos: bildreiz.ch / Jochen Eichler, Hans Peter Siffert, beigestellt

KONTAKT:
Adrians Weingut
Adrian Hartmann
Winzerweg 19
5108 Oberflachs

T: +41 76 5787741
www.adrians-weingut.ch
info@adrians-weingut.ch

Öffnungszeiten Keller & Weinverkauf: nach telefonischer Vereinbarung



**SONDERKATEGORIE
EXPERIMENTELLE WEINE**

**BUNTER HUND 2015, WINZEREI
ZUR METZG, OSSINGEN**

Falsch liegt, wer glaubt, der Wein der Winzerei zur Metzg hiesse nach seinem Schöpfer «Bunter Hund». Nein, der kräftige Riesling-Silvaner wurde nach dem Restaurant in Winterthur getauft, das den Wein wie warme Weggli verkauft. Trotzdem ist Patrick Thalmann eine auffällige Figur in der Zürcher Weinszene. 2009 startete er mit zugekauften Trauben in einer Doppelgarage, wechselte dann in eine ausgediente Metzgerei in Ossingen. Die Produktion stieg von wenigen tausend auf 20.000 Flaschen. Die Trauben werden heute aus dem Kanton Zürich, hauptsächlich Ossingen und Benken, zugekauft. Dazu bewirtschaftet Thalmann eine Hektare im sonnenverwöhnten Benken. Alle Weine, weiss wie rot, werden spontanvergoren und reifen in schwach getoasteten, grösstenteils neuen Burgunderpiëcen, der 2015er Bunte Hund 14 Monate in drei Fässchen. Auf den BSA wurde verzichtet. Der Wein ist trocken, obwohl er jahrgangs- und ausbaubedingt cremig-süss herüberkommt. Im Herbst bezieht Thalmann einen neuen Keller mit Weinbar in Marthalen und wird dort die Produktion zusammenlegen.

KONTAKT:
Winzerei Zur Metzg
Patrick Thalmann
Underem Berg 5
8475 Ossingen

T: +41 79 6909950
www.winzerei-zur-metzg.ch
feedback@winzerei-zur-metzg.ch

Besuche und Besichtigungen auf Anfrage



BEST OF RIESLING-SILVANER



TROCKENE WEINE **91**

**MÜLLER-THURGAU 2016
Schlossgut Bachtobel
Weinfeldern TG**

Kräftig reduktiv im Duft, in Frucht und Würze verschlossen – lässt aber erkennen, dass sehr präzise gelesen wurde. Am Gaumen kernig, stoffig, dicht, packend und griffig, lange präsent bleibend, aber aromatisch noch komplett verschlossen. Gelungene Kelterung: wirkt so, als sei sie auf Lagerfähigkeit angelegt.

www.bachtobel.ch
CHF 19,-



HALBTROCKENE WEINE **91**

**BÜRGERWY
DIESENHOFEN 2015
WeinKeller.sh, Schaffhausen**

Banane, Rosine, Apfelstrudel, recht opulenter Duft. Viel Muskat. Am Gaumen ziemlich wuchtig, reife (leicht konzentriert wirkende) Säure und eine nicht zu stark betonte Süsse. Die Alkoholkraft ist gut von Extrakt abgedeckt, der Wein wirkt potenzialreich und könnte sich würzig und voluminös entfalten.

www.weinkeller.sh
CHF 15,50



EDELSÜSSE WEINE **92**

**ADRIANS DOLCE VITA 2016
Adrians Weingut, Oberflachs AG**

Hellgolden. Cidre, Apfelmus, Lebkuchen, Orangeat, Birnenschnitz, Birnenbrot. Getrocknete Feige. Viskoser Gaumen, aromatisch reich dotiert, dabei auch saftig, gut stützende, konzentrierte Säure, recht pur in der Frucht und hoch verdichtet in der Gaumenstruktur, endet leicht adstringierend. Das ist edelsüßer Riesling-Silvaner am Optimum.

www.adrians-weingut.ch
CHF 32,-



90

**RIESLING SYLVANER 2016
Grendelmeier Weingut
Zizers GR**

Geriebene Muskatnuss, Holunderblüte, Lavendel, fast eine Muskat- oder Gewürztraminer-Nase. Körperreich und stoffig, sehr trocken, mit stabiler, den Körper tragender Säure. Kräftiger Alkohol. Ausgezeichneter Wein: Würze, Kraft und dennoch auch nervige Frische.

www.zizerser.ch
CHF 14,-



91

**STELLARIA 2016
Weingut Rütihof, Uerikon ZH**

Gummi, Orchideenhaus, Muskat, sehr blumig. Saftiger Ansatz, schlank und süss-sauer spielend, ein Kabinett-Stil, wahrscheinlich würde es so schmecken, wenn der Moselaner Manfred Prüm Müller-Thurgau produzieren würde. Elegant und Trinkfluss in einem leichten Format mit sehr präziser Frucht.

www.weingut-ruetihof.ch
CHF 14,-



92

**EGLISAUER STROHWEIN 2015
Weingut Pircher, Eglisau ZH**

Zunächst etwas pilzige Botrytis, die mit Luftkontakt zurücktritt. Hefe, Minze, Muskat. Am Gaumen hoch elegant, sehr frisch und saftig gebündelt, eine Spur Viskosität, aber zugleich feinnervig und nachgerade rieslinghaft in seinem Spiel, grosse Länge.

www.weingut-pircher.ch
CHF 26,-



90

**RIESLING-SILVANER
MUTTENZ 2016
Weingut Jauslin
Muttenz BL**

Mineralischer Duft. Feuchter Stein, Kalk. Betont nicht die Würze. Am Gaumen seidig, reich und rund, in sich ruhend mit reifer, nahtlos integrierter Säure und mit einer lang anhaltenden, homogenen Gaumenaromatik.

www.weingutjauslin.ch
CHF 13,50



90

**REMIGEN RIESLING-
SYLVANER 2016
Zweifel Weine, Zürich**

Verschlossen, floral, Holunderblüte, etwas Hefe – und beinahe etwas Moscato-artig. Straffe Säure, gute Dichte, eher zurückhaltend eingesetzte Süsse, die Kernigkeit gibt Frische, stoffiger Abklang. Terpengeprägte Aromatik ohne Botrytis-einfluss, kompakter Wein.

www.zweifelweine.ch
CHF 14,90



EXPERIMENTELLE WEINE **91**

**BUNTER HUND 2015
Winzerei Zur Metz, Ossingen ZH**

Wrigley's Spearmint, Mango, Honigmelone. Etwas Holz. Ein klein wenig Botrytiswürze (Bratenjus). Straffes Säuregerüst, forsch dagegensetzte Süsse, gute Dichte, etwas CO₂-frisch gestützter Körper, aromatische Gaumenfrucht, wieder Minze, leichte Grüntöne, aber insgesamt zusammenhaltend, pointierter, frischer Abklang. Dezent Süsse.

www.winzerei-zur-metzg.ch
CHF 18,-