

HIGHLIGHTS AUS DER SCHWEIZ

Schweizer Wein ist sozusagen ein noch zu entdeckendes önologisches Geheimnis, das sich aus zahlreichen autochthonen und internationalen Traubensorten zusammensetzt. Man zählt nicht weniger als 160 verschiedene Rebsorten. Bei den aufgelisteten Weinen handelt es sich um einen Landesquerschnitt. Vorge stellt werden Weine, die für ihre jeweilige Weinbauregion typisch und qualitativ einzigartig sind. Viele der großen Weine der Welt werden in Familienbetrieben erzeugt – so auch in der Schweiz: Bis auf den Fendant Stockalper stammen alle Weine von Familienweingütern.

NOTIZEN VON CHANDRA KURT

Weinregion Wallis

96

● Grain Noble 2001

Marie-Thérèse Chappaz, Fully

Marie-Thérèse Chappaz ist die Königin der Süßweine. Diese Abfüllung wurde aus der Walliser Sorte Petite Arvine vinifiziert und leuchtet in hellem Bernstein. Der Duft lässt an Trüffel, edlen Honig, Gewürznelken und Rosinenkonzentrat denken. Kaum am Gaumen, explodieren die Aromen derart intensiv, dass man etwas Zeit braucht, um alles wahrzunehmen. Gingerkonzentrat, Honig, kandierte Aprikose und Datteln sind zu erkennen. Intensiv und opulent vom ersten bis zum letzten Tropfen. Nichtsdestotrotz kommt eine saftige Frische zum Tragen, die dieses süße Elixier trotz seines Alters äußerst jugendlich wirken lässt. Rarität. (100 % Botrytis.)
Cave la Liaudisaz, Fully,
www.chappaz.ch; CHF 49,- (50 cl)

94

● Mitis 2007, Amigne de Vétroz, Reserve Jean-René Germanier Vins

Ein Nektar von Wein, goldgelb in der Farbe. Die Nase duftet nach Quittengelee, Honig und Rosinen. Kaum am Gaumen, kommen kandierte Orangen und Vanille dazu. Dieser Süßwein ist voluminös mit einer angenehmen Frische im Finale. Er wurde ausschließlich aus von Botrytis befallenen Trauben vinifiziert.
Jean-René Germanier Vins, Vétroz,
www.jrgermanier.ch;
CHF 29,- (37,5 cl)

93

● Cayas 2008, Syrah du Valais, Reserve Jean-René Germanier Vins, Vétroz

Der schönste Syrah der Schweiz und einer der bekanntesten Markenweine. Gilles Besse vinifiziert seit Jahren einen eleganten Walliser. Bereits in der Nase spannende Zimt-, Nelken- und Pfefferaromen. Am Gaumen würzig, filigran mit feinen, delikaten Gerbstoffen und einer Frucht, die an Backpflaumen und Brombeeren denken lässt. Ein kühler, sehr eleganter Syrah, der auch im Finale Noten von Weihnachtsg Gebäck und Zimt aufweist. Viel Finesse und Charakter. Kein Blockbuster, sondern ein aristokratischer Syrah, der an die großen Weine der Rhône denken lässt.
Jean-René Germanier Vins, Vétroz,
www.jrgermanier.ch; CHF 35,-



Schweizer Weine wachsen vor Bergpanorama

92

● Lafnetscha 2009 Chanton Weine, Visp

Blass in der Farbe. Edle, fast schon schwere Nase mit elegant-rassigem Körper. Eher neutral mit mineralischer Würze, Noten von Pink Grapefruit und öligem Schmelz. Abfüllung, die auf die Essenz der Traube reduziert worden ist. Pikante Note im leicht fülligen Finale. Genuntersuchungen zufolge stammt diese Sorte aus einer natürlichen Kreuzung zwischen Completer und Humagne. Dem Winzer Chosy Chanton ist es zu verdanken, dass sie nach wie vor im Wallis kultiviert wird.
Kellerei Chanton, Visp,
www.chanton.ch; CHF 24,-

90

● Heida Visperterminen 2009 St. Jodern Kellerei

Helles Goldgelb. Intensiver Duft mit Ananas und Jasminnote. Am Gaumen gehaltvoll und sehr aromatisch. Noten von Aprikosenkompott, Akazienhonig und Muskat sind dominant. Ein Wein mit molliger Fülle und cremigem Schmelz. Fließt ganz gemütlich den Hals hinunter und wirkt dabei leicht wärmend. Walliser Spezialität, zumal die Heida-Reben aus Visperterminen, von einem der höchsten Rebberge Europas, stammen.
St. Jodern Kellerei, Visperterminen,
www.jodernkellerei.ch; CHF 19,-

89

● Fendant du Valais 2009 Stockalper Provs Valais

Helles Goldgelb. Neutraler Auftakt mit dezenten Lindenblütenaromen sowie etwas Honig. Am Gaumen trocken mit einer cremigen Fülle. Aromatisch sind weiße Blüten, Honig und Mandarinen zu erkennen. Ein fülliger Fendant (Chasselas). Basiswein der größten Weinkellerei der Schweiz.
Provins Valais, Sion, www.provins.ch;
CHF 14,90

