# Weinland Schweiz – Tradition und Moderne

**Der Schweizer Weinbau hat eine lange und traditionsreiche Geschichte – begeistern kann er jedoch bis heute.**

Vermutlich wurde schon in der Eisenzeit Weinbau in der Schweiz betrieben. Im Wallis findet man erste Hinweise aus dem 1. Jahrhundert. Offizielle Urkunden stammen aus dem 6. Jahrhundert. Die Anfänge sind auch hier auf die Römer zurückzuführen. Wie in vielen anderen Teilen Europas wurden dann in größerem Stil erste Weinberge von Mönchen angelegt. Insbesondere die Zisterzienser machten sich mit der Erweiterung des Weinbaus verdient. Mit der Gründung des Klosters in Dézaley erlebte der Weinbau im Waadtland seinen ersten Aufschwung. Das Gebiet Lavaux, wozu der Dézaley zählt, gehört seit Juni 2007 zum UNESCO-Weltkulturerbe. Wie auch in Deutschland erlebte der Weinbau zu Zeiten des Mittelalters im 11. und 12. Jahrhundert seine Hoch-Zeit: Wein galt als Grundnahrungsmittel – zu dieser Zeit wurden etwa 200 Liter Wein pro Person getrunken, was dem sechsfachen des heutigen Konsums entspricht. Dies war auch wichtig, um Keime im Trinkwasser zu vermindern. Natürlich waren die Weine damals wesentlich leichter im Alkohol – das Prinzip der alkoholischen Gärung konnte erst im 19. Jahrhundert vollständig erklärt werden. In dieser langen Zeit durchlebte der Weinbau viele Höhen, aber auch Tiefen.

Im 17. Jahrhundert mussten die Schweizer Winzer eine erste Krise überstehen. Der vermehrte Import südlicher Weine, insbesondere aus dem unteren Rhône-Tal auf französischer Seite sowie aus Italien nach der Öffnung des Gotthardpasses, wurden zu einer ernst zu nehmenden Konkurrenz auf dem bis daher ausschließlich einheimischen Markt.

Ende des 19. Jahrhunderts wurde die Schweiz wie auch der Rest von Europa von den Rebkrankheiten Echter Mehltau (Oidium) und Falscher Mehltau (Peronospora) sowie von der Reblaus (Phyloxera) heimgesucht. Dies und die Bebauung der für den Weinbau wichtigen Seeufer ließ die Rebfläche vom Ende des 18. Jahrhunderts bis ca. 1960 von 33.000 Hektar auf aktuell 14.750 Hektar schrumpfen. Seit nun mehr als 20 Jahren ist die Rebfläche damit sehr konstant. Ebenso die Produktion von durchschnittlich etwa einer Million Hektolitern Wein. Lediglich im Verhältnis der Rotwein- zu den Weißweintrauben gab es eine Verschiebung zu Gunsten der Rotweine. Im Jahre 2003 wurden in der Schweiz erstmals mehr Rotweine als Weißweine vinifiziert. Interessant ist auch, dass sich die Rebfläche der drei flächenmäßig wichtigsten Reben Pinot Noir, Chasselas und Gamay in den letzten 10 Jahren von 10.055 Hektar auf heute 8.969 zu Gunsten autochthoner und neuer Sorten vermindert hat. Prozentual entspricht dies einer Verschiebung von 67,8 % auf 60,8 %.

Die Schweiz kann als Weinland auf eine mehr als 1000-jährige Tradition zurückblicken. Die Weinberge befinden sich zwischen 270 und 1.100 Metern Höhe. Der höchste Rebberg liegt im Oberwallis in Visperterminen. Dieses Dorf kennt man auch unter dem Namen „Heida-Dorf“, da von den 39 Hektar des Weinbergs immerhin 13,8 Hektar mit dieser Walliser Spezialität bestockt sind. Die Reben gedeihen hier auf dem wahrscheinlich höchsten zusammenhängenden Rebberg Europas und überwinden auf einer Höhe von 650 bis 1.150 Metern auf terrassierten Lagen über 500 Höhenmeter. Aus Heida (Synonym Païen und Savagnin blanc) werden sehr körperreiche, blumig-duftige Weine erzeugt.

