

Vinum DEUTSCHSCHWEIZ

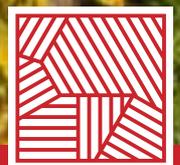
SPITZENWEINE, JUNGWINZER, KULINARIK & REISEN

Facettenreiche Weinregion

Weinführer mit
über 140 Top-Crus

Spannende
Ausflugstipps

Engagiert und ehrgeizig:
Verheissungsvolle
Jungwinzer im Porträt



SWISS WINE

Schweiz. Natürlich.



04

Schweizer Weinmarkt

Welchen Wein kaufen Herr und Frau Schweizer? Und gibt es dabei regionale Unterschiede? Zwei Vertreter von Wein-Grosshändlern geben Auskunft.

09

Müller-Thurgau

Zahlen und Fakten zur Leitrebsorte für Weisswein.



10

Jungwinzer geben Gas

Die neue Winzergeneration in der Deutschschweiz weiss genau, was sie will – und ist dafür bestens gerüstet. Sechs Jungwinzer im Porträt.

18

Regionale Weine im Aufwind

Die DiVino SA, ehemals VOLG Weinkellereien, ist der Big Player in der Deutschschweiz. Die Verantwortlichen freuen sich, dass regionale Weine im Trend sind.



20

Spannende Ausflugstipps

Auf den Spuren des Weins in der Deutschschweiz: Dies lässt sich auf vielfältige und originelle Art erleben. Neun Tipps für erlebnisreiche Ausflüge in die Welt des Weins.

24

Die grosse Degustation

Für den Weinguide wurden über 140 Crus aus den Deutschschweizer Weinregionen verkostet und bewertet.



44

Traditionelle Genüsse

Regionale Herkunft und traditionelles Handwerk sind die Grundlage für kulinarische Köstlichkeiten – mit den dazu passenden Weinen.



50

Trauffer im Interview

Der erfolgreiche Mundart-Sänger und Genussmensch beantwortet Fragen rund um den Wein.

51

Agenda

In allen Deutschschweizer Weinregionen finden auch 2019 zahlreiche interessante Veranstaltungen statt.

Impressum

Die VINUM-Sonderausgabe «SwissWine» ist eine Sonderbeilage zu VINUM, Europas Weinmagazin, ISSN 1663-2567. Erscheinungsdatum: Februar 2019 Verkaufspreis: CHF 9.60/8,90 Euro

Diese Beilage ist das Ergebnis einer Zusammenarbeit zwischen VINUM und Swiss Wine Promotion, Siders.

VERLEGER

Roland Köhler

HERAUSGEBER/VERLAG

Intervinum AG, Thurgauerstrasse 66, Postfach 5961, CH-8050 Zürich
Tel.: +41 (0)44 268 52 40
Fax: +41 (0)44 268 52 65
info@vinum.ch, www.vinum.eu
Nicola Montemarano, Verlagsleitung
Laura Schlatter, Marketing
Eva Pensele, Onlinemarketing
Miriam Schönenberger, Eventmarketing

REDAKTION

VINUM-Redaktion, Thurgauerstrasse 66, Postfach 5961, CH-8050 Zürich
Tel.: +41 (0)44 268 52 60
Fax: +41 (0)44 268 52 65
redaktion@vinum.ch

Thomas Vaterlaus, Chefredaktor VINUM, Verantwortlicher der deutschsprachigen Ausgabe.

Texte: Ursula Geiger, Eva Zwahlen, Alexandre Truffer und Sigi Hiss, Martin Mächler, Chef vom Dienst
Melanie Hilbertshäuser, Redaktionsassistentin

VINUM-LESERSERVICE

AVD Goldach AG, Sulzstrasse 10-12, 9403 Goldach
Tel.: +41 (0)71 844 91 53,
Fax: +41 (0)71 844 93 45
leserservice@vinum.ch

GESTALTUNG UND PRODUKTION

Sen., Art Director: Johanna Pietrek
Grafik und Layout: Rahel Duss
Titelbild: Hans-Peter Siffert
Übersetzung und Lektorat: Hancock Hutton, F-Bordeaux
Lektorat: Anne Fries Lektorat & Übersetzungen, D-Düsseldorf
Fotos:
Hans-Peter Siffert, weinweltfoto.ch
Produktions-/Vertriebsleitung:
Agentur Graf, CH-9001 St. Gallen
produktion@vinum.info

Alle Urheber- und Verlagsrechte an dieser Publikation sind vorbehalten. Jegliche Reproduktion, insbesondere Nachdruck, Vervielfältigung, Mikroverfilmung, Speicherung und Nutzung auf optischen wie elektronischen Datenträgern bedürfen der schriftlichen Zustimmung des Verlags. Verlag und Redaktion nehmen für unaufgefordert eingesandte Manuskripte, Fotos und Zeichnungen keine Haftung. Der Inhalt dieses Heftes wurde sorgfältig geprüft. Dennoch übernehmen Autoren, Redaktion und Verlag keine Haftung für seine Richtigkeit.

IN ZUSAMMENARBEIT MIT



SWISS WINE

Mit einer Rebfläche von 2800 Hektaren ist die Deutschschweiz die drittgrösste Weinbauregion der Schweiz und auch die abwechslungsreichste. Denn das Weinland Deutschschweiz besteht aus nicht weniger als 19 Kantonen und einem weitgefächerten Puzzle von Subregionen und Terroirs, die den Weinen ihren individuellen Ausdruck verleihen. Unübertroffen ist aber vor allem die Vielfalt an Rebsorten, die hier heute erstklassige Weine hervorbringen.

VIELFALT!



Robin Haug

Geschäftsleiter des Branchenverbandes Deutschschweizer Wein

Keine Frage: Der rote Pinot Noir und der weisse Riesling-Silvaner geben in den Deutschschweizer Weinbauregionen nach wie vor den Ton an. Und das zu Recht! Denn die Weine, die aus den beiden Leitsorten gekeltert werden, waren noch nie so gut wie heute. Besonders der noch vor 20 Jahren vielgeschmähte Riesling-Silvaner erlebt, ohne Säureabbau gekeltert, eine spektakuläre Renaissance als beschwingter weisser Trendwein. Gleichzeitig produzieren die Deutschschweizer Winzer aber immer mehr hochkarätige Spezialitäten, darunter Weine mit einem Aromareichtum und einer Fülle, die man vor wenigen Jahren nicht für möglich gehalten hätte. Ohne Frage profitieren die Winzer dabei von der Klimaerwärmung, die ihnen die Chance gibt, alle Register bezüglich der Stilistik zu ziehen. Doch auch das Know-how und die Vinifikationstechnik waren noch nie so gut wie heute. Das Resultat verheisst Genuss pur. So zeigen viele Sauvignon Blanc heute einen exotischen Aromareichtum, der an Weine aus der Neuen Welt erinnert. Weisse Ursorten wie Elbing, Räuschling oder Completer haben ihre rustikale Sperrigkeit verloren und ergeben nun moderne Weine mit fruchtbetontem Charme. Der nachhaltige Ansatz der Winzer zeigt sich vor allem auch im Aufschwung der sogenannten Piwi-Sorten, das sind pilzwiderstandsfähige Gewächse, die wenig synthetische Pflanzenschutzmittel erfordern. Das Schöne dabei: Die neuen Piwi-Sorten fördern nicht nur die Ökologie im Rebberg, sie ergeben auch zunehmend qualitativ hochkarätige Weine. Wer heute weisse Crus aus Sorten wie Solaris, Johanniter oder Souvignier Gris genießt, oder einen roten Cabernet Jura, die oft einen verblüffenden Bordeaux-Charakter offenbaren, lernt neue faszinierende Facetten der Deutschschweizer Weinszene kennen!

Weltweit werden pro Sekunde etwas mehr als 1000 Flaschen Wein getrunken. In diesem Dossier geht es um den Handel als Mittler zwischen Erzeuger und Weinliebhaber. Dabei konzentrieren wir uns natürlich auf den Schweizer Markt, der etwa 1 Prozent des Weltmarktes ausmacht.

Der Weinmarkt ist erstaunlich komplex und wird nur selten journalistisch aufbereitet. Weinjournalisten interessieren sich mehr für das Terroir, die Rebsorten, herausragende Persönlichkeiten und die Herausforderungen des Weinbaus und der Önologie. Geld riecht nicht, heisst es, deshalb ist es wohl nicht verwunderlich, dass es sich auch dem Gespür der Nasen entzieht, die berühmte und weniger berühmte Weine analysieren und bewerten. Wenn sich die Fachpresse mit dem Zusammenhang zwischen Geld und Wein befasst, richtet sie den Fokus hauptsächlich auf die Verkaufsrekorde besonders hochkarätiger Weine. So ging es etwa im Dossier des Wein-Fachmagazins VINUM im September 2018 über Kultweine um so edle Etiketten wie Penfolds (etwas über 600 Euro), Screaming Eagle (3500 Euro) und Domaine de la Romanée-Conti (6000 bis 100000 Euro, je nach Appellation). Diese Zahlen - übrigens die Marktpreise für die aktuellen Jahrgänge und nicht etwa Verkaufsrekorde bei Versteigerungen von Ausnahmejahrgängen - kontrastieren mit den realen Verhältnissen auf dem Weltmarkt, wo extreme Konkurrenz herrscht und der Medianpreis für einen Liter Wein kaum über drei Franken kommt. In der Schweiz, wo pro Einwohner am meisten für Wein ausgegeben wird, gibt es nur wenige einheimische Weine über 100 Franken. Allerdings ist hier der Medianpreis einer Flasche Wein (ca. 12 Franken) doppelt so hoch wie in anderen westlichen Ländern.

Weinverkauf

DIE LETZTE ETAPE

DIE ZAHLEN DES WEINHANDELS

643

Franken gab der Durchschnittsschweizer laut einer Studie der Website Movehub im Jahr 2015 für Wein aus. Dabei handelt es sich um das grösste Weinbudget weltweit, vor den Kaimaninseln, den Falklandinseln und Aruba. Zum Vergleich: Die Franzosen geben pro Person und pro Jahr durchschnittlich etwa 300 Franken für Wein aus.

1 400 000

So viele Liter Wein exportierte die Schweiz im Jahr 2017. Wichtiger Hinweis: Diese Zahl ist höher als die Exportzahl für Schweizer Weine (ca. 530 000 Liter), da bei ihrer Berechnung auch die importierten und anschliessend wieder exportierten ausländischen Weine berücksichtigt werden.

13,5

Millionen Liter (Schätzung) aus Einkaufstourismus, d.h., so viel Wein kaufen die Schweizer im Ausland, um ihn dann in der Schweiz zu trinken. Diese Zahl hat sich seit 2014 mehr als verdoppelt, da in diesem Jahr die zollfreie Einfuhrmenge von zwei auf fünf Liter pro Erwachsenen angehoben wurde.

4,8%

Wachstum des Imports von italienischen Weinen im Jahr 2017 im Vergleich zum Vorjahr. Umgerechnet sind dies 77,2 Millionen Liter, also weit mehr als die Importe aus Frankreich (39,4 Millionen, +2%) und Spanien (30,7 Millionen, -2,9%).

285

Gesamtkonsum (in Millionen Liter) in unserem Land. Die Bundesstatistik des Jahres 2016 teilt ihn wie folgt auf: 89 Millionen Liter Schweizer Wein, 164 Millionen Liter ausländischer Wein, 13,5 Millionen Liter aus Einkaufstourismus und 18,5 Millionen Liter Schaumwein.

20%

Rückgang des Weinkonsums in der Schweiz zwischen 1992 und 2017. Im selben Zeitraum wuchs die Bevölkerung um 23% von 6,84 auf 8,42 Millionen Bewohner an.



40 000

ist die Anzahl der Orte, an denen laut der Eidgenössischen Alkoholverwaltung in der Schweiz Alkohol angeboten wird. Dabei handelt es sich um einen Durchschnittswert, der jahreszeitlich stark schwankt, denn viele Getränkeausschänke öffnen nur für einen kurzen Zeitraum, etwa auf Jahrmärkten, Dorffesten oder Festivals.

2/3

aller Schweizer und ausländischen Weine werden in grossen Warenhausketten verkauft. Das restliche Drittel teilen sich Direktverkauf, Hotellerie und Gastronomie und der Weinfachhandel.

42,8%

beträgt der Anteil der Walliser Weine am Gesamtverkauf von Schweizer Weinen über grosse Warenhausketten. An zweiter Stelle folgt, wie erwartet, der Kanton Waadt (29,6%). Die weiteren Plätze nehmen die Deutschschweiz (6,5%), das Tessin (4,4%), Genf (2,4%) und das Drei-Seen-Land (2,3%) ein.

Diese AOCs werden in den Schweizer Supermärkten am meisten verkauft (Stand: 2016)

Weisswein AOC La Côte

5 735 000 Flaschen, d.h. 20,4% aller Schweizer Weine, bei einem Durchschnittspreis von 7.35 Franken

Fendant AOC Valais

3 540 000 Flaschen, d.h. 12,5% aller Schweizer Weine, bei einem Durchschnittspreis von 7.27 Franken

Dôle AOC Valais

2 254 000 Flaschen, d.h. 8% aller Schweizer Weine, bei einem Durchschnittspreis von 8.97 Franken

Pinot Noir Rosé AOC Valais

1 803 000 Flaschen, d.h. 6,4% aller Schweizer Weine, bei einem Durchschnittspreis von 7.76 Franken

Dôle Blanche AOC Valais

1 775 000 Flaschen, d.h. 6,3% aller Schweizer Weine, bei einem Durchschnittspreis von 7.45 Franken

Weisswein AOC Chablais

1 182 000 Flaschen, d.h. 4,2% aller Schweizer Weine, bei einem Durchschnittspreis von 15.27 Franken

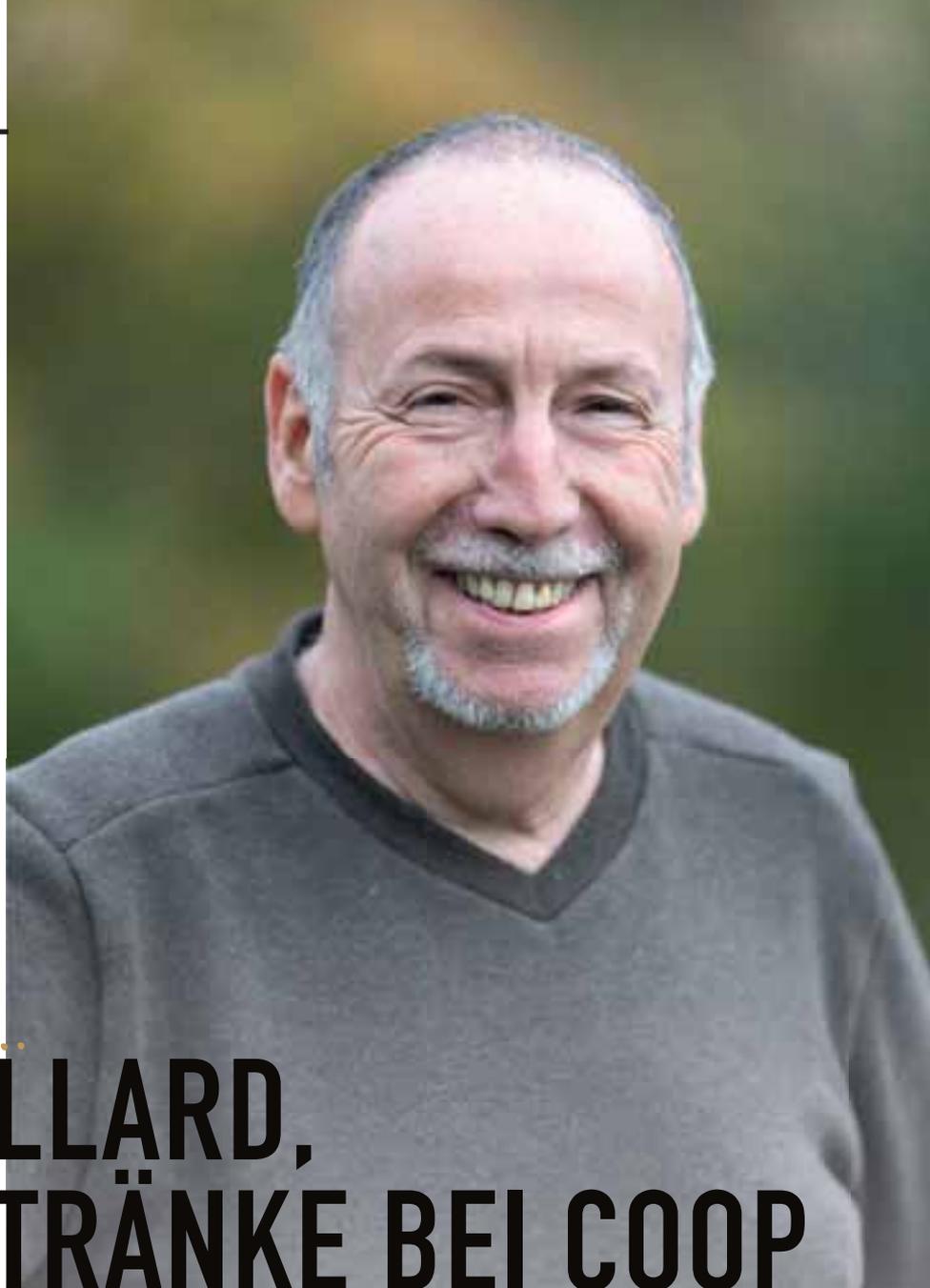
Weisswein AOC Lavaux

1 019 000 Flaschen, d.h. 3,6% aller Schweizer Weine, bei einem Durchschnittspreis von 11.34 Franken

Biografie

Alain Gaillard arbeitet seit 46 Jahren bei Coop. Der Walliser besuchte unter anderem die Weinschule in Changins und nimmt an verschiedenen Degustationswettbewerben teil. Seit 2005 ist er beim grössten Schweizer Weinhändler innerhalb der Region Romandie für die Abteilung Getränke und Tabak verantwortlich. Mit nahezu 2000 Filialen schweizweit ist die Genossenschaft einer der beiden Schweizer Supermarktkriesen. Einen Teil der Weine in ihren Regalen füllt Coop übrigens auch selber ab.

www.coop.ch



Gespräch mit... ALAIN GAILLARD, LEITER GETRÄNKE BEI COOP

Wie haben sich die Konsumweisen in den letzten Jahren verändert?

Vor zehn Jahren kauften die Kunden noch regelmässig ihren billigen «Alltagswein», und zwar immer mehr oder weniger denselben. Heute ist das nicht mehr so. Diese Entwicklung beschleunigte sich noch, als die Promillegrenze auf 0,5 abgesenkt wurde. Heute kauft man weniger, dafür aber besser. Die Kunden sind auch jünger und kennen sich besser mit Weinen und Weingebieten aus. Sie reisen mehr, machen Degustationskurse und besichtigen Weinregionen. Sie sind neugierig und kaufen beherzt auch unbekannte Weine, denn sie können sich die notwendigen Informationen ja sehr schnell einfach aus dem Internet holen.

Gibt es beim Weinkonsum einen «Röstigraben»?

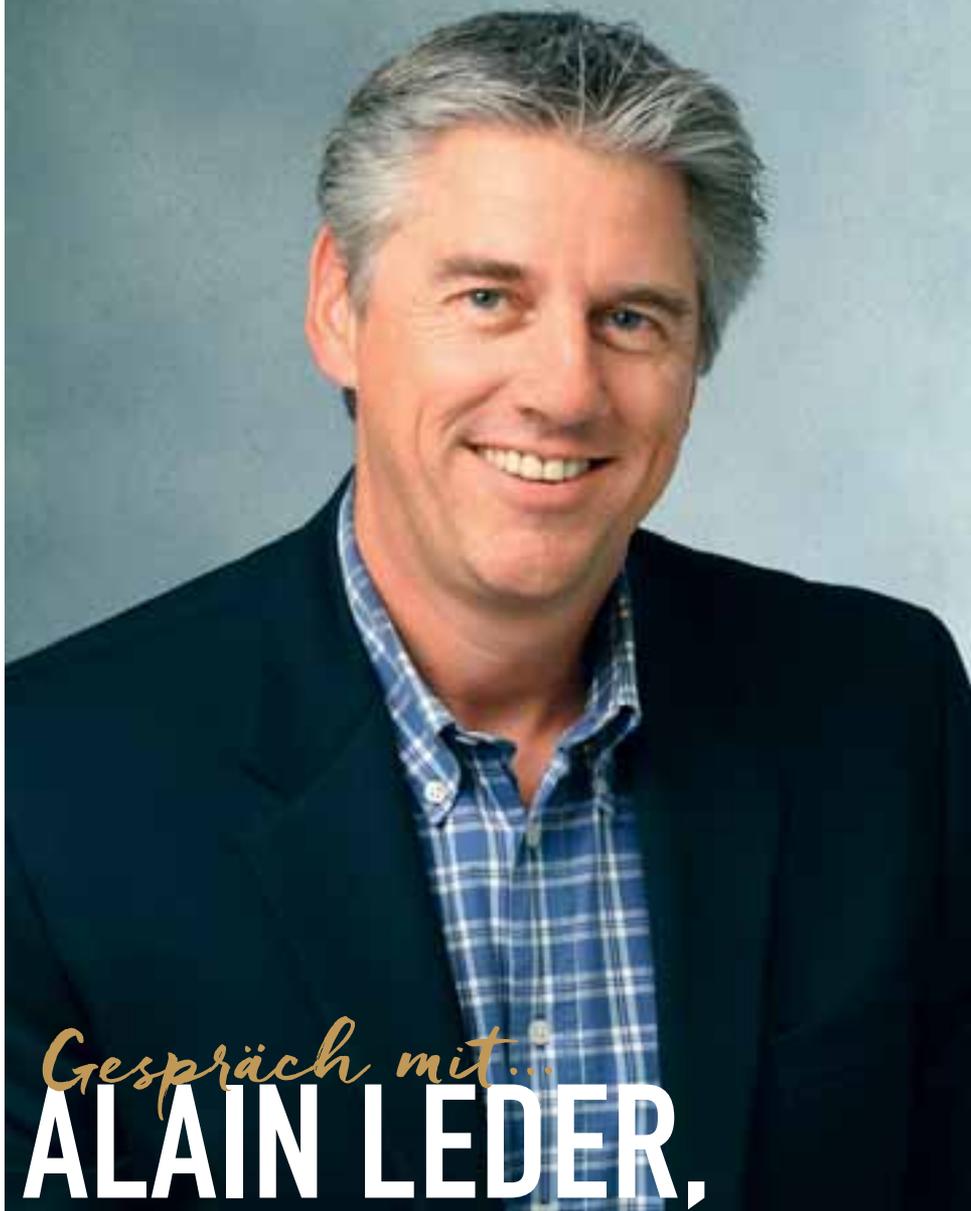
Einkauf und Konsum sind je nach Sprachregion sehr unterschiedlich. Deshalb bietet Coop auch

je nach Region unterschiedliche Sortimenten an. Grob gesagt bevorzugen die Deutschschweizer Weine aus Italien, Österreich, Deutschland und Übersee, während man in der Romandie Frankreich und der Schweiz treu bleibt. Im Tessin nehmen Italien und die Merlotweine aus dem Kanton die vorderen Ränge ein. Bei den Schaumweinen verläuft die Sprachgrenze zwischen Champagner in der Romandie und Prosecco, der in der Deutschschweiz ein echter Bestseller ist. Allerdings ist der Konsum selbst innerhalb dieser Sprachgebiete nicht einheitlich, denn es gibt auch grosse Unterschiede zwischen den Kantonen, insbesondere bei den Weissweinen.

