

Heute, 06:00

Wein-Degustation der NZZ am Sonntag

Bester Sauvignon blanc aus der Schweiz

Wein-Keller Heute, 06:00



Sauvignon Blanc vom Schlossgut Bachtobel. (Bild: PD)

Peter Keller

Die grosse Sauvignon-blanc-Degustation der NZZ am Sonntag hat neben den Besten einige weitere interessante Weine hervorgebracht. Von den Schweizer Beispielen schnitt der Sauvignon blanc 2012 des Schlossguts Bachtobel aus Weinfeldern TG am besten ab. Er hat eine absolute Spitzenklassierung nur knapp verpasst. Das Gut unter der Leitung von Johannes Meier gehört zu den besten Betrieben der Ostschweiz. Neben dem Sauvignon blanc überzeugen vor allem die Pinot-noir-Weine. Die folgenden Gewächse sind im Test aufgefallen:

Sauvignon blanc 2012, Schlossgut Bachtobel, Schweiz: aromatischer, trockener, frischer, eleganter Wein, 16/20 Punkte, 22 Fr., beim Produzenten, www.bachtobel.ch

Sancerre Le Chêne Marchand 2011, François Crochet, Loire/F: mineralisch, straffe Säure, mittelschwer, harmonisch, 16/20, 26.50 Fr., Le Cave, Gland, www.cavesa.ch

Sauvignon blanc of Elgin 2012, Paul Cluver Wines, Südafrika: schönes Bouquet, frisch, fruchtig, elegant, harmonisch, 16/20 Fr., 17 Fr., Jeggli Weine, www.jeggliweine.ch

Sauvignon blanc 2012, Johanniterkellerei, Twann BE: schöne Frucht, präzise Säure, gute Länge, 15,5/20, 20.50 Fr., www.johanniterkellerei.ch

Sauvignon blanc 2012, MAN Vinters, Südafrika: fruchtig-vegetale Noten, frisch, mittelschwer, gutes Preis-/Leistungsverhältnis, 15,5/20, 12.80 Fr., Rutishauser, Scherzingen, www.rutishauser.com

Sauvignon blanc 2012, Umathum, Burgenland/Österreich: fruchtig-würzige Noten, frisch, präzise Säure, mittlere Länge, 15,5/20, 18.90 Fr., Riegger, www.riegger.ch

Sauvignon blanc 2012, Weingut Martin Nigl, Steiermark/Österreich, 15,5/20, 23.50 Fr., Fusters Wybude, www.fusterswybude.ch

COPYRIGHT © NEUE ZÜRCHER ZEITUNG AG - ALLE RECHTE VORBEHALTEN. EINE WEITERVERARBEITUNG, WIEDERVERÖFFENTLICHUNG ODER DAUERHAFT SPEICHERUNG ZU GEWERBLICHEN ODER ANDEREN ZWECKEN OHNE VORHERIGE AUSDRÜCKLICHE ERLAUBNIS VON NEUE ZÜRCHER ZEITUNG IST NICHT GESTATTET.