## STATISTISCHE DATEN

**Weinbaufläche**
14.750 ha
Von der Rebfläche weltweit nimmt die Schweiz heute den 21. Platz ein

**Rebsortenverhältnis**
43 % Weißweintrauben
57 % Rotweintrauben

**Produktion**
durchschnittlich etwa 1 Mill. Hektoliter, wobei das Jahr 2017 durch Frostschäden nur eine ungewöhnlich kleine Ernte sehr guter Qualitäten von nur 57 Millionen Litern hervorgebracht hat. Die Qualität der Weine aus 2018 wird schon jetzt als sehr hoch bewertet

**Weinkonsum**
33 l pro Kopf und Jahr

**Weinimport**
1.863 Millionen Hektoliter

**Weinexport**
5.700 Hektoliter. Dies entspricht einem Wert von 5.7 Millionen Schweizer Franken, auf den Liter umgerechnet sind dies 10 Schweizer Franken.
Deutschland ist mit 3.000 Hektolitern weiterhin der wichtigste Importeur Schweizer Weine. Umgekehrt exportiert Deutschland in die Schweiz 21.000 Hektoliter deutschen Weines

Die Schweizer Produktion deckt ungefähr 35 % der heimischen Nachfrage. Schon am Importvolumen ist zu erkennen, dass der Konsum ausländischer Weine beträchtlich ist. Die traditionellen Weinländer Frankreich, Italien und Spanien sind die wichtigsten Lieferanten. Aber auch Länder aus Übersee spielen seit den neunziger Jahren schon eine bedeutende Rolle

QUELLE: BUNDESAMT FÜR LANDWIRTSCHAFT

## WAADTLAND

**Größe:** 3.775 ha

**Rebsortenverhältnis:**
65 % Weißweintrauben
35 % Rotweintrauben

**Anteil Chasselas:** ca. 60 %

**Unterregionen:**
- Chablais AOC 590 ha, steiniger kalkreicher Boden
- Lavaux AOC (mit Dézaley 54 ha und Calamin 16 ha) 809 ha, Moränen- und Molassenböden
- La Côte AOC 2003 ha, kieshaltige Erdböden und Moräne
- Das nördliche Waadtland mit Côtes-del'Orbe AOC 170 ha, Molasse, Kalk und Lehm
- Bonvillars AOC 191 ha, Kiesel- und Kalkstein
- Vully AOC 50 ha, Molassse und Kalkstein

www.vins-vadois.ch

## Chasselas – Der Klassiker: Unterschätzte Sorte mit viel Potenzial

Weine aus der Chasselastraube – in Deutschland besser unter dem Synonym Gutedel bekannt – zählen hierzulande eher zu regionalen Besonderheiten aus dem Markgräflerland oder von Saale-Unstrut.