Wohin geht der Trend?

Es ist immer schwierig, Trends vorherzusagen, denn wir haben es oft mit unvorhersehbaren und kurzlebigen Modeerscheinungen zu tun. Allerdings konnten wir in den letzten Jahren eine zunehmende Nachfrage nach roten Assembla-

gen (insbesondere mit Gamaret und Garanoir) aus der Schweiz, Roséweinen aus aller Welt (hauptsächlich aus Südfrankreich), Weinen aus biologischem und biodynamischem Anbau sowie Naturweinen, deren Qualität sich in letzter Zeit ja wesentlich verbesserte, verzeichnen. Im Sommer sind aromatisierte Weine gefragt, und zwar sowohl Stillweine als auch Schaumweine.



Gespräch mit...
ALAIN LEDER,

DIREKTOR VON OBRIST

Biografie

Alain Leder arbeitete nach seiner Hotelausbildung zunächst bei Nestlé, und zwar sowohl in der Schweiz als auch im Ausland. Danach wechselte er zur Schenk Gruppe in Rolle, wo er das Weinhaus Bolle leitete und nun seit 2014 an der Spitze von Obrist steht. Das 1854 von Emmanuel Obrist gegründete Weinhandelshaus kaufte im Laufe der Jahre mehrere Weingüter, so etwa Cure d'Atalens (1896), Clos du Rocher (1918) und Château de Chardonne (1933). Später kam das in Vevey angesiedelte Unternehmen zur Schenk Gruppe. 1972 baute Obrist in Aargau ein Logistikzentrum, um den Wünschen der Deutschschweizer Kundschaft besser zu entsprechen. Obrist erwirtschaftet 50% seines Umsatzes in der Hotellerie und Gastronomie und 20% über Privatkunden.

www.obrist.ch

Wie haben sich die Konsumweisen in den letzten Jahren verändert?

Die Anzahl regelmässiger Weintrinker verringerte sich in den letzten 20 Jahren stark. Rituale wie der Apéro und die Flasche Wein zum Mittagessen sind praktisch verschwunden. Immer häufiger wird Wein jetzt vor allem am Wochenende zu Hause getrunken anstatt in Gaststätten, deren Besuch aufgrund gesellschaftlicher Entwicklungen wie etwa der 0,5-Promille-Grenze und des Rauchverbots in öffentlichen Räumen stark zurückging. Eine weitere tiefgreifende Veränderung stellt die zunehmende Volatilität der Kunden dar, die heute den etablierten Marken auch einmal den Rücken kehren und viel neugieriger sind.

Gibt es beim Weinkonsum einen «Röstigraben»?

Wir bieten allen Kunden, sei es in der Deutschschweiz, in der Romandie oder im Tessin, dasselbe Sortiment an. Allerdings konnten wir sehr wohl Unterschiede zwischen den Sprachregionen feststellen. Die Rotweine aus den Kantonen am Genfersee etwa können sich in der Deutschschweiz nur schwer durchsetzen. Das ist zwar nicht neu, doch scheint sich hier auch in Zukunft keine Veränderung abzuzeichnen. Darüber hinaus wenden sich die Kunden aus Weinkantonen wie Schaffhausen und Zürich heute wieder verstärkt lokalen Weinen zu, wodurch die anderen Schweizer Kantone natürlich Marktanteile verlieren. Ausserdem gibt es neben der Sprachbar-

riere auch regionale Unterschiede. So werden zum Beispiel im Gegensatz zu Zürich und der Zentralschweiz in Bern Weine aus der Romandie bevorzugt.

Wohin geht der Trend?

Einmal abgesehen vom «Prosecco-Hype», von dem niemand so recht weiss, wann er nachlässt, kann man feststellen, dass Rosé jetzt nicht mehr nur im Frühling und Sommer, sondern das ganze Jahr über getrunken wird. Ein anderes viel diskutiertes Thema ist der Biowein. Die Kunden hegen zwar keine negativen Vorurteile gegenüber Weinen aus biologischem Anbau mehr, doch können wir auch keine wirklich grosse Nachfrage verzeichnen.

Foto: z.V.g.

136

Jahre ist es her, seit Prof. Hermann Müller-Thurgau während seiner Zeit in Geisenheim (D) diese Rebe züchtete. Die Sorte ist damit die älteste und weltweit bisher weitaus erfolgreichste Neuzüchtung! Die frühreife, aromatische Weissweinsorte wird heute auf fast 23 000 Hektaren kultiviert.

4,8

Millionen Ergebnisse erhält man, wenn man bei Google nach Müller-Thurgau sucht. Die Nachkommen des ominösen Sämlings Nr. 58 - gefördert möglicherweise sogar gegen den Willen des Züchters durch Heinrich Schellenberg, dem damaligen Betriebsleiter der Forschungsanstalt Wädenswil - gaben auch wegen «Vaterschaftsklagen» und der Namensgebung immer wieder zu Diskussionen Anlass.

6

Weinbauländer ausser der Schweiz bestocken namhaft Rebberge mit Müller-Thurgau. Allen voran Deutschland mit 14 000 ha. Es folgen Österreich, die Slowakei, Tschechien, Italien und Slowenien. In Frankreich dagegen ist Müller-Thurgau nicht zur Produktion von Qualitätsweinen zugelassen.

Wussten Sie, dass...

DER MÜLLER AUS DEM THURGAU

463

Hektaren sind in der Schweiz mit Müller-Thurgau bestockt. Aber Müller-Thurgau ist eher eine Deutschschweizer Angelegenheit - zumindest, wenn man die Anbaufläche als Masstab nimmt: 420 ha sind diesseits des Röstigrabens mit dieser Rebe bepflanzt, was sie hinter dem Blauburgunder (Pinot Noir) auf Platz zwei des Sortenspiegels der Deutschschweiz hievt.

19

Kantone, also fast alle Deutschschweizer Weingebiete, haben Müller-Thurgau im Anbau, wobei bei uns meist der Name Riesling-Silvaner verwendet wird. Die grösste Anbaufläche (118 ha) verzeichnet der Kanton Zürich. Im Aargau wird die Sorte auf 76 ha angebaut, im Schaffhausischen sind es knapp 70 ha und im Thurgau 59 ha - hier natürlich mit dem «richtigen» Namen Müller-Thurgau. Nur in Obwalden und im bündnerischen Misox ist die Sorte nicht vertreten.

2

Bezeichnungen sind für die Rebsorte offiziell erlaubt: «Müller-Thurgau» oder «Rivaner», wie sie vor allem in Luxemburg genannt wird. Die in der Deutschschweiz gängige Bezeichnung Riesling-Silvaner ist in der EU nicht statthaft, da damit ein Bezug zum lange fälschlicherweise als Vatersorte geltenden Silvaner entsteht, und die Konsumenten dadurch getäuscht werden könnten. Aufgrund von Genanalysen weiss man heute nämlich, dass entgegen den Aufzeichnungen von Prof. Müller-Thurgau die Königliche Magdalenentraube (Madeleine Royale), als Pollenspender gedient haben muss.

*Deutschschweizer
Jungwinzer*

VOLL IM SAFT



Foto: Siffert / weinweltfoto.ch

Jugend ist keine Tugend. Allerdings auch kein Makel. Wir haben in allen Ecken der Deutschschweiz nach verheissungsvollem Winzernachwuchs gesucht - und sind rasch fündig geworden. Wer nun allerdings aufmüpfige junge Revoluzzer erwartet, die Altüberliefertes schwungvoll über Bord werfen, um den Weinbau komplett auf den Kopf zu stellen und völlig Verrücktes zu wagen, reibt sich die Augen. Denn die jungen Winzer, die wir getroffen haben, sind alles andere als frech. Auch nicht sonderlich übermütig. Oder über alle Massen experimentierfreudig. Sie wissen dafür sehr genau, was sie wollen. Sie sind bestens ausgebildet. Weit gereist. Engagiert und ehrgeizig. Umweltbewusst. Und getragen von einer tiefen Passion für den Wein. Eines ist sicher: Um die Zukunft des (Deutschschweizer) Weinbaus braucht man sich bei diesem Berufsnachwuchs keine Sorgen zu machen!



Rahel Buchmann, Wittnau (AG)

Rahel Buchmann (34), Mutter einer kleinen Tochter, ist die Chefin im Familienbetrieb, wird aber tatkräftig unterstützt von ihren Eltern und ihrem Mann Daniel. Die Familie bewirtschaftet sechs Hektaren Reben, vier davon im schmucken Strassendorf Wittnau, unweit von Frick, zwei in Tegerfelden. Die junge Önologin, für die Ökologie ein drängendes Thema ist, vinifiziert ein spannendes Sortiment aus klassischen wie auch neuen, innovativen Rebsorten. Seit einem Jahr ist Rahel Mitglied bei der Winzerinnen-Vereinigung Artisanes de la vigne et du vin.

www.buchmann-weine.ch

«Die Weine dürfen ruhig Ecken und Kanten oder eine ausgeprägte Säure aufweisen, müssen nicht allzu geschliffen daherkommen. Seit ich vinifiziere, sind unsere Weine also nicht etwa weiblicher, sondern charaktvoller geworden.»

Rahel Buchmann

«Als Kind habe ich sogar in der Küche geholfen, damit ich nicht im Rebberg anpacken musste», erzählt Rahel Buchmann freimütig und grinst. «Trotzdem wusste ich schon damals, dass ich Winzerin werden würde.» 2015 hat sie den Familienbetrieb übernommen; die drei Brüder mögen zwar Wein, haben aber beruflich andere Richtungen eingeschlagen. Rahel kam 2009 nach Winzerlehre, Berufsmatur und Önologiestudium in Changins ohne Umwege übers Ausland auf das Gut zurück, das sie heute zusammen mit ihrem

Mann Daniel und unterstützt von den Eltern bewirtschaftet. «Wir sind ein gutes Team - aber wenn es hart auf hart geht, bin ich der Chef!», meint sie selbstbewusst.

Im Gegensatz zu Vater Jürg, der runde, weiche Weine bevorzugt, mag es Rahel charaktvoller: «Ich habe die Weine sukzessive meinem Stil angepasst, sie dürfen ruhig Ecken und Kanten oder eine ausgeprägte Säure aufweisen, müssen nicht allzu geschliffen daherkommen. Seit ich vinifiziere, sind unsere Weine also nicht etwa weibli-

cher, sondern charaktvoller geworden.» Wein sei ein sehr emotionales Produkt, findet sie, deshalb spiele die Persönlichkeit der Winzerin, des Winzers eine grosse Rolle. «Und ich produziere prinzipiell nur Weine, die ich selber mag.» Als Perfektionistin will sie das, was sie macht, richtig machen. «Deshalb haben wir zwei unserer acht Hektaren Reben verpachtet.» Cuvées sucht man im Sortiment vergebens. «Ich will bei jedem Wein den Charakter der Sorte herausarbeiten. Solange ich das nicht in Perfektion beherrsche, brauche ich keine Assemblagen.» Leidenschaftlich gerne probelt sie im Keller, etwa mit dem brandneuen Steinfass aus Granit (in dem der Riesling-Sylvaner eine rassige Säure bewahrt und viel schneller ausklärt als im Tank), mit verschiedenen Holztypen, diversen Hefen, spontaner Gärung. «Wir machen mit einfachen Mitteln aufwendige Weine», findet sie. Auch im Rebberg ist einiges im Umbruch, alte Pinot-Anlagen werden Reihe um Reihe ersetzt, Sorten wie der Dornfelder ausgerissen und Spezialitäten wie Nebbiolo («Den hat sich mein Mann gewünscht - das wird eine Herausforderung!») oder der pilzresistente Divico gepflanzt.

Die Umwelt ist ein drängendes Thema für die junge Produzentin. «Offiziell arbeiten wir nach IP-Standards, versuchen aber, deutlich weiter zu gehen.» Davon zeugt das vorwiegend in Deutschland bekannte Label «Fair 'n Green» für nachhaltig arbeitende Weinbetriebe. Und natürlich die vierbeinigen Rasenmäher, die seit kurzem ihre Arbeit im Rebberg verrichten: acht schicke Vertreter der vom Aussterben bedrohten alten Hausschafasse Skudde.



Michael Burkhart, Weinfelden (TG)

«Zum Glück habe ich ein schlagkräftiges Team», meint Michael Burkhart (37), der das Familiengut seit 2016 leitet. Das braucht er auch, kultiviert er doch nicht nur sechs Hektaren am berühmten Ottenberg ob Weinfelden und keltert ein hochstehendes Weinsortiment, nein, er organisiert im raffiniert einfachen Neubau mit fantastischem Panoramablick zwei- bis dreimal pro Woche Anlässe für bis zu 70 Personen. Der Vater einer kleinen Tochter ist bereits der Vertreter der siebten Generation, doch gekeltert wird auf dem Gut erst, seitdem er hier wirkt.

www.weingut-burkhart.ch

*«Im Keller arbeite ich mit
möglichst wenig Eingriffen
und, je nach Jahr, mit
Spontanvergärung. Man muss
nicht immer dabeisitzen,
damit etwas gut wird...»*

Michael Burkhart

«Allez, allez!», ruft Michael Burkhart in lockendem Singsang - und schon strömen sie von allen Seiten herbei, schlüpfen unter den Rebdrähten hindurch und scharen sich fröhlich um ihn, wobei sich die frechsten ungestüm nach vorne drängeln. Die über 40 putzigen, kleingewachsenen bretonischen Ouessant-Schafe sind zutraulich wie Hunde, lassen sich streicheln und begleiten den Schäferflüsterer auf Schritt und Tritt durch den Rebberg.

Schafe und biodynamische Arbeitsweise hat Michael bei seinem Stage auf dem bekannten Südtiroler Biodynamik-Gut Manincor kennengelernt. «Ebenso wie die Art, meinen Wein so zu keltern, wie ich es heute tue... Ich wollte ebenfalls biodynamisch arbeiten, aber das Klima hat nicht mitgespielt, die Ausfälle waren zu gross», bedauert er. «Biodynamik ist keine Glaubenssache, sondern eine Frage der Qualität.»

(Lebens-)Qualität und Nachhaltigkeit sind denn auch die Leitsterne des ehrgeizigen Winzers, der vor Energie nur so zu sprühen scheint. «Zwischen 30 und 40 ist man am leistungsfähigsten», lacht er. «Ich habe sehr jung angefangen und konnte zahlreiche Erfahrungen sammeln, das ist sehr wertvoll. Und ich habe Freude am Schaffen!» Seine Frau, die ihre eigene Karriere verfolgt, hat zum Glück Verständnis für den umtriebigen Workaholic an ihrer Seite...

Der 2017 fertiggestellte schlichte Holzbau für Events und Degustationen sorgt nun für beträchtliche Mehrarbeit («Ich liebe den Kontakt mit den Leuten!») und bietet fantastische Aus- und Einsichten - Letzteres bei der Degustation des facettenreichen Sortiments. Schön, der knackige Müller-Thurgau, verblüffend, der duftige Kernling, eine Mutation des Kerners, mit kaum wahrnehmbarer Restsüsse, sehr überzeugend,

der in offenen Ständen spontan vergorene und zu zwei Dritteln in neuen Barriques ausgebaute elegante Blauburgunder Schloss Weinfelden aus streng limitiertem Ertrag..

«Hier am Ottenberg pflegen wir Winzer ein gutes Verhältnis untereinander, obwohl - oder weil - wir sehr unterschiedlich sind. Wir tauschen uns aus, machen gemeinsame Versuche, organisieren Anlässe.» Und nicht zuletzt liegen die Ottenberg-Güter wie Perlen an der Schnur des beliebten Rebwanderpfads «Weinweg Weinfelden».

«Die Hauptarbeit fällt im Rebberg an, zum Glück werde ich von meinen Eltern immer noch voll unterstützt. Im Keller dagegen arbeite ich mit möglichst wenig Eingriffen und, je nach Jahr, mit Spontanvergärung. Man muss nicht immer dabeisitzen, damit etwas gut wird...» Das bloss «Dabeisitzen» würde Michael Burkhart sowieso schwerfallen. Er gibt schliesslich lieber Vollgas!

«Den Wein habe ich in den Genen», unterstreicht David Walter, der auf einem Löhninger Mischbetrieb gross geworden ist. «Ich arbeite gerne in den Reben, aber mein Herz schlägt eindeutig für den Keller.» Der junge Weintechnologe, der bei Rimuss Rahm und der Lindenhof AG in Osterfingen tätig war und ein halbes Jahr in Neuseeland gearbeitet hat, ist quasi «seit der Geburt» in der Genossenschaft. Und dort offiziell seit 2,5 Jahren als Kellermeister (und designerter Geschäftsleiter) engagiert. Bevor er in der Trotte Löhningen angefangen hat, wurden die Weine im Lohn bei diversen Schaffhauser Produzenten gekeltert. Einen eigenen Keller hat David alias Dave - zur Unterscheidung von fünf weiteren Löhningern namens David «Dave 92» genannt - nicht zur Verfügung. Noch nicht. Ein Kellereubau in Löhningen ist aber geplant. Bis es so weit ist, kann er sich bei der Lindenhof AG einmieten.

Doch auch der Verkauf macht ihm Spass. Ein schmuckes Weingeschäft ist in der mehr als 400 Jahre alten imposanten Spitaltrotte integriert, die einen idealen Rahmen für stimmungsvolle Anlässe bietet. Der Auftritt der Weine wurde radikal modernisiert, das spannende Sortiment präsentiert sich nun wohlthuend schlicht und elegant. Sehen lassen darf sich auch der Inhalt der schönen Flaschen - nichts da vom Mief früherer Genossenschaften! Die Weine sind alle sehr reintönig, ja kristallin und von frischer Eleganz, angefangen bei den diversen Versionen des Riesling-Silvaners über Seyval Blanc, Chardonnay, Sauvignon Blanc, den Schaumwein Dave one bis hin zu den Blauburgundern, roten Spezialitäten und Cuvées.

«Klar musste ich mich zuerst bewähren, aber ich wurde trotz meiner Jugend rasch akzeptiert von den Winzern. Dieses Miteinander ist das Schöne

an einer Genossenschaft.» David Walter ist auch als Rebberater für den Kanton Schaffhausen tätig, was ihm zusätzlichen Respekt verschafft. «Sicher habe ich frischen Wind in den Betrieb gebracht, der Weinstil ist insgesamt im Wandel, die Qualität wird immer wichtiger», sagt Walter. Und die beginnt natürlich bereits bei der Arbeit im Rebberg. Ertragsregulierung, Laubwandmanagement, Bewässerung in trockenen Jahren auf den flachgründigen Kalkböden Löhningens, Begrünung, ökologischer Weinbau, Piwi-Sorten - das alles sind Themen, die er während der Rebbergbegehungen anspricht. Und auch im Keller tut sich gemäss dem Jungwinzer einiges: «Ich bin immer am Pröbeln, mit Kaltstandzeiten, anderen Temperaturen und Hefen, mit Spontanvergärung... Diese Vielfalt, die dauernde Veränderung faszinieren mich an meinem Beruf! Man ist permanent gefordert...!»