Weinregion Waadt

92

● Dézaley 2009, Chemin de Fer Grand Cru Luc Massy

Einer der besten Dézaleys der Schweiz. Kann Jahre gelagert werden. Voll, intensiv mit einer mineralischen Frische und Aromen, die an Feuerstein, kandierte Aprikosen und Honig denken lassen. Ein Chasselas mit Fülle und Komplexität, der ohne aromatische Kapriolen auskommt. Luc Massys Rebberge befinden sich im Lavaux, dem Gebiet, das 2007 von der UNESCO als Welterbe anerkannt wurde.
Luc Massy, Clos du Boux, Epesses,
www.massy-vins.ch;
CHF 24,-

Fotos: Siffert/weinweltfoto.ch

92

● Dézaley 2009, Grand Cru Louis Bovard

Im Vergleich zum Chemin de Fer ist dieser Dézaley frischer mit einer ausgeprägteren Zitrusnote. Am Gaumen zeichnet er sich durch eine delikate Mineralik und Finesse aus. Top-Chasselas, der mit Jahren der Lagerung besser wird. Filigran und frisch sein Finale. Louis Bovard setzt sich bereits ein Leben lang für die Güte der Chasselas-Weine ein.
Domaine Louis Bovard, Cully,
www.domainebovard.com; CHF 24,50

91

● Le Brez 2009 Domaine La Colombe Raymond Paccot

Dieser Féchy wird geprägt durch Frische, Mineralik und Dynamik. La Brez ist der Name eines Terroirs, das zur Domaine gehört und auf dem die besten Trauben wachsen. Dieser Chasselas ist spontanvergärt. Trotz seiner unkomplizierten Art weist er eine interessante Struktur und Komplexität auf. Aromatisch dominieren Noten von Minze, Limette und Birne.
Domaine la Colombe, Féchy,
www.lacolombe.ch; CHF 14,-

90

● Domaine de Sarraux C 2009 Grand Cru de Luins Domaine de Sarraux

2009 ist der erste Jahrgang, bei dem das Weingut Domaine de Sarraux auf den Weinflaschen die prestigeträchtige Banderolle der Winzervereinigung »Clos, Domaines et Châteaux« anbringen darf. Der Wein ist elegant mit einer schmelzigen Fülle und Noten, die an Honig, weiße Blüten und Pfirsiche denken lassen. Das Finale ist mineralisch und trocken und süffig.
Oenothèque La Licorne, Morges,
www.bolle.ch; CHF 12,50

Weinregion Deutschschweiz

94

● Chardonnay 2009 Martha und Daniel Gantenbein, Fläsch

Helles Goldgelb. Bereits in der Nase eine Offenbarung. Frische Zitrusaromen vereinen sich mit einer delikaten Cremigkeit. Am Gaumen frisch, mineralisch und unglaublich elegant. Komplex und raffiniert in der Struktur und dennoch von einer bezaubernden Leich-

tigkeit. Der schönste Gantenbein-Chardonnay, der je abgefüllt wurde. Martha und Daniel Gantenbein sind nicht nur die bekanntesten Winzer der Bündner Herrschaft, ihre Weine sind seit Jahren auch internationale Botschafter für die Güte schweizerischen Weinschaffens.

Gerstl Weinsselektion,
www.gerstl.ch; CHF 72,-

93

● Pinot Noir 2009 Martha und Daniel Gantenbein, Fläsch

Granatrot. Die Nase ist intensiv mit Noten von schwarzen Kirschen, Zimt und dem Parfum frisch gepflückter Waldbeeren. Am Gaumen finessenreich, fruchtbetont und geprägt durch ein feines, ganz delikates Tanningerüst und leicht würzige Aromatik. Elegant, finessenreich und frisch ist das eindruckliche Finale. Je länger er offen ist, umso wuchtiger entwickelt sich sein Geschmack, der nach einer Weile eine barocke Fülle zeigt.

Gerstl Weinsselektion,
www.gerstl.ch; CHF 72,-

92

● Müller Thurgau 2010 Schlossgut Bachtobel

Blass in der Farbe. Ein betörend exotischer Duft verführt die Nase. Noten von Muskat, weißen blühenden Rosen und Jasmin. Am Gaumen saftig und frisch und wunderbar trocken. Präzise und kühl mit einem mineralischen Finale und einer präzisen Aromatik. Ein kühler und schlanker Müller Thurgau mit dynamischem Charakter und schönem Sweet-&-Sour-Spiel. Einer der schönsten Betriebe der Deutschschweiz. Die Weinpalette ist elegant und entdeckungswürdig.

