

# Stippvisite bei den Winzern

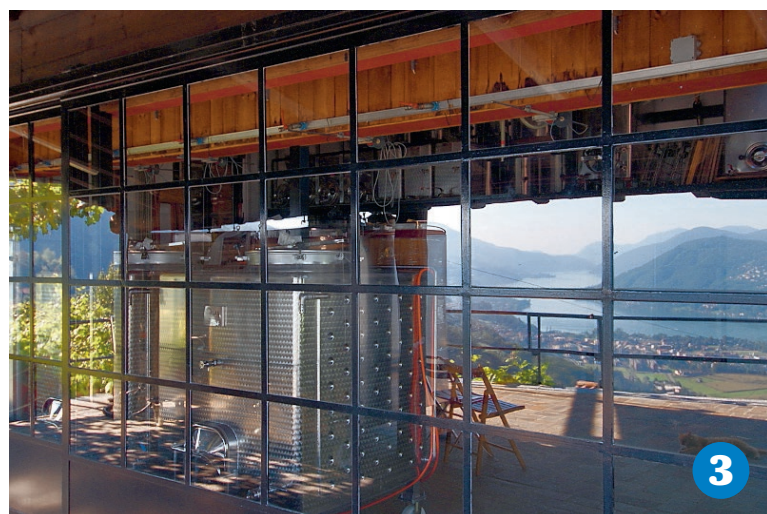
Die Schweizer Weinproduzenten aus den bekanntesten Anbauregionen erzeugen mehr als nur gute Weine. Sie öffnen auch ihre geheimnisvollen Keller, in denen der Traubensaft zur Vollkommenheit heranreift. Es ist beeindruckend, ihre Produkte direkt in jahrhundertealten Räumen oder modernen Schatzkammern zu verkosten. Wir verraten Ihnen die attraktivsten Caves der Schweiz. Hereinspaziert! *Von Peter Keller*



1



2



3

## Domaine Bovy

**Produzent:** Die traditionsreiche Domaine Bovy liegt im Waadtländer Dorf Chexbres, mitten im Herzen des prächtigen Lavaux. Sie wird in der vierten Generation von Vincent und Eric Bovy geführt. Im Keller lagern imposante, über 100 Jahre alte Eichenholzfuder mit einem Inhalt von 2500 bis 5000 Litern. Sie sind mit Malereien und Skulpturen von Maurice Bovy verziert.

**Geheimtipp:** Unter den zahlreichen Weiss- und Rotweinen zählt der Dézaley Grand Cru 2012 (Chasselas) zu den aussagekräftigsten Weinen mit einem schönen Lagerpotenzial von einigen Jahren.

**Öffnungszeiten:** Degustationen nach Vereinbarung. Zudem besteht ein Empfangsraum für 50 Personen, mit Sicht auf Genfersee und Alpen. Infos unter: [www.domainebovy.ch](http://www.domainebovy.ch)

## Cantina Monti

**Produzent:** Die Cantina Monti aus Cademario (TI) ist ein kleiner, feiner Betrieb. Sergio Monti liegt das Terroir im Malcantone am Herzen. Der Keller liegt senkrecht auf drei Ebenen, so dass jeder Ablauf, vom Pressen bis zum Abfüllen, im freien Fall geschieht. Eine Pumpe wird somit nicht benötigt. Vom Weingut aus geniesst man zudem einen unvergleichlichen Blick auf den Luganersee.

**Geheimtipp:** Alle handwerklich erzeugten Weine sind eine Entdeckung wert, etwa der Merlot Rovere 2010, der zu zwei Dritteln im Barrique ausgebaut wird. Das Weingut legt Wert auf Transparenz: Auf der Etiketle werden alle Produktionsdaten angegeben.

**Öffnungszeiten:** Besuch und Degustationen nach Voranmeldung. Infos unter: [www.cantinamonti.ch](http://www.cantinamonti.ch)



## Weingut Gantenbein

**Produzent:** Daniel und Martha Gantenbein aus Fläsch (GR) gehören seit Jahren zur Schweizer Elite. Ihr neues, produktionstechnisch optimal eingerichtetes Weingut sorgt für viel Aufsehen. Ein Meilenstein in der einheimischen Wein-Architektur.

**Geheimtipp:** Der Pinot noir ist hierzulande ein Benchmark für diese Rebsorte. Leider ist der Wein sehr schnell ausverkauft. Im nächsten Jahr kommt der 2012er auf den Markt. Händler wie Gerstl und Martel haben die Preziose im Angebot.

**Öffnungszeiten:** Keine allgemeinen Öffnungszeiten, allerdings kann der Keller nach Absprache besichtigt werden. Anfragen und Infos unter: [wine@gantenbeinwine.com](mailto:wine@gantenbeinwine.com)



## Caves de Chambleau

**Produzent:** Das Schösschen der Caves de Chambleau ist prächtig über Colombier (NE) gelegen, inmitten von Rebbergen. Die ambitionierten Besitzer Louis-Philippe und Valérie Burgat nahmen 2006 einen neuen Keller in Betrieb, ebenerdig eine gut getarnte Cuverie, eine Etage tiefer den schicken «Barrique-Chais». Für spezielle Anlässe bietet der Raum Platz für 120 Personen.

**Geheimtipp:** Der Schwerpunkt liegt beim Pinot noir. Für den Pur Sang werden pro Quadratmeter lediglich 250 bis 300 Gramm Trauben gelesen. Schweizer Qualität und aufwendige Vinifikation erklären den hohen Preis von fast 70 Franken.

**Öffnungszeiten:** Der Keller ist jeden Freitag von 17 bis 19 Uhr 30 und Samstag von 9 bis 13 Uhr geöffnet. [www.chambleau.ch](http://www.chambleau.ch)



## Schlossgut Bachtobel

**Produzent:** Das Schlossgut Bachtobel in Weinfeldern ist seit 1784 in Familienbesitz. Heute wird es von Gutsherr Johannes Meier geführt. Im historischen Gebäude gibt es Keller aus verschiedenen Epochen. Die Trauben für den besten Pinot noir werden mit einer restaurierten Baumpresse aus dem 16. Jahrhundert gepresst. Doch auch moderne Edelstahl tanks sind zu finden.

**Geheimtipp:** Bachtobel setzt wie alle Ostschweizer Betriebe vor allem auf Pinot noir. Bei den Weissen macht der knackige, frische, aromatische Sauvignon blanc auf sich aufmerksam. Ein idealer Apérowein oder Begleiter von leichteren Fischgerichten.

**Öffnungszeiten:** Samstag von 10 bis 14 Uhr bis Ende September, sonst auf Anfrage. [www.bachtobel.ch](http://www.bachtobel.ch)