David Walter, Löhningen (SH)

Die Trotte Löhningen wurde 1951 als einzige Winzerkooperative Schaffhausens gegründet. Heute verarbeitet und verkauft sie die Ernte von 29 Winzern, die zusammen 13,5 Hektaren bewirtschaften. Der junge Kellermeister David Walter (26) bringt seit 2,5 Jahren frischen Wind in den traditionsreichen Betrieb, bald wird er auch die Geschäftsleitung von seinen Eltern übernehmen. Unbestrittener Star im Weinsortiment ist der Riesling-Silvaner, sekundiert von diversen weissen und roten Spezialitäten.

www.trotte.ch

«Klar musste ich mich zuerst bewähren, aber ich wurde trotz meiner Jugend rasch akzeptiert von den Winzern. Dieses Miteinander ist das Schöne an einer Genossenschaft.»

David Walter

Gianmarco Ofner, Eglisau (ZH)

Seit 2015 lebt und arbeitet Gianmarco Ofner (26) auf dem Weingut Pircher, dessen Leitung er 2022 von seinem Paten Urs Pircher übernehmen wird. Der Betrieb gehört seit vielen Jahren zu den sicheren Werten, in Sachen Pinot ist er absolute Spitze. Kein Wunder, wurde der tiefgründige Stadtberger Pinot Noir in die Schatzkammer des Mémoire des Vins Suisses aufgenommen. Urs Pircher und Gianmarco Ofner bewirtschaften sechs Hektaren Reben am steil zum Rhein abfallenden Stadtberg und sind bekannt für ihre schnörkellosen, gradlinigen Weine voller Komplexität und Finesse.

www.weingut-pircher.ch

Wie kommt ein Kind aus der Zürcher Agglomeration auf die Idee, Winzer werden zu wollen? «Ganz einfach», meint Gianmarco Ofner. «Ich fand meinen sportlichen Götti von klein auf supercool, er war immer ein Vorbild für mich. Meine Mutter hat meinen Bruder und mich regelmässig zu ihm mitgenommen, damit wir ihm in den Reben helfen durften. Das habe ich geliebt!» Schon als kleiner Bub pflegte er in Adliswil, wo er aufwuchs, Trauben aus dem Stadtrebberg zu stibitzen und sie in einem Töpfchen zu zerquetschen, «so, wie ich es beim Götti gesehen hatte...». Als es an die Berufswahl ging, hielt Gianmarco unbeirrt an seinem Traum fest: Winzer wollte er werden und nichts anderes! Nach der Lehre bei Giorgio Rossi im Tessin, Hans-Peter Lampert in der Bündner Herrschaft und - natürlich - Urs Pircher in Eglisau absolvierte er die Berufsmittelschule und studierte Önologie in Changins. «Danach machte ich ein Praktikum an der Mosel, bei Daniel Vollenweider.» Und er verlor sein Herz an den Riesling. Gut also, dass Urs Pircher vor sechs Jahren in den steilsten, heissesten Parzellen des Eglisauer Stadtbergs Rheinriesling angepflanzt hat, der spontan vergoren und im Stahltank zu einem rassigen Wein mit knackiger Säure und zarter Restsüsse ausgebaut wird...

Seit 2015 lebt Gianmarco nun zusammen mit Freundin Fabienne auf dem Gut im Hinteren Stadtberg. Und ist hier voll und ganz zu Hause. Die Zusammenarbeit mit Urs Pircher? «Urs ist sehr offen, ich kann meine Ideen einbringen. Und wenn ich Flausen im Kopf habe, dann holt mich Urs mit seiner ruhigen Art wieder auf den Boden.» Im Grunde scheint der junge Winzer seinem introvertierten, wohlüberlegten Lehrmeister und Paten recht ähnlich zu sein. «Wir haben dieselbe Mentalität. Insofern ist von mir nicht zu erwarten, dass ich hier alles auf den Kopf stellen werde. Das ist ein Betrieb mit Tradition und das soll er auch bleiben. Ich gehöre nicht zu denen,



«Es ist von mir nicht zu erwarten, dass ich hier alles auf den Kopf stellen werde. Das ist ein Betrieb mit Tradition und das soll er auch bleiben. Ich gehöre nicht zu denen, die jedem Trend nacheifern.»

Gianmarco Ofner

die jedem Trend nacheifern.» Aber es gibt sicher Dinge, die er ändern möchte? Gianmarco lacht: «Ja, ich würde gerne Urs' alten Hubstapler verkaufen: an ein Museum...» Den Betrieb im gleichen Stil weiterzuführen, das ist sein Ziel. «Aber da ich eine eigene Persönlichkeit bin, werden sich die Weine sicher

um Nuancen verändern.» Gianmarco will sich nicht verzetteln - «das macht das Bild der Deutschschweiz noch unschärfer, als es schon ist» -, sondern sich auf seine Lieblingssorten konzentrieren, allen voran auf Pinot Noir, Pinot Gris und Räuschling. Und auf seinen geliebten Riesling natürlich.



«Jetzt, wo ich noch jung bin, habe ich die nötige Energie, die Kraft und die Freude, die es braucht, um vorwärtszukommen. Ruhiger kann ich es dann nehmen, wenn ich älter bin.»

Roman Rutishauser

Zäh hängt der Nebel über dem St. Galler Rheintal und der nahen Mündung des Altenrheins in den Bodensee. Das Dorf Thal duckt sich zu Füßen des Buchbergs, eines imposanten, extrem steilen Rebhangs mit felsiger Krete. «Dort oben sind unsere Lagen», zeigt Roman Rutishauser, bevor er uns in den Keller führt, wo neben Stahltanks und Barriques traditionelle Holzfuder stehen. «Es wird langsam eng hier», seufzt der junge Winzer, doch schon werden wir unterbrochen: Ein Paar aus dem Bündnerland schneit herein, zwei

Weinfreaks, die in der Nähe Ferien machen. «Im Hotel haben wir Ihren Wein entdeckt», schwärmen die beiden. «Und nichts anderes mehr getrunken!» Nun wollen sie ihr «Coup de Cœur», einen klassischen, komplexen Pinot von betörender Frucht aus dem grossen Holzfass, mit nach Hause (sprich in die Pinot-Noir-Hochburg Bündnerland) nehmen. Dass Roman Rutishauser vom «Gault & Millau» zusammen mit Mathias Bechtel aus Eglisau zum Deutschschweizer «Rookie of the Year 2019» er-

Roman Rutishauser, Thal (SG)

Roman Rutishauser (34), Vater von zwei kleinen Buben, führt den 1970 gegründeten Familienbetrieb mit dem klangvollen Namen Weingut am Steinig Tisch in Thal im St. Galler Rheintal in dritter Generation, und zwar seit 2015. Unterstützt von seinen Eltern (und bei Anlässen auch von seiner Frau Corinne sowie seinen beiden Schwestern), kultiviert er 6,5 Hektaren Reben und vinifiziert ein interessantes Sortiment von 14 verschiedenen Weinen, darunter zwei bemerkenswerte Versionen des Kernalers. Der «Gault & Millau» hat ihn zum «Rookie of the Year 2019» ernannt. www.rutishauser-weingut.ch

koren wurde, ist ihm Anerkennung und Ansporn zugleich. Ausruhen auf den Lorbeeren? Sicher nicht! «Jetzt, wo ich noch jung bin, habe ich die nötige Energie, die Kraft und die Freude, die es braucht, um vorwärtszukommen. Ruhiger kann ich es dann nehmen, wenn ich älter bin.» Er lacht. Und will hoch hinaus, in die erste Liga der Weinproduzenten. Sein Idealbild vom Wein? «Frucht, Eleganz und Subtilität sollen im Mittelpunkt stehen. Ich will authentische, nachhaltig und handwerklich produzierte Weine, die unsere kargen, sandigen Lehmböden und ihren Jahrgang spiegeln.» Das gilt auch für den Kerner, sein Kerngeschäft. Die rare Spezialität, die sein Grossvater 1973 als Erster in der Schweiz anpflanzte, ist die Hauptsorte, zusammen mit dem saftigen, anmutigen Müller-Thurgau, auf den Roman nichts kommen lässt. Den Kerner, den es unter dem Namen «Jungspund» auch in einer Barriqueversion gibt, baut er im Holzfuder - wie alle Weissen ohne Säureabbau - zum mineralischen, straff gebauten Gastronomiewein mit exotischen Anklängen und verblüffendem Alterungspotenzial aus. Letzteres beweist eindrücklich der 2008er mit tiefgründiger, komplexer Nase, im Gaumen vielschichtig, üppig und filigran zugleich. Ein Wurf! «Zu Bodenseefisch hervorragend», weiss der gelernte Koch. Koch? «Ja, meine Eltern liessen mir freie Hand. Und so lernte ich zuerst Koch, bevor ich Winzer wurde.» Dass er Letzteres mit Leib und Seele ist, bezweifelt man keine Sekunde. «Jedes Rebjahr ist eine Herausforderung», meint er zufrieden. Und eine Chance, den unterschätzten St. Galler Wein bekannt zu machen.

Roman Hermann, Fläsch (GR)

2017 ist der Weltenbummler Roman Hermann (31) endgültig sesshaft geworden und hat den Fläsch Weinbaubetrieb von seinen Eltern Rosie und Peter Hermann übernommen. Fast gleichzeitig hat ihn der «Gault & Millau» zum Neuaufsteiger des Jahres 2017 erkoren. Untypisch für das Bündnerland, bauen die Hermanns auf ihren 6,5 Hektaren Reben rund 60 Prozent weisse und bloss 40 Prozent rote Sorten an. König Pinot Noir muss sich also gegen starke weisse Konkurrenz durchsetzen, nicht zuletzt gegen den Completer, der zur Schatzkammer von Mémoire des Vins Suisses gehört. Roman Hermann ist zudem Mitglied bei der Gruppe vinotiv grabünden.

www.weingut-hermann.ch

«Ich nehme das Beste aus IP und Bioweinbau. Ökologischer zu arbeiten, das wird die grösste Herausforderung der Zukunft sein!»

Roman Hermann

«Als Kind musste ich an freien Nachmittagen jeweils im Wingert Jungreben aufbinden», erinnert sich Roman Hermann. «Da dachte ich immer: Nein danke, das ist kein Beruf für mich!» Als es dann langsam um die Berufswahl ging, hatte er Angst, etwas zu verpassen. «Mich interessierte so vieles, aber ich arbeite wahnsinnig gern draussen...» Schliesslich entschied er sich trotz der ungeliebten Jungreben für eine Winzerlehre. Zum Glück...!

Bei den Hermanns sind alle weit gereist. Und so zog es auch Roman nach dem Lehrabschluss in die Ferne. Zuerst war er ein Jahr lang in Neuseeland tätig, auf Georg Fromms damaligem Weingut La Strada. «Kellermeister Hätsch Kalberer arbeitete komplett anders, als ich das gewohnt war: mit spontaner Gärung und langer Maischzeit. Das war völlig neu für mich. Mir ging eine völlig neue Welt auf!», erinnert er sich. Die Faszination von damals hält bis heute an. «Das

war ein Wendepunkt für mich, denn da habe ich begriffen, dass es nicht Richtig oder Falsch gibt, sondern dass ich meinen eigenen Weg finden muss.»

Die Suche nach dem eigenen Weg - und dem eigenen Weinstil - führte den Bündner danach für ein weiteres Jahr in die USA, nach Oregon. Auf dem Weingut WillaKenzie Estate, das einem vermögenden Franzosen gehörte, standen alle nur denkbaren technischen Spielereien zur Verfügung. «Doch als ich die Pinots des handwerklich arbeitenden Nachbarguts mit unseren verglich, merkte ich: Mit Geld allein kann man sich Qualität nicht kaufen.»

Da er nach seinen ersten Wanderjahren «mehr Fragen als Antworten hatte», entschloss er sich für ein Önologie-Studium in Weinsberg, gefolgt von Praktika in der Pfalz und in Südafrika. «Irgendwann ging es mir wie Forrest Gump: Ich blieb stehen und fand, nun sei es genug. Und kam

endlich nach Hause.» Dort merkte er rasch, dass seine hochfliegenden Pläne nicht einfach mir nichts, dir nichts umzusetzen waren. Und dass er sich ein bisschen mit seinem Vater zusammenraufen musste. «Bei den Weissweinen war Peter top, aber die Rotweinaufbereitung wollte ich ändern; ich vinifiziere die Roten mit mehr Säure und mehr Tannin. Den Pinot aus dem Stahltank habe ich ganz aus dem Sortiment gestrichen... Ich verwende nur noch Barriques, brauche sie aber sechs Jahre lang.»

Seine Weinphilosophie? «Kontrolliertes Nichtstun! Weniger ist oft mehr.» Aber nicht immer. So wird jede Lage separat ausgebaut - eine Heidenarbeit. Und die Reben werden unter anderem mit Brennesselaufguss gespritzt. Roman Hermann erklärt seine Arbeitsweise so: «Ich nehme das Beste aus IP und Bioweinbau. Ökologischer zu arbeiten, das wird die grösste Herausforderung der Zukunft sein!»



Gespräch mit Thomas Wettach
und Michael Kaben

REGIONALES IST IM TREND

300 Winzer liefern Ihnen Trauben und insgesamt verarbeiten Sie die Ernte von 240 Hektaren aus 6 Kantonen in der Deutschschweiz. Damit ist die DiVino SA, ehemals VOLG Weinkellereien, der Big Player in der Deutschschweiz. Wie läuft das Geschäft?

Thomas Wettach: Wir sind sehr zufrieden. Viele Weinliebhaber entdecken das Regionale gerade neu. Natürlich müssen die Weine qualitativ und stilistisch den Erwartungen entsprechen. Aber wenn dem so ist, greifen die Konsumenten heute wieder vermehrt zu einheimischen Gewächsen. Ja, viele, die früher eher das Exotische aus Übersee suchten, kehren heute zurück, «back to the roots» gewissermassen. Deshalb haben wir auch beschlossen, mehr Mittel in die Eigenproduktion in der Deutschschweiz zu investieren. Die Winzer sollen von ihrer guten Arbeit mehr profitieren. Die Wertschöpfung muss verbessert werden. Es soll sich künftig wieder mehr lohnen, Trauben in der Deutschschweiz anzubauen.

Michael Kaben: Wir profitieren heute von verschiedenen Entwicklungen. Etwa von der Klimaerwärmung. War es noch vor 30 Jahren in 7 von

10 Jahren schwierig, die ideale Traubenreife zu erreichen, so schaffen wir das heute fast immer. Und wenn es Probleme gibt, dann immer häufiger, weil die Trauben zu reif sind. Das ist natürlich ein Luxusproblem. Auch die Ausbildung der Winzer und das Equipment im Keller sind immer besser geworden. Mit anderen Worten: Die Voraussetzungen, um in der Deutschschweiz hochkarätige Weine zu produzieren, waren noch nie so gut wie heute.

Und was erwarten Sie von den Winzern als Gegenleistung für die höheren Traubenpreise?

TW: Natürlich muss zuallererst die Qualität stimmen, aber eben nicht nur die. Ein nachhaltiger Anbau ist ebenso wichtig, mit einem absolut minimalen Einsatz an synthetischen Pflanzenschutzmitteln. Das ist wichtig, denn die Sensibilität in der Bevölkerung, beispielsweise hinsichtlich der Grundwasserproblematik, nimmt zu. Wenn die Produzenten mit uns diesen nachhaltigen Weg gehen und dafür mehr Geld bekommen, haben wir nicht nur 300 zufriedene Winzer, sondern auch 300 motivierte Botschafter für unsere DiVino-Weine.

Was sagen Sie zum Wetter. Irgendwie wird es doch immer verrückter, das beweisen besonders die gegensätzlichen Jahre 2017 und 2018, oder?

MK: Ja, das Wetter macht das Metier des Winzers zunehmend zum Pokerspiel. 2017 war das Jahr des Frosts und des Hagels. Unsere Winzer konnten uns nur 1,2 Millionen Kilo liefern, es war eine der schlechtesten Ernten in den letzten 30 Jahren. 2018 dagegen fuhren wir mit 2,4 Millionen Kilo eine Rekordernte ein. Das ist schon verrückt. Aber wir brauchten diese Menge, sonst wäre uns langsam der Stoff ausgegangen... Und nicht nur die Menge ist 2018 gross, sondern eben auch die Qualität.

Hatten Sie keine Probleme, die Rekordernte 2018 zu bewältigen?

TW: Wir haben ja 2016 in Winterthur-Wülflingen unsere neue Kellerei in Betrieb genommen, mit der wir uns für alle Eventualitäten bezüglich einer optimalen Traubenverarbeitung gewappnet fühlten. Doch schon 2018 kamen wir zeitweise an die Kapazitätsgrenze.

MK: Das Problem war, das ein Grossteil der Trauben innerhalb einer Woche den optimalen Ernte-

zeitpunkt erreichte. Und wenn man in so einem warmen Herbst ausgewogene Weine produzieren möchte, darf man auf keinen Fall zu spät ernten, sonst werden die Weine zu füllig und zu mastig. Um die konzentrierte Traubenanlieferung bewältigen zu können, mussten wir schliesslich im Drei-Schicht-Betrieb rund um die Uhr arbeiten. Das ist hier zwar ungewöhnlich, aber in der Neuen Welt, etwa in Australien, ganz normal.

«Ich denke, es gibt nicht das eine, universelle Erfolgsrezept.»

Thomas Wettach

Mit was für Sorten und welcher Stilistik hat die Weinregion Deutschschweiz künftig am ehesten Erfolg?

TW: Ich denke, es gibt nicht das eine, universelle Erfolgsrezept. Sicher ist die Vielfalt ein Faktor, unsere Winzer kultivieren heute mehr als 25 verschiedene Rebsorten, und es kommen, gerade was die pilzwiderstandsfähigen Sorten anbelangt, immer noch neue Gewächse dazu. Auch Gewächse wie Rheinriesling, Grüner Veltliner oder Malbec haben Potenzial. Trotzdem glaube ich, dass die Schlüsselsorten, die Leitsorten, die besten Imageträger sind, und das sind der Müller-Thurgau und der Blauburgunder, also der Pinot Noir.

Das Comeback des Müller-Thurgau, hierzulande noch immer mehrheitlich Riesling-Silvaner genannt, ist erstaunlich, oder?

TW: Ja, vor 15 Jahren haben wir unseren Winzern noch empfohlen, diese Sorte auszureissen, und wenn, dann mit anderen Gewächsen zu ersetzen. Jetzt haben wir zu wenig davon und pflanzen wieder an. Man muss aber auch sehen, dass sich die Stilistik der Weine völlig geändert hat. Früher entstanden aus der Sorte bestenfalls herbal-erdig-krautige Weine. Heute voll ausgereift, aber ohne Säureabbau vinifiziert, zeigt sich der Riesling-Silvaner als spritzig-eleganter Wein mit einnehmender Primärfrucht. Er macht zuweilen mit seiner Primärfrucht fast schon dem Sauvignon Blanc Konkurrenz. Es ist ein Wein, der inzwischen bei älteren wie jungen Konsumenten ausgesprochen gut ankommt.

Der Blauburgunder gilt als Sorte der Kenner. Zudem hat die Sorte die Fähigkeit, wie keine andere ihre Herkunft auszudrücken, und zeigt Unterschiede von Dorf zu Dorf. Ist sie die Sorte, die den Trend zur neuen Regionalität am besten verkörpert?

MK: Tatsächlich ist der Pinot Noir der Terroirwein schlechthin. Aber zu viele Abfüllungen verwirren den Kunden. Früher haben wir etwa im Zürcher Weinland für jedes Dorf, von Benken über Rudolfingen, Dachsen bis Uhwiesen, einen eigenen Wein gekeltert. Heute produzieren wir hier einen einzigen Wein mit der Bezeichnung Zürcher Weinland. Andere Betriebe wie die Staatskellerei Zürich haben diesen Weg schon früher eingeschlagen. Aber wichtige «Village»-Weine wie Malans in Graubünden, Hallau in Schaffhausen, Iselisberg im Thurgau oder Tegefelden im Kanton Aargau haben ihren festen Platz im Sortiment.

Jüngere Konsumenten schätzen Weine mit etwas Restsüsse, was bei Kennern eher verpönt ist. Welche Linie verfolgen Sie?

TW: Man kann nicht an den Bedürfnissen der Kunden vorbei agieren. Unsere Goldbeere-Weine, mengenmässig die wichtigste Linie, haben alle einige Gramm Restzucker. Und tatsächlich nimmt die Nachfrage nach solch fruchtbetonten, weich geschliffenen Weinen stark zu. Aber wir produzieren daneben natürlich auch Weine für Kenner, etwa die Selektionen, die unter der Bezeichnung Inter Paria auf den Markt kommen. Das sind Topweine, die wir nur in guten Jahren wie 2015 und 2018 produzieren.

Sie haben beim Grand Prix du Vin Suisse im Jahr 2018 mit einem Riesling-Silvaner und 2015 mit einem Ihrer Pinot Noir die entsprechenden Kategorien gewonnen. Wie können Sie als Grosskellerei mit den kleinen, dynamischen Selbstkeltern mithalten?

MK: Der wichtigste Punkt ist natürlich die rigorose Selektion der Trauben. Wichtig ist aber auch, dass wir über 50 Hektaren in den Kantonen Zürich, Schaffhausen und Graubünden in eigener Regie bewirtschaften. Und der neue Keller gibt uns die Möglichkeit, auch Kleinstmengen zu selektionieren. Während wir von einigen unserer Goldbeere-Weine doch über 100000 Liter produzieren, bringen wir auch Kleinstmengen von lediglich 1270 Litern, so viel wie unsere kleinsten Stahltanks fassen, auf den Markt, etwa eine weisse Spezialität aus der pilzwiderstandsfähigen Sorte Solaris.