Schlossgut Bachtobel,
www.bachtobel.ch; CHF 15,-

91

● Pinot Noir 2008, No 3 Der Andere Schlossgut Bachtobel

Helles Granatrot. Würziger Auftakt mit Noten von Pfeffer, schwarzen Kirschen und Backpflaumen. Pinot Noir der alten Schule, der seine Filigranität und Finesse voll zelebriert. Auch wenn er 18 Monate in 225-Liter-Burgunderfässern gereift ist, ist das Holz nur ganz dezent spürbar. Ein mittelschwerer, fast schon scheuer Pinot Noir, mit delikatem Tanningerüst, der noch etwas Zeit braucht. Hans-Ulrich Kesselrings letzter vinifizierter Jahrgang.
Schlossgut Bachtobel,
www.bachtobel.ch; CHF 29,-

90

● Riesling x Sylvaner 2009, Alte Reben Thomas Mattmann, Cicero Weinbau

Moderne Interpretation von Müller Thurgau. Diese Abfüllung ist wuchtig im Gehalt mit Granny-Smith-Aromatik und Noten, die an feuchtes Berggestein denken lassen. Komplex, alles andere als lieblich. Sehr solide und dicht mit Zitrus- und Minze aromatik. Dekantieren möglich. Dieser Jungwinzer bringt viel Dynamik in die schweizerische Weinlandschaft.
Cicero Weinbau, www.ciceroweinbau.ch;
CHF 17,50

Weinregion Genf

91

● Garanoir 2009 Domaine Dugerdil, Dardagny

Sophie Dugerdil ist eine talentierte Jungwinzerin aus Genf, die den Familienbetrieb übernommen hat. Ihr Garanoir leuchtet mit tiefem Purpurrot und duftet intensiv fruchtig. Am Gaumen hat man das Gefühl, in ein Konzentrat von schwarzen Kirschen und Brombeeren zu beißen. Trotz der aromatischen Fülle ist der Wein nicht träge. Ein moderner Genfer mit Schmelz und charmantem Finale.
Domaine Dugerdil,
www.domaine-dugerdil.ch; CHF 15,50

90

● Sauvignon 2009, 1er Cru Domaine des Curiades

Ein Sauvignon Blanc wie aus dem Schulbuch. Hell in der Farbe, intensiv in der Aromatik und frisch im Abgang mit einer schönen Mineralik. Noten von Passionsfrucht, Gingersorbet und Minze erfreuen den Gaumen. Das Finale ist kühl, schlank gehalten und sehr aromatisch. Limetten und Fleur de Sel sind dominant. Klassisches Weingut im Kanton Genf.
Domaine des Curiades,
www.curiades.ch; CHF 15,50

Weinregion Tessin

95

● Castello Luigi 2007 Rosso del Ticino

Dunkles Granatrot. Noten von Backpflaumen, reifen Erdbeeren und Zedernholz zeichnen diesen pommerolähnlichen Wein aus. Am

Gaumen ganz delikate Tanninstruktur und Noten von Cassis, Holunder, Zartbitterschokolade und gerösteten Kaffeebohnen. Ein Kraftpaket, das sich sehr elegant und harmonisch präsentiert. Das Finale ist beeindruckend lang und saftig. Dekantieren tut diesem Spitzentessiner sehr gut. Teuerster Wein der Schweiz, eine Rarität. Assemblage aus Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon.

Castello Luigi, Besazio,
www.zanini.ch; CHF 120,-

92

● Trentasei 2005 Gialdi, Mendrisio

Dichtes Rubinrot. Die Nase ist verführerisch mit Noten von Backpflaumen, Lakritze und Schokolade. Am Gaumen würzige Aromatik, die an Rosinen, Gewürznelken, Vanille und Tabak denken lässt. Die Tannine sind fein und umhüllen die Fruchtintensität ganz delikat. Ein voluminöser Merlot, der während dreier Jahre in französischen Eichenfässern gereift ist. Das Holz ist sehr schön in der üppigen Frucht eingebettet. Ein barocker Tessiner, mit einem fruchtbetonten Finale, das auch eine dezente Rauchnote offenbart.

Gialdi SA, Mendrisio,
www.gialdi.ch; CHF 90,-

91

● Merlot Riserva 2007 Tenimento dell'Ör

Granatrot. In der Nase Noten von Zedernholz, reifen Walderdbeeren und Rosinen. Am Gaumen würzig mit Noten von schwarzem Pfeffer und Rosmarin. Mittelschwer vom Gehalt her mit präsenten Gerbstoffen. Ein bodenständiger, klassischer Merlot. Sein Finale ist saftig und fruchtbetont. Auch tauchen Noten von feuchtem Waldboden und Pilzen auf. Traditioneller Wein des aktuellen Winters des Jahres.
Agriloro SA, Arzo,
www.agriloro.ch;
CHF 44,-

90

● Merlot Vigna Vecchia 2008, Tamborini

Granatrot. Rustikaler Auftakt mit Noten von Champignons, Leder, Backpflaumen und Cassis. Am Gaumen stoffig und dicht. Die Frucht ist dominant und wird von den feinen Gerbstoffen delikater umwoben. Ein eleganter Merlot mit Frische und Saftigkeit im Finale sowie einer dichten Fruchtpräsenz.
Tamborini Vini, Lamone,
www.tamborini-vini.ch;
CHF 39,-