In der Schweiz hingegen ist Chasselas mit

3.734 Hektaren und damit 25 % der gesamten Schweizer Rebfläche die wichtigste Weißweintraube. Die aus dem Genfer Seegebiet stammende, jahrtausendealte Rebsorte präsentiert sich je nach Herkunft sehr unterschiedlich, denn ihr Charakter wird stark vom Boden geprägt. Man kann deutlich zwischen leicht-neutralen sowie terroirbetonten Weintypen unterscheiden.
Traditionellerweise werden die Chasselas-Weine in der Schweiz mit biologischem Säureabbau vinifiziert. Die Säurewerte liegen oftmals nur bei wenig mehr als einem Gramm und der Restzucker meist nur bei maximal 2 Gramm. Ein Trend zu mehr Säure ist nicht zu verzeichnen, wenn auch einige Winzer damit experimentieren.
Woher der Chasselas auch kommt, die Weine haben wenig Säure, weisen meistens einen geringeren Alkoholgehalt auf und sind daher sehr „bekömmlich".
Die beiden größten Schweizer Weinbaukantone – das Wallis und das Waadtland – sind die wichtigsten Anbauregionen für Chasselas. Überlieferungen zufolge gab es erste Erwähnungen der Chasselas-Rebe schon 1302 in Lausanne, 1612 wird die Traube als „Lausannois" bezeichnet. In Süddeutschland kannte man den Namen „Edeldraube", woraus sprachlich der Gutedel wurde.
Die besonderen klimatischen Bedingungen, begünstigt durch den Schutz der Alpen mit relativ wenig Niederschlägen, kaum starken Winden und den Vorzügen des Föhns wirken sich vorteilhaft auf den Anbau dieser Sorte aus. Manche Lagen profitieren zudem von einer besonderen Hangneigung, andere durch die Nähe zum Genfer See. Viele Lagen sind von Mauern umgeben, die die am Tage gespeicherte Wärme nachts an die Reben weitergeben können.
Eine der besonderen Grand Cru Lagen ist „Clos du Rocher" in Yvorne, was wörtlich übersetzt „Weinberg des Felsen" bedeutet. Ihren hohen Mineralienreichtum verdankt die Ortschaft im Chablais-Gebiet einem Felssturz aus dem Jahre 1584 – das Massivs des Tour d'Aï hatte damals fast das gesamte Dorf unter sich begraben und mit kalkhaltigem Geröll bedeckt. Die beiden vom Rebkataster erfassten „Grand Cru"-Lagen Dezaley und Calamin in und neben der Gemeinde Epesses zählen auch dazu, da diese sich auf ganz alte Rechte beziehen.
Vereinfacht kann man sagen, dass sich das Schweizer Weingesetz an der Systematik der europäischen Weinkategorien von 2012 anlehnt.
Vor wenigen Jahren ist eine neue Klassifizierung der Waadtländer Weine namens „Premier Grand Cru" eingeführt worden. Der Begriff „Grand Cru" ist für Weine mit Angabe des Produktionsortes oder der Gemeinde reserviert und wird zu mindestens 90 % aus Trauben hergestellt, die am Produktionsort oder der Gemeinde geerntet werden, und zu höchstens 10 % aus Trauben eines anderen Produktionsortes im gleichen Weinbaugebiet.
Weine mit dem Begriff „Grand Cru" müssen vollständig aus Trauben mit einem natürlichen Zuckergehalt von 5° Oe über dem in Artikel 18 dieser Verordnung festgelegten Mindestwert hergestellt werden.
Bei Dézaley Grand Cru und Calamin Grand Cru müssen alle verwendeten Ernten dem Zuckergehalt gemäß Artikel 18 entsprechen.
Weine mit der Bezeichnung „Grand Cru" dürfen nicht verschnitten werden und der Jahrgang muss angegeben werden.

## PREMIER GRAND CRU WAADTLAND

- 1. Jahrgang 2011
- Weingut mit Geschichte
- Handlese
- Rebstöcke mind. 7 Jahre, mind. 6.000 Stöcke pro Hektar
- Chasselas max. 0,8l/m² und bei den Rotweinen max. 0,64 l/m²

Chasselas 75 °Öchsle, Pinot Noir 85 ° Öchsle, Gamay 80 ° Öchsle

Eine Spezialität vom Neuenburger See (Lac du Neuchâtel) ist der Chasselas non-filtré. Er wird ohne Filtration am dritten Mittwoch im Januar auf den Markt gebracht. Der Wein ist der erste Schweizer Wein des neuen Jahres und wird von den Einheimischen auch als ein Vorbote des Frühlings willkommen geheißen. Die Winterzeit wird unterbrochen und man trifft sich zu öffentlichen Verkostungen im Ort.

Siehe auch: **https://www.neuchatelnon-filtre.ch/Der-Wein**

Die große Stärke und Unverwechselbarkeit des Chasselas liegt in seinem Reifungspotential.
Interessanterweise gewinnen reife Chasselas-Weine mit der Zufuhr von Sauerstoff. Es empfiehlt sich unbedingt, Weine, die älter als fünf Jahre sind, direkt nach dem Öffnen zu karaffieren und in Burgundergläsern zu servieren. Auch bei noch älteren Jahrgängen wirkt sich diese Prozedur vorteilhaft aus. Im Geschmack wirken diese Weine zart und cremig, fein strukturiert mit Aromen von Akazienhonig, schwarzem Tee, Karamell und Wiesenkräutern.