TW: Alle haben in der Deutschschweiz in den letzten Jahren qualitativ stark zugelegt, die Kleinen und die Grossen. Und das ist gut so. Denn letztlich sitzen wir alle im gleichen Boot und müssen den Deutschschweizer Wein als Ganzes voranbringen.

Welche Innovationen planen Sie in nächster Zukunft?

TW: Wie schon gesagt, operieren wir mit einer Doppelstrategie. Wir stehen zum Pinot Noir und zum Riesling-Silvaner als die Deutschschweizer Leitsorten schlechthin. Gleichzeitig möchten wir aber auch zeigen, welche Spitzenweine andere Sorten an idealen Standpunkten hervorbringen können. Darum starten wir mit dem perfekten Jahrgang 2018 eine neue Linie, die wir «Varietas» nennen. Sie umfasst 25 Sortenweine vom Gewürztraminer über den Muscat Olivier bis zum Zweigelt. Diese Weine, von denen wir nur jeweils 3000 bis 5000 Flaschen produzieren, sind Botschafter der neuen Deutschschweizer Vielfalt.

Thomas Wettach

wurde 1964 in Winterthur geboren. Nach der Lehre als Weinküfer und anschliessendem Studium im Bereich Obstverwertung in Wädenswil arbeitete er als Önologe in Frankreich und Italien. Danach wechselte er in die Fruchtsaftindustrie und war für die Inbetriebnahme verschiedenster Anlagen in 25 Ländern, besonders auch in China, verantwortlich. Seit dem Jahr 2000 ist er Geschäftsführer der VOLG Weinkellerei und jetzt Mitglied der GL der DiVino SA, und ist somit mitverantwortlich für die erfolgreiche Neupositionierung des Unternehmens, das Trauben aus sechs Kantonen in der Deutschschweiz (Zürich, Schaffhausen, Graubünden, Aargau, Thurgau und St. Gallen) verarbeitet. DiVino verarbeitet heute Trauben von rund 240 Hektaren, das entspricht rund 10 Prozent der Rebfläche in der gesamten Deutschschweiz.

Michael Kaben

ist seit 2017 der Betriebsleiter der neuen DiVino-Kellerei in Winterthur-Wülflingen. Der 36-Jährige absolvierte zuerst die Ausbildung zum Optiker wie zuvor schon sein Vater und Grossvater. Doch mit 27 Jahren wollte er in einem stärkeren Bezug mit der Natur arbeiten und absolvierte ein Praktikum in einem Weingut im Tessin. Danach studierte er Weinbautechnik in Bordeaux und arbeitete parallel dazu dort bei einem Weingut. Durch seine aus der Türkei stammende Frau, die er während des Studiums kennenlernte, führte ihn sein Weg zu einer Kellerei in der Türkei. 2016 wurde er Geschäftsführer der Weinbaugenossenschaft Döttingen und setzte dort schnell neue Akzente. In seiner Schaffenszeit machte der Betrieb unter anderem mit einem schlicht-modernen Umbau, trendigen Labels und einer innovativ gestalteten Homepage auf sich aufmerksam.

GENUSSVOLLE WEINREISETIPPS

Wein kann man einfach geniessen und trinken. Oder aufmerksam verkosten und bewerten. Man kann sich ihm aber auch auf vielerlei anderen Wegen annähern, zu Fuss beispielsweise, querfeldein durch lauschige Rebberge und grossartige Kulturlandschaften. Mit und ohne digitale Unterstützung. Oder ganz gemütlich auf einem Schiff sitzend. Im Museum, wo man einiges über seine Vergangenheit erfährt. Ja, sogar im Schlaf kann man dem Wein nahekommen... Neun originelle Tipps für kleine Fluchten aus dem Alltag, hinein in den facettenreichen Kosmos des Weins.



Reblehrpfad Spiez

Selbst gut informierte Weinfreaks wissen (noch) nicht, dass am Thunersee Reben gedeihen und alpine Spitzenweine entstehen. Ein Manko, dem ein gemütlicher Spaziergang auf dem Spiezer Reblehrpfad abhilft. Zuerst geht es durch den mit Informationstafeln und Erlebnisposten bestückten Spiezer Rebberg, dann zum Sortengarten an der Spiezer Bucht, am Ufer des Thunersees. Und zum Schluss natürlich in den Regezkeller, wo die spannenden Weine, die hier wachsen, verkostet und auch gekauft werden können. Eine echte Entdeckung!

www.alpineweinkultur.ch/reblehrpfad



Vinöse Nachtruhe im Hirschen Erlinsbach

Dass man im «Hirschen Erlinsbach» unverschämt gut essen kann, ist längst kein Geheimnis mehr. Doch in den sogenannten Winzerzimmern im Weinhaus am Bach kann man auch unverschämt gut schlafen: Jedes wurde in Zusammenarbeit mit einem Winzer, einer Winzerin gestaltet, die dem Zimmer ihren ganz eigenen Stempel aufgedrückt haben. Man hat die Wahl zwischen Tom Litwan, Angelo Delea, Marie-Thérèse Chappaz, Luc Massy, Martha & Daniel Gartenbein und vielen anderen klangvollen Namen aus der Schweizer Weinszene!

www.hirschen-erlinsbach.ch/haus-am-bach



Alter Torkel Jenins

Im «Alten Torkel» von Jenins, idyllisch im Herzen der Bündner Herrschaft gelegen, genießt man nicht einfach ein kaltes Plättli, sondern eine der kreativen Kreationen aus lokalen Produkten, die Küchenchef Christian Kaiser (vom Gault & Millau mit 14 Punkten ausgezeichnet) auf den Tisch zaubert. Dazu gesellen sich ein herzlicher Service, eine fantastische Auswahl einheimischer Weine (auch im Offenaus-schank), stilvolles Ambiente und eine Terrasse mit einzigartigem Blick aufs Bündner Rheintal – ein Muss!

www.torkel.ch





Auf zu neuen Ufern

Eine Seefahrt, die ist lustig. Vor allem wenn es sechs köstliche Schweizer Weine und drei dazu passende Käsesorten zu verkosten gibt. Das lehr- und abwechslungsreiche Wein- und Käse-seminar – eine genussvolle Einführung in neue Geschmackswelten, kombiniert mit einer Schifffahrt – wird sommers wie winters für Gruppen von 15 bis 58 Personen angeboten, und zwar nach Wahl auf dem Zugersee, dem Vierwaldstättersee oder dem Zürichsee. Wein- und Käseschiff ahoi!

www.zug-tourismus.ch

Das Kleinod am Zürichsee

Klein, aber fein ist das Weinbaumuseum am Zürichsee, idyllisch am Fusse des stolzen Rebbergs auf der Halbinsel Au gelegen. Nicht nur die imposante alte Baumtrotte von 1761, die zu besonderen Anlässen sogar noch zum Einsatz kommt, sondern die gesamte modern konzipierte Ausstellung lassen die Vergangenheit des Rebbaus lebendig werden. Vor allem aber ist das Weinmuseum ein Begegnungsort, fungieren doch ausgewiesene Spezialisten als Museumsführer und fesseln die Besucher mit ihren Geschichten und Erzählungen.

www.weinbaumuseum.ch



Unter einem Dach

In Berneck, der grössten Rebbaugemeinde des Kantons St. Gallen, steht seit kurzem das futuristisch anmutende Haus des Weins mit seinem markanten Dach – eine willkommene Plattform, die allen Weinproduzenten des Kantons offensteht. Die Besucher können hier nach Herzenslust degustieren und die faszinierende Vielfalt der St. Galler Tropfen aus den Regionen Rheintal, Sarganserland, Walensee und Zürichsee kennenlernen – und natürlich ihre Lieblingstropfen auch gleich kaufen.

www.hausdesweins-sg.ch



Wie seinerzeit Diogenes...

Vielgereiste haben schon im Tipi, im Safarizelt, im Baumhaus oder im Iglu übernachtet. Aber im Weinfass? Das kann man nun im «Weinfasshotel Rüedi» im schaffhausischen Trasadingen nachholen! Originell, dank viel Holz heimelig, modern oder, bei den alten Fässern, urig – so präsentieren sich die Holzfasszimmer auf dem Hof, der auch eine zünftige Festschür bietet. Eine runde Sache, nicht nur für Familien. Nach ein, zwei Gläschen des hauseigenen Weins schlafen alle ganz wunderbar, wie seinerzeit Diogenes in seinem Fass...

www.rueedi-ferien.ch

Per pedes über den Ottenberg

Am Bahnhof Weinfelden schultert man den mit Glas, Rebkernbrot, Wasser und Regenschutz bestückten Degustationsrucksack und los geht's, auf neun Kilometern quer durch die Reben des berühmten Ottenbergs bis Boltshausen, vorbei an renommierten Weingütern wie Bachtobel, Wolfer, Broger und Burkhart. Neben diversen Infotafeln und Kunstinstallationen erwartet die durstigen Wandervögel ein unterirdischer Weinsafe mit 20 Flaschen von Thurgauer Produzenten. Der Code zum Knacken des Safes wird mitgeliefert!

www.weinweg-weinfelden.ch

Weintrail durch den Stäfner Lattenberg

Simple Wandern durch die Rebberge war gestern. Heute wird getrailt, digital angeleitet von der App drallo, die Smartphonebesitzer durch die berühmte Zürichsee-Steillage Lattenberg führt und mit viel Wissenswertem rund um Reben und Wein versorgt. Ein kleines Quiz macht den Ausflug noch unterhaltsamer. Und die atemberaubende Aussicht auf Reben, Zürichsee und Alpen? Die gibt es analog und frei Haus dazu. Weitere lohnenswerte Weinwanderwege findet man auch im Zürcher Weinland und zwischen Winterthur und Rafz.

www.rapperswil-zuerichsee.ch/de/besuchen/sport/drallo-wein-tour#internal

www.zuercher-weinland.ch/freizeit/sport-spas/weinwanderwege

www.zuercherwein.ch



Über 160 Deutschschweizer Weine hat VINUM unter professionellen Bedingungen verkostet. Ein stattliches Fundament, um einen vinologischen Bogen durch die Weinregion Deutschschweiz zu schlagen. Dabei kam der eine oder andere Wein auch zweimal ins Glas. Schien eine Flasche nicht zu einhundert Prozent in Ordnung, wurde die Ersatzflasche geordert. Jeder Wein sollte sich in bester Verfassung zeigen dürfen - Respekt vor der Arbeit der Weinmacher über ein ganzes langes Jahr.

FÜR DIE ZUKUNFT GERÜSTET

Burgunderland, so bezeichnet man die Weinregion Deutschschweiz völlig zu Recht. Doch was auch an anderen Sorten in die Flasche kommt, ist schlichtweg faszinierend. Nehmen wir den Müller-Thurgau alias Riesling-Silvaner. Verkannt, verbannt und lange Zeit als oft banaler Wein abgetan. Doch was da mancher Betrieb auf die Flasche bringt, ist einfach was ganz anderes. Qualität nämlich. Oder ein Freisamer, der wirklich beeindruckte. Dann ein Cabernet Jura, viel überzeugender kann man diese Piwi-Sorte nicht keltern. Auch bei den Blauburgundern scheint sich ein Trend zu noch mehr Eigenständigkeit abzuzeichnen. Das heisst nicht weniger, als dass man die Hand des Winzers, seinen Fingerabdruck, deutlich schmeckt. Es zeigt sich auch das Terroir, also Kleinklima, Boden, Mensch und die Herkunft Deutschschweiz, ausgeprägter. Obendrein fällt bei Weiss- wie Rotweinen ein noch gefühlvollerer Umgang mit dem Barriqueausbau auf. Kurzum: Es tut sich was in den Weinregionen der Deutschschweiz. Immer wieder staunte die Verkostungscrew nicht schlecht, wenn nach dem Beenden der Degustation die Weine aufgedeckt wurden. Da kam eine Überraschung nach der anderen zum Vorschein. Die gilt es zu entdecken.

Verheissungsvolle Zukunft

Und dies besonders in den Zeiten des Klimawandels. Denn dieser beschert den Weingütern der Deutschschweiz in Zukunft einen unschätzbaren Vorteil. Die steigenden durchschnittlichen Temperaturen lassen Winzer in heissen Regionen ihre Weinberge in immer höhere, kühlere Regionen verlegen. Doch genau das ist die Deutschschweiz, eine Weinbaugegend mit traditionell kühlen Lagen. Die Winzer sind mit ihren Rebärten also bestens für die Zukunft gerüstet. Und das jetzt schon. Was früher schon gut war, wird künftig noch besser: Deutschschweizer Weine.



ZÜRICH



Weisswein & Rosé

Weingut am Lattenberg, Stäfa **Zürichsee AOC Lattenberg Freisamer 2017** **18 Punkte | 2019 bis 2024**

Knackige Feuersteinnote, Limette und Mandarinschale, purer Kalkboden und sehr rassig. Charakterstark, mit Wiesenchampignons und nassem Schiefer in der Nase. Rassig. Elegant. Puristisch. Herrlich saftige Säure am Gaumen, viel Grip, viel schlanke, dabei erdige Frucht. Was für eine Überraschung!

Preis: 21 Franken | www.weingut-lattenberg.ch

Winzere Keller Strasser, Uhwiesen **Zürich AOC Rauschling vom Rheinfall 2017** **17 Punkte | 2019 bis 2028**

Grüne Stangenbohnen, Gartenkräuter, rassischer Stil, der animierend wirkt. Braucht Luft und Flaschenreife. Sehr viel steinige Würze am Gaumen, federleicht und doch engmaschig, griffig und dennoch fein mit herrlicher Säure und puristischer Stilistik. Wird lange reifen.

Preis: 18 Franken | www.wein.ch

Lüthi Weinbau, Männedorf **Zürichsee AOC Scheurebe 2017** **16.5 Punkte | 2019 bis 2025**

Braucht Luft, dann dezent exotische Noten. Enorm rassischer Stil mit einem leicht schmelzigen Unterbau, sehr klare und schlanke Aromen, prägnante saftige Säure, straffe und erdige Stilistik. Engmaschig und fest verwoben. Kann sehr gut reifen.

Preis: 23 Franken | www.luethiweinbau.ch

R3 – Rütihof – Lüthi – Schwarzenbach, Meilen **Zürichsee AOC R3 2017** **16.5 Punkte | 2019 bis 2026**

Feine saftige Zitrusfrüchte, mentholige Kühle (Minze) und eine deutliche Limettenaromatik, feine erdige Noten. Wunderbar saftiger, zugleich straffer und knackiger Gaumen mit einem festen Säurespiel. Dicht und rassig, wird sehr gut reifen.

Preis: 28 Franken | www.r3-wein.ch

Weinbau Hermann Schwarzenbach, Meilen **Zürichsee AOC Rauschling 2017** **16 Punkte | 2019 bis 2024**

Verhaltene, dennoch sehr frische und reintonige Aromatik. Am Gaumen schlank und sehnig. Straffe Säure, schöne Länge. Hat sein Potenzial noch nicht ausgereizt.

Preis: 17.50 Franken | www.reblaub.ch

Weingut Erich Meier, Uetikon am See **Zürichsee AOC Chardonnay Barrique 2017** **16 Punkte | 2019 bis 2022**

Weisse Melone, etwas Brioche, geschälte Mandeln. Klar und präzise am Gaumen, saftige Säure, schöne Länge. Gut gemacht.

Preis: 28 Franken | www.erichmeier.ch



Weingut Nadine Saxer, Neftenbach
Zürich AOC Sauvignon Blanc 2017
16 Punkte | 2019 bis 2022

In der Nase frischer Schnittlauch, Brennnessel und eine feingemüsige Würznote. Cremiger, zugleich animierender Gaumen mit feinem Süsse-Säure-Spiel, saftig und süffig mit feiner Struktur. Zechwein der gehobenen Art, Trinkspass garantiert.

Preis: 19 Franken | www.nadinesaxer.ch

Weingut Pircher, Eglisau
Zürich AOC Riesling 2017
16 Punkte | 2019 bis 2024

Verhalten und recht zugeknöpft, aber die Riesling-Frucht scheint durch: stahlig, Noten von Traubenschale und wie nach einem Platzregen duftend. Eleganter und sehr trinkiger Stil, schönes Süsse-Säure-Spiel, wie es eigentlich nur Riesling kann.

Preis: 25 Franken
www.weingut-pircher.ch

Weingut Schloss Goldenberg, Dorf
Zürich AOC Chardonnay 2017
16 Punkte | 2018 bis 2022

Herbe, noch etwas unruhige Nase mit Noten von Apfelkernen, knackigen Birnen und etwas Vanillewürze. Voller und dichter Gaumen mit Kraft, kühler Frucht und dezent erdiger Note, langer, druckvoller Abgang.

Preis: 19.50 Franken
www.schloss-goldenberg.ch

Bechtel-Weine, Eglisau
Zürich AOC Saignée 2016
15.5 Punkte | 2019 bis 2021

Eingelegte Erdbeeren, Cashew-Nüsse, diskrete Röstnoten vom Holz, Brotkruste. Straffe Säure im Ansatz, gute Länge, hat Power und Grip, leichte phenolische Herbe im Finish.

Preis: 23 Franken | www.bechtel-weine.ch

Zweifel Weine, Zürich
Zürichsee AOC Lattenberg Sauvignon Blanc 2017

15.5 Punkte | 2019 bis 2021

Klassische Noten von Holunderblüten und -blättern, Buchs, Gold-Kiwis und etwas Eisbonbon. Saftige Säure, dann sehr cremig und fast etwas opulent. Gute Länge.

Preis: 28 Franken | www.zweifel1898.ch

Bechtel-Weine, Eglisau
Zürich AOC Chardonnay 2017
15 Punkte | 2019 bis 2020

Klassisches Bouquet, in der Nase Honig und Wachs, reife Mirabellen. Griffig im Ansatz, sehr gut strukturiert, reife Stachelbeeren im Finish.

Preis: 24 Franken | www.bechtel-weine.ch

Kindhauser-Berghof, Wiesendangen
Zürich AOC Muscat Oliver 2017

15 Punkte | 2019 bis 2020

Wunderschöne und sehr typische Nase des Muskatellers, Litschi und Melone, klar und präzise. Saftiger und süffiger Gaumen, cremig. Ein charaktervoller, weil anderer Apérowein.

Preis: 16 Franken | www.kindhauser-berghof.ch

Weingut Gehring, Freienstein
Schweizer Landwein Pinot Blanc 2017
15 Punkte | 2019 bis 2020

Kühle, leicht mentholige Aromen und mit spritzigem, leicht cremigem Gaumen, etwas reifer Apfel. Süffig, saftig und als solches stimmig.

Preis: 16.50 Franken
www.weingut-gehring.ch

Rotweine

Winzerkeller Strasser, Uhwiesen
Zürich AOC Chlosterberg Pinot Noir
Grand Cru 2016
18 Punkte | 2020 bis 2030

Glänzendes Kirschtrot. Rote Waldbeeren, enorm würzige Frische, getrocknete Kräuter, Noten von Tabak. Straff und herrlich elegant am Gaumen. Knackige, aber voll ausgereifte Säure, feine Schokoladen-Noten im extrem langen Finish. Ausbau in grossen Holzfässern (Double-Pièce) und unfiltriert gefüllt. Epischer Pinot aus dem Zürcher Weinland.

Preis: 34 Franken | www.wein.ch

Lüthi Weinbau, Männedorf
Zürichsee AOC Pinot Noir Barrique 2016
17.5 Punkte | 2019 bis 2027

Nobel, dabei leicht karge Aromatik in der Nase, Kalkstaub, Walnüsse und Astwerk, dezente Mandeln und rote, knackige Kirschen, sehr fein und präzise. Herrlich geradlinig durch die saftige Säure und die schlanke pure Frucht, gefühlvoller Barriqueinsatz, der sich wie ein Netz um die Frucht legt. Rico Lüthi ist ein Meister der Barrique!

Preis: 27 Franken | www.luethiweinbau.ch

Weingut Diederik, Küssnacht ZH
Zürichsee AOC Pinot Noir Barrique 2015
17.5 Punkte | 2019 bis 2023

Mittleres, aber dunkles Rubin. Sehr feine Würznoten in der Nase, etwas Zimt, Nelke, dann dunkelbeerige Frucht und reife Johannisbeere, Weichseln, Nougat. Zunächst weich und geschmeidig im Ansatz, komplex und elegant, hat Zug, geschliffenes Tannin, frische, ätherische Noten im Finish.

Preis: 25.60 Franken | www.diederik.ch

Weingut Pircher, Eglisau
Zürich AOC Pinot Noir 2016
17.5 Punkte | 2019 bis 2028

Satte, herrlich reife Frucht, Weichseln. Auch am Gaumen strahlt die Kirsche, dazu Schmelz und Geschmeidigkeit, balancierte Säure, die viel Struktur gibt, animierender Trinkfluss. Macht jetzt schon Freude, kann aber auch noch lange reifen.

Preis: 32 Franken | www.weingut-pircher.ch



Schwarzenbach Weinbau, Meilen
Zürichsee AOC Passionata 2016
17 Punkte | 2019 bis 2025

Dezente Nase mit etwas Schwarzbrot, einem Hauch vollreifer würziger Brombeere, elegante Art. Druckvoller Gaumen, aber immer in Balance mit der Dichte und der straffen Frucht, alles sehr diskret und bestens verwoben. Erdiger, auch leicht herber Stil.

Preis: 25 Franken | www.reblaub.ch

Bechtel-Weine, Eglisau
Zürich AOC Pinot Noir 2016
16.5 Punkte | 2019 bis 2022

Zarte, sehr elegante Nase, klare, rotbeerige Frucht, Weichseln dazu, Baumnußschale. Verspielt am Gaumen, vibrierende Säure, das feinkörnige Tannin stützt. Gute Länge. Macht jetzt bereits Freude.

Preis: 26 Franken | www.bechtel-weine.ch

Hans und Marlis Glesti Weinbau, Oberstammheim
Zürich AOC Stammheimer Malbec 2016
16.5 Punkte | 2018 bis 2023

Randen und Schlehen, sehr eigene Aromen, leicht vegetal, dazu frischer Tabak. Dunkle Frucht, die am Gaumen in die gute Säurestruktur eingebettet und mit feinen Tanninen verwoben ist. Charakterstark.

Preis: 23 Franken | www.glesti-weinbau.ch

Käthi und Ruedi Frei, Unterstammheim
Zürich AOC Stammheimer Pinot Noir 2015
16.5 Punkte | 2019 bis 2023

Reifendes Rubin. Deutliche Röstnoten im Bouquet, vollreife Waldbeeren, Kräuterwürze (Liebstöckel), Nusschalen, etwas Erdbeer-Lakritze. Schlank im Ansatz, vibrierend, deutliche Holzwürze, reife Johannisbeeren, etwas Nougat. Braucht definitiv noch Zeit zum Reifen.

Preis: 22 Franken | www.freiweine.ch

Weingut Erich Meier, Uetikon am See
Zürichsee AOC Pinot Noir Barrique 2017
16.5 Punkte | 2020 bis 2028

Noten von reifen Weichseln und blondem Tabak, Brotkrume, Kirschsteine und ein Hauch von Marzipan. Am Gaumen satte Säure, sehr gute Arbeit mit dem Holz. Braucht noch etwas Zeit, wird dann aber gross.

Preis: 33 Franken | www.erichmeier.ch

Hamacht Weine, Winterthur
Zürich AOC Vieilles Vignes Pinot Noir 2016
16 Punkte | 2019 bis 2020

Astwerk, Waldboden, etwas Kalkstein und rote florale Aromen. Mächtiger Stil mit Wucht und reifer rotbeeriger Frucht. Satter Stil, jetzt trinkreif.

Preis: 28 Franken | www.hamacht.ch



Weingut Nadine Saxer, Neftenbach
Zürich AOC Tête de Pinot 2016
16 Punkte | 2019 bis 2021

Glänzendes Rubin. Sehr komplexes Bouquet, fast ätherische Frische, saftige, rotbeerige Frucht. Elegant und schlank, saftige Säure, zurückhaltendes, balanciertes Tannin. Klassiker.

Preis: 25 Franken | www.nadinesaxer.ch

Weingut zur Trotte, Rudolfingen
Zürich AOC Rudolfinger Pinot Noir
Sélection 2015

15.5 Punkte | 2019 bis 2022

Rubinrot. Süsse, rotbeerige Frucht, auch etwas Erdbeer-Lakritze, eher weich. Balanciert und überraschend kühle Frucht am Gaumen, präzise Säure, saftig, ätherische Noten im Finish.

Preis: 18 Franken | www.schenkwein.ch

Weingemeinschaft Rafzerfeld, Wil
Zürich AOC Pinot Noir 2017
15 Punkte | 2019 bis 2020

Klares, helles Kirschrot. Fruchtbetonte Nase, Noten von Roten Johannisbeeren, reife Kirsche. Trinkig und unkompliziert mit saftiger, frischer Säure.

Preis: 15 Franken
www.weingemeinschaft.ch

Weingut Gehring, Freienstein
Schweizer Landwein Barrique
Exclusive 2015

15 Punkte | 2019 bis 2020

Reifendes Rubin. Offenes Bouquet, rotbeerige Frucht, dezente Kräuterwürze, Holznoten. Balanciert am Gaumen, reife Erdbeeren, kraftvoll und lang.

Preis: 32 Franken
www.weingut-gehring.ch

Weingut Schloss Goldenberg, Dorf
Zürich AOC «M 17» 2017

15 Punkte | 2019 bis 2022

Frischer, saftiger Pinot mit der typischen Weichselfrucht. Leicht cremig am Gaumen, gute Länge. Macht jetzt schon Spass und ist leicht gekühlt ein herrlicher Begleiter zum Z'Vieri-Plättli.

Preis: 27.50 Franken
www.schloss-goldenberg.ch

Weingut Weidmann, Regensberg
Zürich AOC Garanoir 2016

15 Punkte | 2019 bis 2020

Süssliche rote und schwarze Früchte, Sauerkirsche und Wacholder. Sehr kraftvoll und ausladend mit kräftig-süßem Gaumen und wuchtigem, schmelzigem Abgang. Für Liebhaber kräftiger Tropfen.

Preis: 32 Franken
www.weingutweidmann.ch

Keller Weinbau Waltalingen,
Waltalingen
Pinot Noir Emotion 2017

14.5 Punkte | 2019

Glänzendes Kirschrot. Sehr pure, kühle Frucht, reife Beeren. Feine Fruchtsüsse im Ansatz. Charmanter Schmeichler, leicht gekühlt geniessen.

Preis: 16.50 Franken | www.keller-weinbau.ch

SCHAFFHAUSEN

Weissweine

Weingut + Gasthof Bad Osterfingen, Osterfingen

Schaffhausen AOC Bad Osterfingen Pinot Blanc 2017

16 Punkte | 2019 bis 2022

Goldgelb. Quitten-Gelee, geröstete Haselnüsse, weisse Blüten. Präzise und geradlinig am Gaumen, straff und saftig, Noten von Gebäck im Finish. Herrlicher Essensbegleiter.

Preis: 25 Franken

www.badosterfingen.ch

Weingut Florin, Stein am Rhein Schaffhausen AOC Chardonnay 2017

16 Punkte | 2019 bis 2023

Recht erdige und kalkige Nase, rassig und mit steiniger Würze, eigen, aber sehr gut. Schöner griffiger Gaumen, Grip und Säure und Struktur, die einfach etwas Luft brauchen. Sollte mit mehr Reife noch etwas besser werden.

Preis: 26.90 Franken

www.weingutflorin.ch

Trotte Löhningen, Löhningen Schaffhausen AOC Riesling-Silvaner 2017

15.5 Punkte | 2019 bis 2020

Dezente, leicht grünherbe Nase mit Apfelkernen und etwas Stangensellerie. Leichtfüssiger Stil mit schöner Säure, gutes Rückgrat, grosser Trinkspass und sehr animierend.

Preis: 14.50 Franken | www.trotte.ch

WeinStamm, Thayngen Schaffhausen AOC Muscaris «0» 2017

15.5 Punkte | 2019 bis 2020

Feine Muskatnote, traubig und animierend. Im Mund eine recht süffige und spielerische Art mit einem cremigen, samtigen Unterbau. Trinkiger Apérowein.

Preis: 18.50 Franken | www.weinstamm.ch

Markus Hedinger, Wilchingen Schaffhausen AOC Riesling-Silvaner 2017

15 Punkte | 2019 bis 2020

Dezente, knackige grüne Frucht, etwas Granny Smith und ein herber wie frischer Gaumen, der saftig und trinkig daherkommt.

Preis: 13 Franken | www.hedinger.ch

Weingut Aagne, Hallau Schaffhausen AOC Pinot Blanc Chardonnay 2017

15 Punkte | 2019 bis 2020

Weisse Melone, ein Hauch von Mirabelle, Eisbonbon. Schönes, animierendes Säure-Süsse-Spiel am Gaumen. Erfrischender Sommerwein.

Preis: 19 Franken | www.aagne.ch

Rotweine

Baumann Weingut, Oberhallau Schaffhausen AOC Pinot Noir -R- 2015

18 Punkte | 2019 bis 2025

Was für eine pure und reife Frucht in der Nase! Weichseln, etwas Rote Johannisbeere, tiefe Würze und eine leicht balsamisch-ätherische Note. Geschmeidig im Ansatz, verfügt über Fülle und Kraft. Hervorragende Arbeit mit dem Holz, sehr gut eingebundenes, feinkörniges Tannin.

Preis: 46 Franken

www.baumannweingut.ch

Weingut + Gasthof Bad Osterfingen, Osterfingen

Schaffhausen AOC ZWAA Osterfingen Oberhallau Blauburgunder 2016

17.5 Punkte | 2019 bis 2026

Michael Meyer und Ruedi Baumann beherrschen den «kleinen Grenzverkehr» zwischen Osterfingen und Oberhallau perfekt und keltern mit dem «Zwaa» einen verlässlichen Wert für Pinot-Fans: Dunkelbeerige Frucht, diskrete Kräuterwürze, geschmeidige Tannine und eine reife, straffe Säure, die ins unendlich lange Finale trägt.

Preis: 39 Franken | www.badosterfingen.ch

Markus Hedinger, Wilchingen Schaffhausen AOC Wilchinger Pinot Noir Edition 2014

16.5 Punkte | 2019 bis 2022

Dichtes Rubin. Schöne Würze vom Holz, reife, dunkelbeerige Frucht, Baumnüsse. Geschmeidig-schmelzig im Ansatz, griffige Säure und reifes Tannin, bleibt lang und endet auf leicht balsamische Noten.

Preis: 35 Franken | www.hedinger.ch



GVS Weinkellerei Schaffhausen, Schaffhausen
Schaffhausen AOC Quintessenz Pinot Noir
Gächlingen Réserve 2015

16 Punkte | 2019 bis 2021

Rubin. Süsse Frucht, eingelegte Beeren, reife Kirschen, Erdbeer-Lakritze, Vanille. Kraftvoll, viel süsse Frucht, samtiges Tannin, Erdbeeren, gute Länge.

Preis: 31.80 Franken | www.gvs-weine.ch

Rötiberg-Kellerei AG, Wilchingen
Schaffhausen AOC Réserve Noir 2014
16 Punkte | 2019 bis 2022

Glänzendes Kirschtrot. Dunkle Beeren (Cassis), Schwarzkirsche, Gebäck, Röstbrot, ein Hauch von Unterholz. Straff, elegant, mit saftiger Säure, Gewürznelke, exzellente Länge, guter Essensbegleiter.

Preis: 28 Franken | www.roetiberg.ch

Weingut Aagne, Hallau
Schaffhausen AOC Cabernet Merlot 2015
16 Punkte | 2019 bis 2022

Dunkles Kirschtrot. Satte, fruchtbetonte Nase, Holunderbeeren, grüner Pfeffer, Artischocke, würzig, erdig. Balanciert am Gaumen, präsent es Mokka-Tannin, dazu Nougat, erdiges Finish.

Preis: 28 Franken | www.aagne.ch

Hans-Walter und Margrit Gysel HWG Weine, Wilchingen
Schaffhausen AOC Wilchinger Merlot 2015
15.5 Punkte | 2019 bis 2021

Leuchtendes Rubin. Etwas dropsige Frucht, Kirsche, Zwetschgenmus, süsse Würze. Geschmeidig am Gaumen, präzise, dunkle Beeren, griffige Säure und feinkörniges Tannin. Schöne Länge, leichte Bitternoten im Finish.

Preis: 25 Franken | www.hwg-weine.ch

Weinbau Gianini, Hallau
Schaffhausen AOC Hallau Regent 2016
15.5 Punkte | 2019 bis 2020

Reifendes Rubin. Holunder- und Brombeeren, Würzbrot, Datteln und Karamell. Weich am Gaumen, Noten von nassem Schiefer, gute Länge.

Preis: 23 Franken | www.gianini-weinbau.ch

Weinkellerei Rahm, Hallau
Schaffhausen AOC
Composition Dorenoir 2016
15.5 Punkte | 2019 bis 2021

Cuvée aus Dornfelder, Pinot Noir und Regent: dunkle Frucht, leicht rauchige Noten, nasser Kieselstein. Weich und geschmeidig im Ansatz, kräftige Säure, endet auf Fruchtsüsse und Schoko-Tannine.

Preis: 15.70 Franken | www.weinkellereirahm.ch

WeinStamm, Thayngen
Schaffhausen AOC Pi No 2016
15.5 Punkte | 2019 bis 2020

Leicht süssliche Kirschnote, etwas Kühle und Eisbonbon. Kräftiger Gaumen, feine Kirschfrucht und ein idealer süffiger Pinot Noir zum Vesperbrett.

Preis: 19 Franken | www.weinstamm.ch

Wunderstaa Wein, Hallau
Schaffhausen AOC
«Der andere Pinot Noir» 2015
15.5 Punkte | 2019 bis 2022

Kräftiger Stoff mit 14,8 Vol.-%. Geschmeidige Frucht, ein bisschen Erdbeerlakritze, ein Hauch Nougat. Kraftvoll und lang. Die richtige Wahl für einen entspannten Abend vor dem Kamin. Nüsse, Trockenfrüchte und Fruchtbrot munden dazu.

Preis: 34 Franken | www.wunderstaa.ch

GVS Weinkellerei Schaffhausen, Schaffhausen
Schaffhausen AOC Cabernet Dorsa
Réserve 2015

15 Punkte | 2019 bis 2019

Leuchtendes Kirschtrot. Weiche, dunkle Frucht, Vanille, süsses Gewürz. Ausladend am Gaumen, weich und geschmeidig.

Preis: 27.80 Franken | www.gvs-weine.ch

Rebgut und Weinkellerei zum Hirschen, Osterfingen
Schaffhausen AOC Osterfinger Pinot Noir
«Alte Reben» 2016

15 Punkte | 2019 bis 2021

Leuchtendes Rubin. In der Nase süsse Würze, Vanille, getrocknete, dunkle Beeren. Am Gaumen weich, aber mit präsenten Tanninen, sehr trinkig durch leichte Süsse im Finish.

Preis: 15 Franken | www.richli-hirschen.ch

VOLG Weinkellereien, Winterthur
Schaffhausen AOC Pinot Noir
Sommerglut 2017

15 Punkte | 2019 bis 2021

Dumpfe, etwas blockierte Aromen, nach Belüftung saftige Kirsche und leichte herbe Noten, trinkig und ehrlich. Unkomplizierter Pinot.

Preis: 14.50 Franken | www.volgweine.ch



GRAUBÜNDEN

Weissweine

Weingut Hermann, Fläsch Graubünden AOC Chardonnay 2016 17 Punkte | 2019 bis 2023

Feinsäuerliche Früchte und Gemüse, weisser Spargel, satte Limetten und etwas grüne Stachelbeere, tief und mit gewisser Rasse. Herrlich balancierter, frischer und stimmiger Chardonnay mit einem Hauch von Holzwürze und buttrigen Noten am Gaumen. Perfekter Essensbegleiter, langer und eleganter Abgang.

Preis: 29 Franken | www.weingut-hermann.ch

Jürg Obrecht Weine, Jenins Graubünden AOC Jeninser Pinot Blanc Barrique 2016 17 Punkte | 2019 bis 2024

Sehr eigene, nach Steinboden und floralen Noten duftende Nase. Sehr dichtmaschiger, zugleich leichtfüssiger Gaumen mit Grip, Struktur und herrlicher Säure. Dazu die intelligent eingesetzte Barrique, eine klare Aromatik, straffe und geradlinige Art, kombiniert mit der Sortentypizität. Sollte sich sehr gut entwickeln.

Preis: 26 Franken | www.obrechtweine.ch

Weinbau Annatina Pelizzatti, Jenins Graubünden AOC Chardonnay Halde 2017 17 Punkte | 2019 bis 2025

Dezente Nase mit etwas Schiefer und Feuerstein, kühler Mandarinen- und Zitronenabrieb, rassig und feingliedrig. Eleganz, Balance und wieder diese recht knackige Zitrusnote, die dem Wein eine tolle Frische gibt. Rassig zugleich mit Charme und Stil. Lang und frisch.

Preis: 36 Franken | www.pelizzatti-weine.ch

Weingut Heidelberg – Hanspeter Lampert, Maienfeld Graubünden AOC Grüner Veltliner 2017 17 Punkte | 2020 bis 2026

Wiesenkräuter, etwas frisches Heu und knackige Limette dazu. Geradlinig, sehr frisch und reintönig. Satte Säure, straffer Stil, der noch etwas unruhig wirkt, sich aber ab 2020 bestens zeigen wird. Knackig und fest. Ein mehr als gelungenes Experiment ausserhalb der Heimat dieser Rebsorte.

Preis: 29.50 Franken | www.weingut-heidelberg.ch

Weingut Treib, Malans Graubünden AOC Malanser Pinot Gris 2017 16.5 Punkte | 2019 bis 2022

Feine, sehr typische Grauburgunder Nase mit etwas reifer Walnuss, etwas würzigem Honig und reifer Quitte, tief und komplex. Unbedingt grosse Gläser verwenden oder karaffieren. Weiter und tiefer Gaumen mit dezenter, süsslicher Frucht, kraftvolle, aber stimmige Art. Druck und Balance passen zusammen.

Preis: 21 Franken | www.liesch-weine.ch

Rutishauser Weinkellerei, Scherzingen Graubünden AOC Sauvignon Blanc Zizers 2017 16 Punkte | 2019 bis 2020

Eindrückliche Sauvignon-Blanc-Nase mit Noten von Holunderblüten, Cassis und etwas Buchsbaum. Frisch und animierend am Gaumen, feine Salzigkeit und exzellente Länge. Für den kommenden Frühling!

Preis: 19.90 Franken | www.rutishauser.com

Hansjörg Nigg-Eberle, Maienfeld Weinbau und Eigenkelterung, Maienfeld Graubünden AOC Gewürztraminer Maienfelder 2017 15 Punkte | 2019

Wenn Gewürztraminer als Apéro, dann dieser. Vereint die nicht ganz einfache Sorte mit Trinkigkeit und einer stimmigen Restsüsse.

Preis: 19 Franken | www.nigg-weine.ch

Plantahof, Landquart Graubünden AOC Malanser Completer 2016 15 Punkte | 2019 bis 2020

Die weisse Spezialität Graubündens schlechthin, mit stoffiger Nase, warmen Brotkrumen und leicht sahniger Würze. Sehr wuchtiger, würziger Gaumen, der ein deftiges Essen als Gegenpart braucht. Uns schweben Pizokelgratin oder Capuns vor.

Preis: 18 Franken | www.gr.ch



Rotweine

Weingut Donatsch, Malans Graubünden AOC Malans Pinot Noir Unique 2015

18.5 Punkte | 2020 bis 2032

Glänzendes Rubin. Feingliedrige, pure Nase: Weichseln, Kirschkerne, Rote Johannisbeeren, k Reidig-mineralische Noten. Am Gaumen aktuell ein wenig verschlossen (darum liegt die Bewertung einen halben Punkt tiefer als vor einem Jahr), doch mit straffer, Länge gebender Säure versehen, elegant, diskret, nobel. Wird weiterhin grossartig reifen. Wer schon probieren möchte: unbedingt karaffieren und genügend Zeit geben.

Preis: 64 Franken | www.donatsch-malans.ch

Möhr-Niggli Weine, Maienfeld Graubünden AOC Pinot Noir Pilgrim 2016 18 Punkte | 2019 bis 2030

Sehr feingliedrige, elegante und leicht kühle Nase mit Zedern, saftiger roter Waldfrucht und einer rot-floralen Nuance. Viel Saftigkeit neben feinkör-



nigen Tanninen und einer ziselierten Säurestruktur. Dazu die recht dichtmaschige und konzentrierte Frucht mit reifen Erdbeeren, Thymian und Sauerkirsche. Wunderbar schlanker Stil. Langer, dabei sehr eleganter und dichter Abgang.

Preis: 42 Franken | www.moehr-niggli.ch

**Von Salis Weine, Landquart
Graubünden AOC Pinot Noir Levanti
Maienfeld 2016**

17.5 Punkte | 2019 bis 2027

Deutlich Feuerstein und leicht rauchige Noten, dazu Kerbel und Thymiantee, tiefgründig und interessant. Sehr gut abgestimmt mit schöner Säure und kraftvoller, doch stimmiger Tanninstruktur zugleich.

Preis: 36 Franken | www.vonsalis-wein.ch

**Weingut zur alten Post, Jenins
Graubünden AOC Pinot Noir Saliser
Grande Selection 2015**

17.5 Punkte | 2019 bis 2027

Reife, cremige Erdbeere, ein Hauch Schokolade und Amarenakirsche, Erdbeerblätter und ätherische schwarze Kräuternoten, tief und komplex mit eleganter Art. Kraftvoller, doch balancierter Gaumen, der mit schöner Frucht, sandigem Tannin und ausreichend Frische überzeugt. Langer und druckvoller Abgang.

Preis: 48 Franken | www.georgschlegel.ch

**Cottinelli Weinbau, Malans
Graubünden AOC Pinot Noir Reserve
Halde Chur 2016**

17 Punkte | 2019 bis 2023

Sehr komplexe, tiefe und dichtmaschige, wenn auch nicht unbedingt typische Pinot-Noir-Nase: vollreife Brombeere, Schokolade, Pumpernickel und auch ein Hauch von Bellota-Schinken. Den Gaumen auskleidend mit leicht süsslicher Frucht und Würze. Pinot Noir, der aus der Reihe tanzt. Die gewagte, aber gelungene Interpretation der Sorte gefällt.

Preis: 48 Franken | www.cottinelli.ch

**Scadenagut – Peter Wegelin, Malans
Graubünden AOC Malanser
Blauburgunder 2015**

17 Punkte | 2019 bis 2024

Wilde Brombeeren, tiefdunkle Himbeere und alles nicht fett oder mastig, sondern kühl und sehr klar. Dazu noch eine feine Herbe im Hintergrund. Druck und feinkörniges Tannin mit guter Säure und erstaunlicher Frische für 2015. Ab jetzt schon gut trinkbar mit weiteren Jahren Lagerpotenzial.

Preis: 52 Franken | www.malanser-weine.ch



Schloss Salenegg, Maienfeld
Graubünden AOC Pinot Noir Barrique 2015
17 Punkte | 2019 bis 2022

Herbe Kräuter und Astwerk, dazu etwas Sauerkirsche mit nussigen und einer schönen, kühlen und noblen Eleganz trotz der Kraft. Samtiges Tannin, eine ausreichend saftige Säure, druckvolles, langes Finale.

Preis: 39 Franken | www.schloss-salenegg.ch

Schifferli Wein, Malans
Graubünden AOC Pinot Noir
Completerhalda 2016
16.5 Punkte | 2019 bis 2022

Thymian, Wacholder und schwarze Brombeere in der ungemein würzigen Nase. Tief und komplex mit konzentrierten Aromen. Druckvoll am Gaumen, etwas heisse und leicht kompottige Frucht. Power im Samthandschuh trotz der gezügelten 13 Vol.-%, zeigt erste Reifenoten, ausbalanciert und gut.

Preis: 25 Franken | www.schifferliwein.ch

Weinbau Florin, Maienfeld
Graubünden AOC Maienfelder
Blauburgunder 2015
16.5 Punkte | 2019 bis 2022

Deutliche Noten von Gartenkräutern, vor allem Petersilie und Salbei, Sauerkirsche und etwas rote Waldfrucht. Straffer und doch rassischer Stil mit fester Säure, dezentem Tannin und ungemein frischer Art.

Preis: 18.50 Franken | www.johannesflorin.ch

Weingut Thomas Marugg, Fläsch
Graubünden AOC Brittis 2016
16.5 Punkte | 2019 bis 2025

Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, Schwarze Johannisbeere. Satter, aber stimmiger Gaumen mit körnigem Tannin und einer frischen dunklen Frucht, die sehr präzise ist, ein Hauch Kakao im kraftvollen und rassigen Abgang. Kann mit der Reife nur gewinnen.

Preis: 40 Franken | www.marugg-weine.ch

Weinbau St. Luzi, Fläsch
Graubünden AOC Fläscher
Blauburgunder Barrique 2014
16 Punkte | 2019 bis 2023

Recht erdige und kühl-würzige Nase, die etwas Luft benötigt. Saftiger und auch frischer Pinot Noir mit Rasse und feinkörnigem Tannin, herrlich geradlinig, typisch für den Jahrgang.

Preis: 26 Franken | www.kunz-weine.ch

Weingut Anjan Boner, Malans
Graubünden AOC Malanser
Blauburgunder Barrique 2015
16 Punkte | 2019 bis 2021

Etwas karg, doch auch mit heisser Frucht, angetrocknete Himbeere und Erdbeere. Sehr kraftvoller klassischer Stil mit noch spürbarem Holz, viel Druck und ätherische Kühle im langen, mächtigen Abgang.

Preis: 36 Franken | www.anjanboner.ch

Weingut Markus & Sonja Lampert, Maienfeld
Graubünden AOC Maienfelder
Stieg Pinot Noir 2016
16 Punkte | 2019 bis 2023

Mittleres Rubin. Eleganter Pinot-Typ mit zarter, purer Frucht. Zeigt am Gaumen dann viel Kraft, mit satter Säure, feinkörniges, sehr gut eingebundenes Tannin. Eleganz aus der Herrschaft.

Preis: 38 Franken | www.lampert-weine.ch

Thürer Weine, Malans
Graubünden AOC Thürer
Selection Pinot Noir Maienfeld 2017
15.5 Punkte | 2019 bis 2021

Recht fruchtbetonte Nase mit Schattenmorelle, etwas Pflaume und Kirschbonbons. Animierender, ehrlicher und trinkiger Pinot Noir. Feines Tannin umgibt die Frucht und verleiht dem Wein einen satten und doch saftigen Trinkfluss.

Preis: 18 Franken | www.thuerer-weine.ch

Weingut Louis Liesch-Hiestand, Malans
Graubünden AOC Malanser
Blauburgunder Spätlese 2015
15.5 Punkte | 2019 bis 2024

Ziegelrot. Feine kräuterwürzige Nase, pure, elegante Kirschnote. Körniges Tannin und straffe Säure am Gaumen, kreedig-mineralisches Finish.

Preis: 23 Franken | www.lieschbioweine.ch

ZENTRALSCHWEIZ

Weiss- und Schaumweine

Bioweingut Sitenrain, Meggen **Luzern AOC Solaris Barrique 2016** **16.5 Punkte | 2019 bis 2021**

Deutliches Holz mit Marzipan und etwas Kokosnoten, etwas reife Zitrusfrucht und reife weisse Melone. Der kraftvolle Stil wird vom Holz im Zaum gehalten, mit Luft in der Karaffe wird er sich harmonisieren. Tolle Säure und dichte, engmaschige Frucht.

Preis: 24 Franken | www.sitenrain.ch

Weingut Klosterhof Aesch, Aesch **Luzern AOC Abt Hironymus 2017** **15.5 Punkte | 2019 bis 2021**

Kühle Nase mit Noten von Menthol und frischen Frühlingzwiebeln, knackig und animierend. Saftige Zitrone, Limette und Orangen zeigen sich am saftig-süffigen Gaumen. Frischer Sommerwein der besseren Art.

Preis: 20 Franken | weingut-klosterhof.ch

Weinbau Mariazell, Sursee **Luzern AOC «J» Muscat Sec 2017** **15 Punkte | 2019**

Animierender Sommerwein mit feiner Muskateller-Frucht, die am Gaumen mit einem Tick Kohlensäure frisch und saftig daherkommt. Charmantes Spiel mit der Restsüsse.

Preis: 24 Franken | www.weinbau-mariazell.ch

Gebrüder Ottiger, Adligenswil **Luzern AOC Kleinwanger Schumwy Brut 2015** **16.5 Punkte | 2019 bis 2022**

Knackiger Schaumwein mit rassischer Perlage und herrlicher Frische, erdig, etwas Birne und Mirabelle, dezente, feine Hefenoten und dabei recht griffiger Gaumen. Niedrige Dosage, was sich im leicht mineralischen Finish zeigt.

Preis: 25 Franken | www.kleinwanger.ch

Weingut Rosenau, Kastanienbaum **Luzern AOC Süsswein Rosenau 2016** **15.5 Punkte | 2019 bis 2022**

Dezente feine Rosenwürze, etwas Quitten-Confit und Birnenkompott. Kompakter Gaumen mit satter Süsse, cremig und dicht. Ideal zu würzigem Stilton, gereiften Hartkäsen.

Preis: 42 Franken | www.weingut-rosenau.ch

Rotweine

Brunner Weinmanufaktur Kommende Hitzkirch, Hitzkirch **Luzern AOC Eichberg Sempachersee Malbec/ Pinot Noir 2017** **16.5 Punkte | 2019 bis 2021**

Glänzendes Kirschrot. Herbe, rotbeerige Frucht, Himbeerblätter, Haselnussgebäck. Kräftig und geschmeidig im Ansatz, saftige Säure, feinkörniges Tannin, Baumnuss, gute Länge, mit Noten von Orangenzeste im Finish.

Preis: 23 Franken
www.brunner-weinmanufaktur.ch

Weingut Rosenau, Kastanienbaum **Luzern AOC Rosenau Pinot Noir «Spissen» 2016** **16 Punkte | 2019 bis 2023**

Kalter Zigarrenrauch, Feuerstein und eine feine Holzwürze. Zwar Kraft, aber auch die richtige Struktur dafür, bone-dry, aber auch erdige und rotbeerige Aromatik. Hat Potenzial.

Preis: 36 Franken | www.weingut-rosenau.ch

Weinbau Barmet & Zihler, Schenkon **Luzern AOC Trienger Sträggebluet 2016** **15.5 Punkte | 2019 bis 2021**

Fast schwarz im Glas. Das Bouquet erinnert an schwarze Oliven, dann herbe, dunkle Frucht, Edelbitter-Schokolade, Humus und Laub. Am Gaumen überaus ausbalanciert, dunkle Beeren, schmeichelnde Struktur.

Preis: 22 Franken
www.weinbau-barmet-und-zihler.ch

Weingut Klosterhof Aesch, Aesch **Luzern AOC Abt Bonaventura 2016** **15.5 Punkte | 2019**

Dunkles Purpur. Herbe, dunkle Frucht (Holunder, Schwarze Cassis), Efeu, Unterholz. Dunkle Frucht am Gaumen, Brombeere, kraftvoll.

Preis: 26 Franken
www.weingut-klosterhof.ch



AARGAU

Weissweine

Weingut Jürg Wetzel, Ennetbaden
Aargau AOC Chardonnay 2016
 16.5 Punkte | 2019 bis 2023

Frische, feinsäuerliche Früchte, etwas Kalkstein und auch Feuerstein. Satter und druckvoller Gaumen mit schöner Säure, dichtmaschiger Frucht, ohne breit zu sein. Mix aus Kraft und Frische und Struktur. Sehr gute Anlagen mit einem langen, druckvollen, aber stimmigen Abgang.

Preis: 21.50 Franken | www.weingutjuergwetzel.ch

Baumgartner Weinbau, Tegerfelden
Aargau AOC Chardonnay Chürzi 2017
 16 Punkte | 2019 bis 2021

Viel säuerliche Aromatik, auch nach Dosensparigel, Stachelbeeren und Rahm. Am Gaumen satt und dicht, aber auch mit guter Balance und einer stimmigen Aromatik, die sich deutlich vom Bouquet unterscheidet.

Preis: 19.50 Franken
www.baumgartner-weinbau.ch

Weinbaugenossenschaft Döttingen, Döttingen
Aargau AOC Pinot Gris 2017
 16 Punkte | 2019 bis 2022

Feine, leicht nussige und von reifer Birne dominierte Nase. Herrlich trinkig, schöne Saftigkeit und trotz der Kraft eine gute Balance. Geradlinig und glasklar.

Preis: 18 Franken | www.doettingerweine.ch

Weinbaugenossenschaft Würenlingen, Würenlingen
Aargau AOC Riesling-Silvaner Würenlinger Winzerwy 2017
 16 Punkte | 2019 bis 2022

Wunderbar knackiger, grünfruchtiger Stil mit etwas Apfelkernen, einem Hauch von weissem Pfeffer, feiner grüner Melone und animierender Nase. Macht auch am Gaumen richtig Freude, Saftigkeit, frische, sehr klare Aromatik und herrlich leichtfüssig.

Preis: 12.70 Franken | www.wuerenlingerwein.ch

Fürstliche Weinkultur, Hornussen
Aargau AOC Création Désirée 2017
 15.5 Punkte | 2018 bis 2021

Erdig, verhaltene Nase mit etwas Nuss und feinen Gemüsen. Saftiger, trinkiger Gaumen, der durch eleganten, leichtfüssigen Trinkfluss und eine würzige Note überzeugt.

Preis: 18 Franken | www.fuerst-weine.ch

Weinbaugenossenschaft Wiler Trotte, Wil
Aargau AOC Wiler Barillio 2017
 15.5 Punkte | 2019 bis 2021

Deutliches Holz in der Nase, etwas weisse Mandeln und Zedern. Kraftvoller, auch schmeichelder Gaumen mit Kraft und viel Holzwürze, leicht sahniger Note und einer dezenten Restsüsse. Rund und mollig.

Preis: 14.30 Franken | www.wilertrotte.ch

Rebbaugemeinschaft Mettau, Mettau
Aargau AOC Mettauer Barrique Blanc 2016
 15 Punkte | 2019 bis 2020

Duftet nach kühler Butter. Saftiger, süffiger Chardonnay, einfach, aber stimmig und mit etwas Birne, Holzwürze und einem trinkigen Abgang.

Preis: 14 Franken | www.mettauertal.ch

Rotweine

Weinbau Hartmann, Remigen
Aargau AOC Cabernet Jura Remigen 2015
 17 Punkte | 2019 bis 2024

Sehr eigenständige, sehr kühle, kalkige Nase mit deutlich erdigen und auch etwas herben Aromen. Hat Eleganz und Balance und dazu noch Charakter und Eigenständigkeit. Feines Tannin, dunkle Früchte, etwas Brombeere und Heidelbeere, mit Stil und gekonnter Handschrift.

Preis: 19 Franken | www.weinbau-hartmann.ch

Weinbau Fehr & Engeli, Ueken
Aargau AOC Cuvée 4 2016
 16.5 Punkte | 2019 bis 2023

Reife Johannisbeere, eine ätherische Kühle und auch etwas Waldkräuter. Kräftig, mit satter Frucht, mit feinem Tannin und noch leicht herber Frucht ausbalanciert. Sehr druckvoller und auch leicht würziger Abgang.

Preis: 22 Franken | www.fehr-engeli.com

Besserstein Wein, Villigen
Aargau AOC Edelstein Pinot Noir Barrique 2015
 16 Punkte | 2019 bis 2023

Heisse rote und schwarze Beeren, feines Kompott und etwas Schokolade, tief und stimmig. Trockener, doch sehr kraftvoller Stil mit feinkörnigem Tannin und weniger konzentrierte Frucht, als es das Bouquet vermuten lässt. Kraft und Struktur.

Preis: 26.80 Franken | www.besserstein-wein.ch





Chalmberger Weinbau, Oberflachs
Aargau AOC Cuvée Rouge Barrique 2015
16 Punkte | 2019 bis 2022

Tiefdunkle Frucht mit Wacholder, Preiselbeeren, dagegen recht herbe Waldkräuter mit ätherischen Salbeinoten. Fast auch an intensive Lakritze erinnernd. Powerpaket mit Manieren und passenden Tanninen, guter Säure und intensiver Art.

Preis: 26 Franken | www.chalmberger.ch

Steimer Weinbau, Wettingen
Aargau AOC Wettingen Pinot Noir
Spitzenauslese 2017
16 Punkte | 2019 bis 2023

Dezente und leicht karge Aromatik mit Kraft und knochentrockener Stilistik. Druckvoller, zugleich engmaschiger Pinot Noir mit sehr direkter und sehr solider Machart. Kein Schmeichler, umso mehr der bodenständige Bursche.

Preis: 19 Franken | www.steimer-weinbau.ch

Meinrad Steimer Weinbau, Wettingen
Aargau AOC Wettinger Herrenberg Pinot Noir Exklusiv 2017
16 Punkte | 2019 bis 2021

Rustikale Nase, Mandeln und etwas Kräuter, klar und geradlinig. Satter, kraftvoller, aber auch in sich stimmiger Gaumen. Bone-dry, zugleich mit leicht warmer rotbeeriger Frucht. Grundehrlicher Stil.

Preis: 19 Franken | www.wettingerweine.ch

Wehrli Reb- und Weinbau, Küttigen
Aargau AOC Merlot Brestenberg 2016
16 Punkte | 2019 bis 2022

Dezent feingliedrige und wunderbar kühle Nase mit etwas Brombeere, Zedernholz und rote, reife Paprika. Dichtmaschiger Stil mit Kraft und viel Druck im Abgang. Grundsolider und gut gemachter Merlot, der nicht so schnell satt macht.

Preis: 24 Franken | www.wehrli-weinbau.ch

Weinbaugenossenschaft Wettingen, Wettingen

Aargau AOC Pinot Noir Wettinger Scharle 2017

16 Punkte | 2019 bis 2021

Kirschkerne und feine Mandeln, knackige Frucht, die Frische zeigt. So wie der Gaumen, der die Nase 1:1 abbildet, frisch, saftig und geradlinig.

Preis: 16 Franken | www.wettingerweine.ch

Jeck Weine, Zeiningen

Aargau AOC Zweigelt Zeininger 2016
15.5 Punkte | 2018 bis 2021

Kerniger Stil in der Nase wie am Gaumen mit etwas sperriger Art, aber auch einer leichtfüssigen und grundehrlichen Aromatik. Herbe Kräuter, Nuss und Astschnitt mit etwas Sauerkirsche. Trocken, griffig und ein richtig guter Wein für alle Tage.

Preis: 16 Franken | www.jeck-weine.ch

Rebput Alter Berg, Tegerfelden

Aargau AOC Merlot Tegerfelden 2015
15.5 Punkte | 2019 bis 2020

Leicht kompottige Nase mit viel vollreifer, blauer Beerenfrucht, ein Hauch Nusschale und Wacholderbeeren. Recht kraftvoller, etwas karger Gaumen, der im Finale die füllige, cremige Merlotfrucht zeigt. Man spürt den heissen Jahrgang.

Preis: 22 Franken | www.deppeler-weinbau.ch

Weinbau Gerhard Wunderlin, Zeiningen
Aargau AOC Pinot Noir Magden Lanzenberg 2017

15.5 Punkte | 2019 bis 2020

Einfacher, aber grundehrlicher und sehr kräftiger Stil mit etwas Pumpernickel und Teernoten, feine, leicht animalische Würze. Dichter, wuchtiger Stil, der aber mit Tannin und knochentrockener Art aufwartet. Zu Roggenbrot mit Schinken!

Preis: 15 Franken | www.wubaweine.ch

Weinbaugenossenschaft Birnenstorf, Birnenstorf

Aargau AOC Soleil 2017

15.5 Punkte | 2019 bis 2020

Sehr fruchtig, mit viel roter Kirsche, etwas Kirschkernen und einer burschikos-kraftvollen Stilistik. Sehr saftig und süffig am Gaumen und mit Power.

Preis: 27 Franken | www.birnenstorfer.ch

Weingut Goldwand Michael Wetzel, Ennetbaden

Aargau AOC Goldwand Pinot Noir Grand Cru 2015

15.5 Punkte | 2019 bis 2021

Röstige, konzentrierte und kraftvolle Aromatik mit reifen schwarzen Beeren und etwas Pfeffer. Satt, weil sehr druckvoller Gaumen mit konzentrierter Frucht, reifem Tannin und noch etwas Holzwürze. Langer mächtiger Abgang.

Preis: 52 Franken | www.weingut-goldwand.ch

Weingut Mühlebach, Tegerfelden

Aargau AOC Merlot 2017

15.5 Punkte | 2018 bis 2022

Frische und sehr sauerkirschige Nase mit etwas grünherben, vegetalen Noten. Auch der Gaumen ist frisch mit einer herben Stilistik und wieder etwas rotbeerigen, leicht erdigen Aromen. Frisch, knackig und geradlinig.

Preis: 22 Franken | www.weingut-muehlebach.ch

Rebbau Erich Gugelmann, Dürrenäsch

Aargau AOC Pinot Noir Terra 2015

15 Punkte | 2019 bis 2021

Viel künstliche Kirschfrucht, Kirschlikör und Johannisbeersaft. Kraftvoller, trockener Gaumen mit feinen Tanninen und wieder diese leicht süssliche Kirschfrucht.

Preis: 15.80 Franken
www.rebbau.gugelmann.com

SANKT GALLEN



Weissweine

Casanova WeinPur, Walenstadt St. Gallen AOC Walenstadt Chardonnay Seemühle 2016

17 Punkte | 2019 bis 2025

Gelbfruchtige, sehr klare und reintonige Aromen steigen in die Nase. Dabei eine kühle und fast steinige Art mit Schmelz und samtigem, kraftvollem Gaumen. Die satte, frische Säure durchschneidet den Schmelz und lenkt die Kraft. Charakter und Stil.

Preis: 34 Franken | www.casanova-weinpur.ch

Weingut Höcklistein, Rapperswil-Jona St. Gallen AOC Chardonnay 2016

16.5 Punkte | 2019 bis 2022

Changierendes Gelbgrün. Noten von weisser Melone in der Nase, ein Hauch von Heublumen, dazu frische Gartenkräuter. Saftige Säure, hervorragende Länge. Perfekt!

Preis: 27 Franken | www.schmidheiny.ch

Weingut Schmidheiny, Heerbrugg St. Gallen AOC Johann FR 117-68 2017

16.5 Punkte | 2019 bis 2024

Kühle, exotische Früchte, rassig und eher dezent, etwas Sauvignon-Blanc-Würzigkeit. Straffer, zugleich saftiger Gaumen mit Frische, ausreichend Struktur und Kraft. Dichtmaschiger Wein.

Preis: 19 Franken | www.schmidheiny.ch

Weingut Stegeler, Berneck St. Gallen AOC Duett 2017

16.5 Punkte | 2018 bis 2022

Sehr verhalten, leicht stahlige Nase. Erdig, mit Kühle am Gaumen und etwas Zeste, ungeschminkter Stil, mehr als grundehrlich und gut. Darunter eine feine Säure, die Frische gibt. Diese Cuvée hat was.

Preis: 21.50 Franken | www.stegeler.ch

Weingut am Huberberg, Oberriet St. Gallen AOC Federweiss Altstätter 2016

16 Punkte | 2019 bis 2021

Reife Erdbeere und etwas feine Gewürze in der Nase, mit einem saftig-süffigen Gaumen, der aber auch Struktur und Grip hat. Klassischer Federweisser.

Preis: 9 Franken | www.am-huberberg.ch

Wein Berneck, Berneck St. Gallen AOC Scheurebe 2017

16 Punkte | 2019 bis 2022

Knackige Frühlingszwiebeln, kühle Würze, Menthol und etwas Sellerie, tiefgründig. Griffig am Gaumen, kühle, frische Stilistik und feine Mineralik. Legt mit der Reife vielleicht noch zu.

Preis: 19.50 Franken | www.wein-berneck.ch



Weingut am Steinig Tisch, Thal**St. Gallen AOC Buchberg****Sauvignon Blanc 2017****16 Punkte | 2019 bis 2022**

Noch sehr verhaltene Nase. Doch ein saftiger, aber auch anspruchsvoller Gaumen mit Grip und Dichte. Hat eine schöne Balance und zur Saftigkeit auch viel strukturierte Länge.

Preis: 27 Franken**www.rutishauser-weingut.ch****Weingut Tobias Schmid & Sohn, Berneck****St. Gallen AOC Blanc 2017****16 Punkte | 2019 bis 2022**

Cuvée aus Johanner, weissgekeltertem Pinot Noir und Rivaner. Anfangs verhalten mit Quitte, etwas Orangen und herben Gewürzen, eigenständig, aber hochinteressant. Saftiger und leichtfüssiger Stil, der Charakter zeigt.

Preis: 19 Franken | www.tobiasschmid.ch

Rotweine

Weinbaugenossenschaft Mels, Mels**St. Gallen AOC Pinot Noir 2016****17 Punkte | 2019 bis 2023**

Leicht schwarzbeerige Nase mit kühler Aromatik und nobler Art. Satter und kraftvoller Stil, der wieder mit dieser fast nach Schiefer duftenden Kühle aufwartet. Viel Eleganz trotz der Kraft am Gaumen, gepaart mit der sehr eigenständigen Aromatik.

Preis: 15 Franken | www.wbgmels.ch**Weingut Gonzen, Sargans****St. Gallen AOC Sargans Pinot Noir****Barrique 2015****16.5 Punkte | 2019 bis 2022**

Nussige Nase mit recht röstigen Nuancen. Gleiche Aromatik am Gaumen mit Zug und Kraft, reifen rotbeerigen Früchten und samtigem Tannin.

Erdbeere, Himbeere, aber auch etwas Schokoladiges im Finish.

Preis: 26 Franken | www.weingut-gonzen.ch**Lukas & Rahel Fürst, Rebstein****St. Gallen AOC Zweigelt «Fürstlich» 2016****16 Punkte | 2018 bis 2023**

Feuerstein und viel kalter erdiger Rauch mit darunter versteckter reifer roter Kirsche und mentholiger Kühle. Griffiger, herber und feinstrukturierter Gaumen, pur und sehr präzise. Herrlich erfrischende Säure, elegantes Finale.

Preis: 17.50 Franken | www.wein-fuerst.ch**Nüesch Weine, Balgach****St. Gallen AOC Schlossberg Reserve****Pinot Noir 2014****15.5 Punkte | 2019 bis 2023**

Luzides Rubinrot. Elegantes, fast feingliedriges Bouquet, rotbeerige Frucht, Kirschen, ein Hauch von Nougat. Saftige, fordernde Säure im Ansatz, schöne Länge.

Preis: 21.80 Franken | www.nuesch-weine.ch**Weingut Tobias Schmid & Sohn, Berneck****St. Gallen AOC Pinot Noir G4 2012****15.5 Punkte | 2020 bis 2023**

Feine Würze vom Holz, unterlegt mit dunkler Beerenfrucht. Der Ausbau in der Barrique ist noch spürbar, Röstnoten, Erdnüsse, die Säure ist reif und gibt Struktur.

Preis: 29 Franken | www.tobiasschmid.ch**Weinkellerei Haubensak, Altstätten SG****St. Gallen AOC Pfäferser Pinot Noir****Portaser 2015****15.5 Punkte | 2019 bis 2023**

Etwas Erdbeerlakritze in der Nase, reife Kirsche, eingelegte Beeren. Geschmeidig und schmelzig im Ansatz, schöne Länge. Die Reben stehen auf dem höchstgelegenen Rebberg der Deutschschweiz. Volle Südlage, volle Sonne und eine hervorragende Reife.

Preis: 19 Franken | www.haubensak-weine.ch

THURGAU

Weissweine

Staatsdomäne Kalchrain, Hüttwilen

Thurgau AOC Müller-Thurgau 2017

17.5 Punkte | 2019 bis 2026

Sehr schlanke und auch knackig säuerliche Nase mit Limette, noch etwas verhalten. So kann Müller-Thurgau auch gehen: rassiger Stil, säurebetont und recht viel mineralische Noten. Straff und geradlinig, blitzsauber und präzise am Gaumen. Lang und pur, Grip und Struktur. Karaffieren oder noch reifen lassen.

Preis: 12 Franken | www.weinkalchrain.tg.ch

Bioweingut Roland und Karin Lenz, Uesslingen

Schweizer Landwein Gemischter Satz weiss 2017

17 Punkte | 2019 bis 2024

Anfangs etwas matte Nase, die einfach Luft braucht. Leichtfüssig, dann doch eine engmaschige, recht erdige Frucht, ein Hauch Kamille und Mandarinenschale. Dafür fest und engmaschig am Gaumen durch den leicht phenolischen Grip, satte Mineralität und geradlinige Art.

Preis: 19.50 Franken | www.weingut-lenz.ch

Liselotte Füllemann, Berlingen

Thurgau AOC Heida Kilian 2017

16 Punkte | 2019 bis 2022

Die Sorte Heida ist eher ein Exot im Thurgau. Diskrete Nase, doch mit wunderbar klarem und blitzsauberem Stil. Braucht noch etwas Zeit, um sich zu öffnen, macht aber jetzt schon sehr viel Freude. Elegant und schlank, dabei mit Zug am Gaumen.

Preis: 19 Franken | www.fuellemann-wein.ch

Weingut Engel, Uesslingen

Thurgau AOC Iselberg Sauvignon Blanc Engelwy 2017

16 Punkte | 2019 bis 2021

Frisch gemähtes Gras, herbe Kräuter und etwas Litschi, wird mit Luft offener. Am Gaumen spielt er mit deutlicher Restsüsse, zwar recht gekonnt, doch nimmt ihm das die Tiefe. Langer, herber, auch schmelziger Abgang.

Preis: 17.50 Franken | www.engelwy.ch

Schmidweine, Schlattingen

Thurgau AOC Sauvignon Blanc 2017

15.5 Punkte | 2019 bis 2020

Grüne Kiwi, ein Hauch grüne Stachelbeere und mentholige Noten. Saftiger, süffiger Sauvignon Blanc, modern und stimmig gemacht. Toller Wein für alle Tage.

Preis: 17.50 Franken | www.schmidweine.ch

Weingut Burkhart, Weinfelden

Thurgau AOC Pinot Blanc 2017

15.5 Punkte | 2019 bis 2021

Recht feinwürzige Aromen mit weissem Pfeffer und leichter Muskatnote. Sehr cremiger Unterbau am Gaumen, etwas reife Birne und helle Melone. Schmelzig im schmeichelnden Abgang. Legt vielleicht noch etwas zu.

Preis: 20 Franken | www.weingut-burkhart.ch

Huberwein, Götighofen

Thurgau AOC Blanc de Noir 2017

15 Punkte | 2019 bis 2020

Feine würzige Birne und auch Melone, ein Hauch Muskatwürze, stimmig und animierend, gewisse Tiefe. Deutliches CO₂, ansonsten ein süffiger und trinkiger Apérowein.

Preis: 18.50 Franken | www.huberweingut.ch

Stiftung Kartause Ittingen, Warth

Thurgau AOC Pinot Gris

Grauburgunder 2017

15 Punkte | 2019

Volle Honigwürze, ein Hauch Karamell, Nelken und Backapfel aus dem Ofen, enorm dicht und konzentriert. Reifer und schon sehr zugänglicher Stil, barocker und sehr fülliger Gaumen. Jetzt trinken.

Preis: 21.50 Franken | www.kartause.ch

VOLG Weinkellereien, Winterthur

Thurgau AOC Ermatinger

Elbling 2017

15 Punkte | 2019 bis 2020

Etwas grünes und weisses Gemüse; sehr saftige Art am Gaumen, knackige zitronige Säure und recht griffiger Stil. Frisch und erfrischend.

Preis: 17.50 Franken | www.volgweine.ch





Rotweine

Schloss Herdern, Herdern
Thurgau AOC Pinot Noir Schwarzmatt 2015
17 Punkte | 2019 bis 2024

Leuchtendes Rubin. Sehr schön integrierte Würze vom Holz, satte, reife Frucht. Elegant und lang, geschmeidiges, perfekt reifes Tannin. Ein Jahr in Barriques und ein Jahr auf der Flasche gereift. Hervorragend verarbeitet.

Preis: 24 Franken | www.schlossladen.ch

Schlossgut Bachtobel, Weinfelden
Thurgau AOC Pinot Noir No. 3 2016
16.5 Punkte | 2019 bis 2023

Sehr klare und präzise rotbeerige Frucht, kühle Kirschnoten, etwas Zedernholz, noch Barriquewürze, die aber passt. Braucht Luft auch am Gaumen, dann offenbart sich der trinkige Stil mit feiner straffer Art, elegant und mit feiner Struktur. Saftiger Abgang.

Preis: 36 Franken | www.bachtobel.ch

Weingut Wolfer, Weinfelden
Thurgau AOC Weinfelden Pinot Noir
Grand Vin 2016
16.5 Punkte | 2019 bis 2024

Dunkles Rubin. Röstige Würze von der Barrique, Zwetschge, Schwarzkirsche. Im Ansatz viel süsse Frucht, zupackende Säure, geschmeidiges Tannin, mit feinen Lakritznoten im Finish.

Preis: 31 Franken | www.wolferwein.ch

BBZ Arenenberg, Salenstein
Thurgau AOC Sélection Pinot Noir 2015
16 Punkte | 2019 bis 2022

Rubinrot. Weichseln, Kirschsteine, auch getrocknete, rote Beeren, erdige Noten, etwas Marzipan. Griffige, reife Säure am Gaumen, leichte Röstnoten vom Holz, kraftvolle und gute Länge. Man spürt das reife Jahr.

Preis: 29 Franken | www.arenenberg.ch

Urs und Nicole Haag Obst- und Weinbau,
Hüttwilen
Thurgau AOC Pinot Noir Barrique 2015
16 Punkte | 2019 bis 2021

Zartes Rubin. Verhaltene, aber sehr pure Nase, Rote Johannisbeere, Walderdbeeren, frische, mediterrane Kräuter. Der elegante, schlanke Typ, mit gut eingebundenem Holz und doch etwas herber Würze, saftiges Finish, hat Zug.

Preis: 21.50 Franken | www.urs-haag.ch

Götighofer Türmliwy, Buchackern
Thurgau AOC Blauburgunder 2017
15.5 Punkte | 2019 bis 2021

Etwas unruhige Nase mit herben Kräutern und Mandeln, knackige, rote Kirsche. Sandiges Tannin, saftige, frische Säure und wieder die rotbeerige Frucht im Finish. Ehrlicher Stil.

Preis: 16 Franken | www.tuermliwy.ch

Rebgut Trottenhalde, Niederneunforn
Thurgau AOC Trottenhalde Pinot Noir
Alte Rebe 2015

15.5 Punkte | 2019 bis 2021

Glänzendes Kirschrot. Sehr offenes Bouquet mit Noten von reifen Walderdbeeren, Kirschdrops, leicht balsamisch. Geschmeidig, von guter Länge, sehr ausgewogene Tanninstruktur. Macht jetzt schon Freude.

Preis: 25.50 Franken | www.rutishauser.com

Salathé Weinbau, Hüttwilen
Thurgau AOC Hüttwiler Stadtschryber
Alte Rebe 2015

15 Punkte | 2019 bis 2021

Sehr komplexe, feingliedrige Nase, rotbeerige Frucht, ganz leicht Karamell vom Holz, Amarena-Kirsche. Kräftig-geschmeidig im Ansatz, griffige Säure, getrocknete rote Beeren, leicht balsamische Süsse im Finish.

Preis: 21 Franken | charles-salathe@bluewin.ch

BASEL & SOLOTHURN

Weissweine

Wyyguet Rinklin, Riehen
Weiler Schlipf St. Saphira 2017
 16 Punkte | 2019 bis 2022

Dezente, feinherbe und leicht muskatig-würzige Nase, klar und feingliedrig. Recht straffer Gutedel, grundehrlich und richtig gut. Schlank, doch mit erdigem Stil und leicht mineralischer Würze.

Preis: 15 Franken | www.schlipfer.ch

Siebe Dupf Kellerei, Liestal
Vin de Pays Nordwestschweiz
Riesling-Silvaner 2017
 15.5 Punkte | 2019 bis 2020

Kühle, leicht würzige Nase mit herbem Apfel, etwas Gletscherbonbon. Saftig-süffige, moderne Variante eines Riesling-Silvaners, animierend und deshalb ein idealer Terrassenwein. Einfach, aber gut.

Preis: 15 Franken | www.siebe-dupf.ch

Peters Reben, Flüh
Solothurn AOC Château Landskron
Pinot Gris 2016
 15.5 Punkte | 2019 bis 2020

Sehr frische Rote Johannisbeere, etwas Zitrusfrucht und etwas Litschi. Sehr eigene Aromatik für einen Pinot Gris, doch der saftige und trinkige Gaumen macht Spass.

Preis: 15 Franken | www.peters-reben.ch

Rotweine

Domaine Chiquet, Ormalingen
Basel-Landschaft AOC Mairah 2016
 17 Punkte | 2019 bis 2024

Tiefgründiges Bouquet, reife Rote Johannisbeere, schwarzer Holunder mit herben Noten, etwas Zedernholz und auch Koriander. Elegante Art am Gaumen, feinste Säure und leicht körniges Tannin, alles bestens ausbalanciert durch die engmaschige Frucht, hat Stil und Klasse.

Preis: 22 Franken | www.chiquet-lesvins.ch



Tschäpperliweine, Aesch
Basel-Landschaft AOC Pinot Noir Auslese 2016
 17 Punkte | 2019 bis 2023

FrISCHE Frucht (herrliche Kirsche), kräuterwürzig, ein Hauch von Hopfen und Himbeerblättern. Saftige Säure, präsent, aber gut eingebettetes Tannin und Würze vom Holz.

Preis: 20.50 Franken | www.tschaepperliweine.ch

Hof Leimen, Buus
Rot2 2015
 16.5 Punkte | 2019 bis 2023

Wow! Die Kombination aus Pinot und Cabernet Dorsa wartet auf mit köstlicher, reifer Beeren-

frucht. Sehr pur, kühl, geradlinig. Saftig und sehr gut strukturiert, feinkörnige Tannine und schöne Länge. Herrlich zu Grilladen.

Preis: 18 Franken
leime-chaeller@vtxmail.com

Quergut, Arlesheim
Basel-Landschaft AOC Pinot Noir 2016
 16 Punkte | 2019 bis 2021

Verhaltene reife Erdbeere und etwas süssliche Würze. Schon etwas reifer Gaumen mit reifen roten Früchten und auch einem Hauch Dörrfrucht, trinkig mit feiner Burgundersüsse und noch etwas Grip. Druckvoller Abgang. Jetzt trinken.

Preis: 21 Franken | www.quergut.ch

BERN



Weiss- und Rotweine

Rebbau Spiez, Spiez
Thunersee AOC Spiezer Einisch Anders
Riesling-Silvaner 2016
16.5 Punkte | 2019 bis 2023

Herber, leicht kräuterwürziger Stil mit mentholigen Noten und etwas hellem Gemüse. Deutlich cremiger und feinhefiger Gaumen mit Schmelz und Dichte, etwas mollig und eigenwillig, aber in sich stimmig. Erdig und Noten von Artischocken im Finale.

Preis: 20 Franken | www.alpineweinkultur.ch

Rebbau Spiez, Spiez
Thunersee AOC Spiezer
Riesling-Silvaner 2017
16 Punkte | 2019 bis 2021

Herbes Gemüse, etwas Traubenschale und sehr würzige Aromatik, umgeben von einer kühlen ätherischen Note. Hat Zug am Gaumen, ist dabei leichtfüssig und ohne Schnickschnack. Erdiger und grundsolider Stil.

Preis: 16 Franken | www.alpineweinkultur.ch

Rindisbacher Weinmanufaktur, Bern
Thunersee AOC «Chatzumuus» Gamaret
Cabernet Dorsa 2015
16 Punkte | 2019 bis 2022

Enorm schwarze, fast teerige Frucht mit Holundersaft und Pumpernickel, tief und offen. Auch am Gaumen viel konzentrierte schwarze Frucht, kraftvoller Unterbau und dazu feinkörniges Tannin. Moderner Stil, der vielen gefallen wird.

Preis: 25 Franken | www.weinmanufaktur.ch

TRADITIONELLE KÖSTLICHKEITEN UND WEIN



«Sag mir, was du isst, und ich sag dir, wer du bist.» Oft zitiert und immer noch gültig, diese Redewendung von Jean Anthelme Brillat-Savarin, Gastronom und Schriftsteller des 18. Jahrhunderts. Terroir, regionale Herkunft und traditionelle Produktion sind die Pfeiler für hochwertiges Essen und Trinken.

Die Deutschschweiz ist ein Eldorado solcher wundervoller Lebensmittel, dem Fastfood die Stirn bietend. Bewahrer und Förderer dieser Produkte ist die Vereinigung AOP-IGP Schweiz. Jene, die das AOP- oder das IGP-Siegel tragen, gehören in die Spitzenkategorie regionaler Schweizer Lebensmittel. AOP steht für Appellation d'Origine Protégée, IGP für Indication Géographique Protégée. Was nichts anderes bedeutet als Qualität aus festgelegten Regionen, nach handwerklichen, traditionellen Methoden produziert.

Der lange im würzigen Rauch gehangene Speck lässt die Lust auf ein herzhaftes Holzofenbrot aufkommen. Die Gerstensuppe vom Herd den unwirschen, herbstlichen Tag sofort vergessen. Traditionelle Gerichte aus besten und natürlichen Produkten aus der Gegend, mit viel Tradition und Erfahrung zubereitet. Im Vorwärtsdrang der Fastfoodketten, mit immer weniger Zeit zu kochen, verschwand ein Teil unserer Esskultur. Doch seit einiger Zeit besinnt man sich wieder mehr auf das Regionale. Ein Glücksfall vor allem für die Deutschschweiz. Denn es tut sich sprichwörtlich viel auf Deutschschweizer Boden. Ob in Vergessenheit geratene Käse oder traditionelle Backmethoden ursprünglicher und herzhafter Brotsorten.

Unentbehrlich sind dabei unterstützende Hände, die organisieren und das neue Alte publik machen. Organisationen wie Slowfood Schweiz, das kulinarische Erbe der Schweiz oder eben die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP. Sie ist der Schutzwall, damit traditionelle Lebensmittel und althergebrachte Produktionsmethoden nicht verschwinden. Aber auch Tierrassen und Pflanzen, die es nur in bestimmten Deutschschweizer Regionen gibt, werden sprichwörtlich am Leben gehalten. Und klar, Wein gehört seit jeher zum Essen dazu. Ob zur Vesper auf der Berghütte oder im noblen Restaurant zum mehrgängigen Menü. Welcher Wein da ideal passt, erfahren Sie auf den nachfolgenden Seiten.

Glarner Kalberwurst IGP

Man liegt absolut richtig, vermutet man bei der Kalberwurst Kalbfleisch als Hauptbestandteil. Doch die Kalberwurst hat da noch das gewisse Extra, welches sie unverwechselbar schmecken lässt. Wer vermutet schon Weissbrot und Macis in einer Brühwurst? Auch die markante Muskatnote findet man so nur in der Glarner Kalberwurst IGP. Feinster Muskat und Muskatblüte, Macis genannt, sorgen für diesen besonderen Goût. Und nur wenige Brühwürste in der Schweiz werden so konsequent regional produziert. Alles, was mit der Kalberwurst-Herstellung zu tun hat, passiert innerhalb der Grenzen des

Kantons Glarus. So wird etwa das verwendete Weissbrot ausschliesslich im Kanton Glarus hergestellt. Die Kälber und Schweine dürfen aus der ganzen Schweiz kommen, da es im Kanton selber zu wenige gibt. Um deren legale Zugabe kämpfte man übrigens Jahrzehnte, bis 1992 die endgültige Erlaubnis erfolgte. Handwerk, Tradition und Herkunft können kaum besser schmecken als in der Glarner Kalberwurst IGP. Die Glarner lieben sie und sind seit jeher eng mit ihr verbunden.

Die Kalberwurst wird üblicherweise gebrüht, doch auch vom Grill hat sie ihre Liebhaber. Die Glarner essen sie traditionell in weisser Zwie-

belsauce gekocht, mit Kartoffelstock und warmen, in Rotwein-Zuckerwasser eingelegten Dörrzwetschgen. Als Landsgemeindeessen am ersten Sonntag im Mai steht dieses Gericht auf den Tischen der Glarner Familien. Kräftige Weine sind ideal zum traditionellen Gericht, also zur gebrühten Wurst. Pinot Blanc passt bestens zur Kalberwurst vom Grill mit Bauernbrot.



Scheurebe 2017
St. Gallen AOC
Wein Berneck

Knackige Frühlingszwiebeln, kühle Würze, Menthol und etwas Sellerie, tiefgründig, griffig am Gaumen, kühle, frische Stilistik und feine Mineralik. Legt mit der Reife vielleicht noch zu.
www.wein-berneck.ch



Malanser Pinot Gris 2017
Bündner Herrschaft AOC
Weingut Liesch

Feine, sehr typische Grauburgunder-Nase mit reifer Walnuss, Touch von würzigem Honig und reifer Quitte, tief und komplex. Unbedingt grosse Gläser oder Karaffe. Weiter und tiefer Gaumen mit dezenter süsslicher Frucht wie bei der Nase und von kraftvoller, aber stimmiger Art. Druck und Balance passen zusammen.
www.liesch-weine.ch



Pinot Blanc 2016
Genf AOC
Domaine des Menades

Frische Birne, weissfruchtige Noten, mit etwas Mineralität unterlegt. Besitzt Rückgrat, Eleganz und Länge, aber auch eine frische Rasse im anhaltenden Abgang.
www.domainedesmenades.ch



Fotos: zVg



**Grüner Veltliner 2017
Graubünden AOC
Weingut Heidelberg –
Hanspeter Lampert**

Wiesenkräuter, etwas frisches Heu und eine knackige Limette dazu. Gradlinig und sehr frisch und reintönig. Satte gradlinige Säure, straffer Stil, noch unruhig, wird sich ab 2019 bestens zeigen. Knackig und fest. Ein mehr als gelungenes Experiment ausserhalb der Heimat dieser Rebsorte.
www.weingut-heidelberg.ch



**Blanc 2017
St. Gallen AOC
Weingut Tobias Schmid & Sohn**

Cuvée aus Johanniter, weissgekeltertem Pinot Noir und Rivaner. Anfangs verhalten mit Quitte, etwas Orangen und herben Gewürzen, eigenständig aber hochinteressant. Saftiger und leichtfüssiger Stil, der Charakter zeigt.
www.tobiasschmid.ch



**Clos de la George
1^{er} Grand Cru 2017
Waadt AOC
Clos de la George SA**

Vollmundig und weinig zugleich, mit Struktur und sehr guter Balance. Sehr mineralisch mit salzigen Noten, dichtmaschiger Stil, der jetzt erst am Anfang steht. Wird sich mit den Jahren noch steigern. Die Kraft braucht es für dieses währschafte Gericht.
www.hammel.ch

Rheintaler Ribelmals AOP

Ein ganz spezieller Mais, weil von bester Qualität, wandelte sich vom einstigen Armeleuteessen zur Delikatesse. Im Rheintal kennt und schätzt man den Ribelmals schon seit Generationen als kostbare Kulturpflanze. Geeignetes Klima und die eigentliche Qualität der Maispflanzen sind Gründe, warum fast jede Rheintaler Familie früher auf Feldern oder im eigenen Garten Ribelmals anbaute. Dies wiederum führte zu einer einzigartigen genetischen Vielfalt, die auch heute noch existiert. Geerntet wird im Oktober, früher ging das von Hand, heutzutage erledigen Mährescher diese schwere Arbeit. Anschlies-

send werden die Körner vom Kolben getrennt, sofort getrocknet und gereinigt. Daraus wird ein Vollkorn-Maisgries, als Bramata oder Maisdunst gemahlen, je nach späterem Verwendungszweck.

Rheintaler Ribelmals AOP ist die schmackhafte Basis für viele ursprüngliche und qualitativ hochwertige Lebensmittel. Produkte wie Tortilla-Chips, Bramata, süsse Ribelwaffeln oder aber auch das Ribel-Bauernbrot. Nicht zu vergessen das Rheintaler Culinarium-Maisbier. Und das ist nur ein Bruchteil dessen, was Feines aus Rheintaler Ribelmals AOP entsteht.

Dass es ihn überhaupt noch gibt, hat man dem Verein Rheintaler Ribelmals zu verdanken. Und nicht nur das, auch die Aufnahme in den Kreis der AOP-IGP-Produkte ist dessen Erfolg. Man muss den Menschen dahinter, die in ihrer Freizeit den Verein mit Leben füllen, dankbar sein. Die ausgewählten Weine passen ideal zu Ribelmals-Empanadas mit einer Ribelmals-Poularde-Füllung, Bramata und Tortilla-Chips.

Appenzeller Mostbröckli IGP

Einst Ersatz für das damals viel beliebtere Schweinefleisch, kam das Appenzeller Mostbröckli aus Rindfleisch zu seiner heutigen Popularität. Inzwischen weit über das Appenzell hinaus. Doch was hat der Most damit zu tun? Zu lesen ist: «Ein exquisites Stück aus dem Rücken des Rindes, welches gedörrt als Leckerbissen zu Most genossen wird». Eine andere Interpretation war die Verwendung von nicht immer den besten Fleischmocken, zu dem man beim Einsalzen Most gab. Die Säure machte das Fleisch mürbe. Beides hat wohl seinen Anteil am einzigartigen Geschmack des Appenzeller Mostbröckli IGP.

Rindfleischmocken werden eingesalzen und gewürzt, um dann im traditionellen Trockenpökelprozess in Ständen oder unter Vakuum weiterverarbeitet zu werden. Die Grundprodukte der Würzmischung sind Salz, Lorbeer, Wacholder, Knoblauch und etwas Zucker. Was der jeweilige Metzger sonst noch an besonderen Gewürzen dazutut, bleibt sein Geheimnis. Je nach Gewicht der Stücke dauert das Pökeln dann zwischen einer bis fünf Wochen. Dem Aufhängen in der Kühle folgt die Trocknung mittels Rauch aus unbehandelten Hölzern. Und zwar so lange, bis der erwünschte Gewichtsverlust erreicht ist. Dieser feinwürzige Rauch in Verbindung mit den spe-

ziellen Würzmischungen gibt dem Appenzeller Mostbröckli IGP seinen unverwechselbaren Geschmack. Der zarte, doch feste Biss und dieser pure Geschmack verführen einfach zum Genießen. Auch als Solist ein kulinarisches Erlebnis. Gesünder und schmackhafter kann Fleisch nicht sein. Dazu dann noch den passenden Deutschschweizer Wein, was will man mehr?



**Merlot
del Locarnese 2016
Tessin DOC
Cantina Ciubiasco**

Rote Früchte, Himbeeren, Kirschsteine und Bittermandeln. Kühler Stil am Gaumen, Confit aus roten Beeren. Leicht gekühlt passt er ideal zum Appenzeller Mostbröckli IGP.
www.cagivini.ch



**Weiler Schlipf
St. Saphira 2017
Basel AOC
Wyyguet Rinklin**

Dezente feinherbe und leicht muskatig-würzige Nase, klar und feingliedrig. Recht straffer Gut-edel, grundehrlich und richtig gut. Schlank, doch mit erdigem Stil und leicht mineralischer Würze.
www.schlipfer.ch



**Malbec Reserve 2014
Appenzell-
Ausserrhodan AOC
Weingut Schmid Wetli**

Dichtes Purpur. Pfeffrig-würzige Noten, frische, herbe Gartenkräuter, Waldbeeren und Holunder. Feiner Schmelz am Gaumen, dazu reife Säure und eine Klasse Länge.
www.schmidwetli.ch





Sbrinz AOP



**Chardonnay 2017
Schaffhausen AOC
Weingut Florin**

Recht erdige und kalkige Nase, rassig und mit steiniger Würze, eigen, aber sehr gut. Schöner griffiger Gaumen, Grip, Säure und Struktur, die einfach etwas Luft brauchen. Sollte mit etwas Reife noch etwas besser werden.
www.weingutflorin.ch



**Kleinwanger
Schumwy Brut 2015
Luzern AOC
Gebrüder Ottiger**

Knackiger Schaumwein mit rassischer Perlage und herrlicher Frische, erdig und etwas Birne und Mirabelle, dezente feine Hefenoten und dabei recht griffiger Gaumen. Niedrige Dosage, was sich im leicht mineralischen Gaumen zeigt.
www.kleinwanger.ch



**Marsanne Blanche 2017
Wallis AOC
Cave du Vieux-Moulin**

Animierende Aromatik mit Himbeere und weissen Früchten. Vollmundiger und gehaltvoller Gaumen, der mundwässernd und enorm saftig daherkommt. Trotzdem noch jung und erst am Anfang seiner Entwicklung. Für den reiferen, intensiveren Sbrinz AOP.
www.papilloud.ch

Wahrscheinlich ist er der Schweizer Hartkäse schlechthin, der Sbrinz AOP. Die gewaltige Menge von 600 Liter bester frischer Rohmilch wird zu einem 45 Kilogramm schweren Laib Sbrinz verarbeitet. Damit diese Milch ihre ganz besondere Güte erhält, darf nur frisches Gras im Sommer und Heu im Winter verfüttert werden. Silage oder Ähnliches ist nicht erlaubt, gut so. Seit Jahrhunderten haben sich Herstellung und Zutaten nicht verändert. Rohmilch, Salz und Lab, mehr braucht es nicht für den Sbrinz AOP. Die riesigen Laibe lagern mindestens 15 Tage in einer Salzlake. Trockenreifung und das Ab-

schwitzen in einem leicht warmen Keller folgen als Nächstes. Danach werden die Laibe hochkant in einen kälteren Keller umgesiedelt. Sorgsam unter fachmännischer Pflege erlangen sie dort ihre Reife, und erst dann darf der Konsument seinen geliebten Sbrinz geniessen. Mindestens 16 Monate lagert und reift er dort, dann ist sein Geschmack mild und jugendlich. Seinen vollen ursprünglichen Geschmack bekommt er aber erst nach einer rund 22-monatigen Lagerung. Dieser Sbrinz ist einzigartig und kaum mit anderen Käsen vergleichbar. Beschreiben hin oder her, probieren muss man ihn. Das feine Knacken

kommt aber nicht von Salzkristallen, sondern von kleinen festen Eiweissstückchen. Je reifer, umso fester und intensiver. Meist werden aus grösseren Stücken mundgerechte herausgebroschen und einfach aus der Hand gegessen. Manche mögen ihn ohne etwas dazu, einfach pur genossen, oder zu einem charaktervollen Wein aus der Deutschschweiz.

Züri Tirggel

Eine besondere, wunderbar schmeckende Zürcher Backtradition ist der Züri Tirggel. Seit ungefähr 500 Jahren wird er aus wenigen, aber hochwertigen Zutaten von Hand hergestellt. Doch lange Jahre war er fast verschwunden. Glücklicherweise haben handwerkliche Tirggel-Bäcker im Umland von Zürich diese Backtradition erhalten. Dabei ist Gefühl vonnöten, für Teig ebenso wie für die Herstellung selbst. Meist am Vortag wird eine Honiglösung vorbereitet, damit sie über Nacht abkühlen kann. Diese wird dann mit Weizenmehl vermischt und zu einem festen Teig geknetet. Für die exakte Dicke des Teiges wird dieser mit einer Maschine ausgerollt und dann auf das sogenannte Model gelegt.

Mittels einer Walze drückt der Bäcker den Teig gefühlvoll in das Model mit dem Motiv. Sachte mit den Fingern wird der Teig weiter in das Model gedrückt. Jede kleinste Vertiefung muss ausgefüllt sein, denn nur so kommt das Motiv auch voll zur Geltung. Es folgen das Ablösen des Teigs vom Model und das Backen bei 400 Grad und exakt 90 Sekunden lang. Ein himmlischer Duft nach Honig und warmem Gebäck durchströmt in diesem Moment die Backstube.

Es gibt sie noch, die handwerklichen Tirggel-Bäcker, auch wenn sie an einer Hand abzuzählen sind. Herz und Leidenschaft für den Züri Tirggel sind in den noch bestehenden Bäckereien nie verloren gegangen. Dabei passen mehr Deutsch-

schweizer Weine zum Züri Tirggel, als man vermuten würde. Übrigens, besonders schön zeigen sich die Motive der grösseren Tirggel, wenn man sie gegen das Licht hält. Wie Gold schimmern sie gegen die Sonne. Der Züri Tirggel ist kein AOP- oder IGP-Produkt, aber wer weiss...

**Chardonnay
Barrique
Zürichsee AOC
Weingut Erich Meier**

Weisse Melone, etwas Brioche, geschälte Mandeln. Klar und präzise am Gaumen, saftige Säure, schöne Länge. Gut gemacht.

www.erichmeier.ch

**Riesling-Sylvaner
Kvevri 2013
Zürichsee AOC**

Strickhof - Wülflinger Trotte
Herrlich gearbeiteter Kvevri mit goldgelber Farbe. Noten von Honig und Wachs, weisse Blüten. Am Gaumen leichte Salzigkeit, Erdnüsse, geschälte Mandeln, gute Säurestruktur, bone-dry.

weishop.strickhof.ch

**Blanc du Domaine 2016
Neuchâtel AOC
Domaine Vin du Diable**

Sechs harmonisch vereinte Rebsorten finden sich in dieser opulenten Assemblage. Helle und glänzende Farbe, eine expressive Nase nach Rosenblüten, frischen Weinbeeren und Zitrusfrüchten. Üppiger Gaumen mit animierendem Süsseseindruck und vielschichtigen Aromen.

www.cave-des-coteaux.ch



Einblicke in die Weinpassion des Musikers MARC A. TRAUFFER

Biografie

Der gebürtige Brienzer Marc A. Trauffer, besser bekannt unter seinem Künstlernamen Trauffer, ist einer der erfolgreichsten Mundartrockers der heutigen Zeit. Siebenmal Platz 1, Doppel-Platin und über 91 Wochen in den Charts. Ausserdem ist Trauffer der einzige Schweizer Künstler, der es mit gleich zwei Alben («Heiterefahne»/«Alpentainer») in die Top 20 der ewigen Bestenliste geschafft hat! 2017 durfte er entsprechend verdient gleich zwei Swiss Music Awards (SMA – «Best Album» und «Best Male Solo Act») sowie den Prix Walo in der Sparte Pop/Rock entgegennehmen.



Welches war der beste Wein Ihres Lebens und wo haben Sie ihn getrunken?

Ein Château Cheval Blanc, den ich auf dem Weingut getrunken habe.

Ihr Weingeschmack und der Ihrer Lebenspartnerin, herrscht da Diskussionsbedarf?

Ja klar. Sie kommt aus der Ostschweiz. Liebt Ostschweizer Weisswein. Ich musste mich da ziemlich darauf einlassen. Mittlerweile passt es aber...

Welcher Wein ist für Sie preislich eine Sünde wert?

Ich achte nicht auf Preise. Sondern auf den Inhalt.

Welchen Weinfehler goutieren Sie überhaupt nicht?

Wenn Korken abgemurkst werden.

Was ist Ihre grösste Passion, abgesehen vom Wein?

Ich denke, Musik...

Ihr Lieblingsbuch zu einem Glas Wein?

Biografien von Unternehmern! Elon Musk von Tesla, Ed Catmull, Phil Knight von Nike.

Welche Weingegend ist für Sie bisher noch viel zu wenig entdeckt?

Die in Brienz. Aber der Rebberg ist erst neu.

Welchen Pét Nat haben Sie schon probiert und warum werden Sie ihn wieder trinken?

Ich finde, Pét Nat, ganz ehrlich, das ist so ein, hmmm, «Hipster-Ding» und nicht meines. Klar, es führt die Schaumweinherstellung irgendwie

zurück an die Ursprünge. Aber man muss nicht jeden Trend mitmachen.

Welches andere Genussmittel lieben Sie fast so sehr wie Wein?

Zigarren und Bier.

Sind Sie eher der Jungwein- oder der Altwein-Typ?

Ich bin noch so jung, also...

Welche Figur der Weltgeschichte beeindruckt Sie am meisten?

Elvis oder Walt Disney. Leute, die Freude bereitet haben. Politiker sind meistens zu selbstverliebt.

In welchem Lokal haben Sie die beste Mariage aus Ambiente, Essen und Wein erlebt?

Auf einer Skipiste in Zermatt. Staffalp. Das Restaurant ist leider abgebrannt. Mist.

Wer hat Sie am Herd bisher am meisten beeindruckt und warum?

Ich durfte im Hotel «Victoria» in Meiringen mit Simon Anderegg am Herd stehen. Das war ein Weihnachtsgeschenk. Einen Gang mit einem Spitzenkoch in einer Spitzenküche zubereiten. Ein Erlebnis!

Welche Eigenschaften zeichnen für Sie einen Top-Sommelier aus?

Dass er sagt, was es zu sagen gibt, und dann still ist. Quassler gehen mir auf den Senkel.

Welche Lebensweisheit oder Erkenntnis haben Sie durch Wein erlangt?

Es kommt immer der Morgen danach!

Welches Talent, von dem niemand weiss, besitzen Sie?

Ich bin gänzlich untalentierte!

Was trinken Sie am liebsten nach einer ausgiebigen Weinprobe?

Cola Zero.

Was würden Sie heute tun, wenn Sie wüssten, dass morgen die Welt untergeht?

Ich würde meine guten Freunde zusammenschmeissen, zwei bis drei Flaschen Wein öffnen, guten alten Käse aus dem Keller holen und auf der Berkel etwas Elchfleisch aufschneiden. Denn: Untergehen ist das eine, wenn, dann aber mit Stil!

Ein Leben ohne Wein ist zwar denkbar, aber... ein Horrorfilm in echt!

Agenda DEUTSCHSCHWEIZ

Im Laufe dieses Jahres öffnen viele Deutschschweizer Weinkeller wieder ihre Türen für Interessierte. Informieren Sie sich unter www.offeneweinkeller.ch, wann der Weinkeller in Ihrer Nähe die Pforten für einen spannenden Blick hinter die Kulissen aufmacht.

21. bis 24. Februar

Wyschiff Pfäffikon

Im Hotel «Seedamm Plaza» in Pfäffikon SZ.

www.wyschiff.ch

1. April bis 30. Oktober

WII-KEND Maienfeld

Jedes Wochenende von April bis Oktober öffnet ein Maienfelder Winzer seine Tore.

www.wiikend.ch

1. bis 31. Mai

**Gourmet-Festival im Schaffhauser
Blauburgunderland**

In ausgewählten Restaurants der Region.

www.blauburgunderland.ch

16. und 17. Mai

Schweizer Weintage

In der Markthalle Basel.

www.schweizerweintage.ch

15. und 16. Juni

Traubenblüten-/Rebhüslifest

In diversen Rebbaugemeinden SH.

www.blauburgunderland.ch

20. Juni

Staatsweinkürung BL

Im Schloss Ebenrain in Sissach.

www.weinregion-basel-solothurn.ch

23. Juni

Räbesunntig

In diversen Rebbaugemeinden BL/BS.

www.weinregion-basel-solothurn.ch

29. und 30. Juni

Wein- und Gourmetwanderung

In Weinfeldern TG.

www.wein-gourmet-wanderung.ch

31. Juli

Langä Tisch Iselisberg

www.langätisch.ch

10. August

Winzerfest

In der Altstadt Frauenfeld.

www.genussthur.ch

22. bis 24. August

Wiiprob

Im Kreuzgang des Museums zu Allerheiligen in Schaffhausen.

www.blauburgunderland.ch

31. August

Seetaler Wy-Samschtig

In der «Braui» in Hochdorf LU.

www.luzerner-weine.ch

31. August
und 1. September

Hallaugia

Musik, Wein, Genuss und Unterhaltung in Hallau SH.

www.hallaugia.ch

8. September

Läsetsonntag

In Spiez BE.

www.laeset-spiez.ch

20. bis 22. September

Weinfest Malans

Feiern in Malans GR.

www.weinfest-malans.ch

22. September

Haldenfest Hüttwilen

www.huettwilerweine.ch

28. und 29. September,
6. Oktober

Herbstfeste

In Löhringen, Wilchingen und Gächlingen.

www.blauburgunderland.ch

29. September

Winzerfest Sax-Frümsen

Winzerfest zwischen Sax und Frümsen.

www.stgaller-weine.ch

September/Oktober

Weinerlebnis Fläsch

Weinfest in Fläsch GR.

www.wein-flaesch.ch

12. und 13. Oktober

Trottenfest Osterfingen

www.blauburgunderland.ch

19. Oktober

WEIN-Zentralschweiz

Weinpräsentation im KKL Luzern.

www.luzerner-weine.ch

2. November

Wy-Samschtig Sempachersee

In Sursee LU.

www.wy-samschtig.ch

6. und 7. Dezember

Weinmesse Vinumraum.ch, Bern

Im Plenarsaal des Bernexpo-Kongresszentrums.

www.vinumraum.ch

7. Januar 2020

St. Galler Weinspitzen

In den OLMA-Hallen St. Gallen.

www.stgaller-weine.ch

Informationen

Branchenverband Deutschschweizer Wein

Schloss 1 | CH-8820 Wädenswil

Tel. +41 (0)58 460 63 21

www.weinbranche.ch | weinbranche@swisswine.ch

Swisswine Promotion

Belpstr. 26 | CH-3007 Bern

Tel. +41 (0)31 398 52 20

www.swisswine.ch | info@swisswine.ch



App «Swiss Wine»



www.facebook.com/swisswinepromotion

OFFENE WEIN KELLER 2019

ALLES NEU MACHT DER MAI

www.offeneweinkeller.ch