**Auch im Wallis gibt es die Klassifikation Grand Cru AOC Valais**

Die Anforderungen für die Produktion von „Grand Cru“:

**Rebsorten:** Es sind ausschliesslich autochthone und traditionelle Walliser Rebsorten zugelassen. Jede Gemeinde bestimmt diejenigen Sorten, die ihren Terroirs am besten angepasst sind

**Anbauverfahren:** Verpflichtung umweltbewusste Vorschriften einzuhalten, mindestens 8-jährige Reben, vorgeschriebene Reberziehung und Mindestblattoberfläche
t

- Der natürliche Zuckergehalt muss höher sein als der Mindestwert bei traditionellen AOC-Weinen
- Die Erträge müssen kleiner sein als diejenigen der traditionellen AOC-Weine
- Die eingetragenen Parzellen mit den geeigneten Rebsorten müssen sich in anerkannten Zonen befinden. Sie werden jährlich kontrolliert
- Die Weine müssen im Wallis gekeltert und abgefüllt werden. Den Anspruch auf die Bezeichnung Grand Cru haben sie nur mit dem Einverständnis einer Degustationskommission

**Chamoson**
Sylvaner (Johannisberg), Arvine (Petite Arvine), Pinot Noir, Syrah, Humagne Rouge und Humagne Blanc, Chasselas und Cornalin

**Leytron**
Humagne Rouge, Humagne Blanc, Chasselas und Cornalin

**Siders / Sierre**
Petit Arvine, Marsanne (Ermitage), Cornalin du Valais und Syrah

**Vétroz**
Amigne (sicher die symbolträchtigste Rebsorte der Gemeinde, 40 ha weltweit, davon 33 in Vétroz), Fendant sowie Pinot Noir und Gamay (vereinen sich in der eleganten und traditionellen Cuvée „Dôle“).

**Saillon**
Petite Arvine, Humagne Rouge, Cornalin und Syrah

**Conthey**

**St. Léonhard**
Chasselas (Fendant) und Pinot Noir

**Sion / Sitten**
Fendant, Ermitage (Marsanne blanche), Dôle und Syrah

## WALLIS

**Größe:** 4.875 ha

**Rebsortenverhältnis:**
39 % Weißweintrauben
61 % Rotweintrauben

**Anteil Chasselas:** 19 %

**Anteil Pinot Noir:** 32 %

**Die wichtigsten AOC des Ober-, Mittel- und Unterwallis Rhône-Aufwärts:**
- Fully bis Martigny vorwiegend Granit
- Chamoson mit Geröll
- Saillon viel Kies
- Sion Schiefer
- Sierre bis Salgesch Kalk

www.lesvinsduvalais.ch

## Spannende Rebneuzüchtungen

Als Ergänzung zu den autochthonen Spezialitäten und den klassischen Rebsorten hat die Schweiz auch interessante Neuzüchtungen zu bieten. Die Ecole d' ingéneurs de Changins im Waadtland, die Eidgenössische Forschungsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädenswil in der Nähe von Zürich und in Pully im Kanton Waadt sind die bedeutendsten Zentren für Rebbau in der Schweiz. Besonders folgende Neuzüchtungen wurden erfolgreich auf dem Markt eingeführt: Gamaret und Garanoir sind beides Kreuzungen aus einer Züchtungsreihe der Eidgenössischen Forschungsanstalt in Pully/Kanton Waadt. Im Jahre 1970 kreuzten Forscher Gamay und Reichensteiner. Die beiden daraus gewonnen Rebsorten sind genetisch „Geschwister“. Ziel war es, eine dem Gamay ähnliche Sorte zu züchten, die aber widerstandsfähiger gegen Krankheiten ist. Beide ergeben farbintensive Weine mit facettenreichen Fruchtaromen und deutlicher Gerbstoffstruktur. Sie werden daher auch gern als Farb- und Fruchtkomponente in Cuvées eingesetzt. Im Handel findet man Weine aus diesen Rebsorten seit 1990. Gamaret belegt mittlerweile mit 429 Hektar Platz 4 der Rotweinsorten, gefolgt von Gara-Noir mit 229 Hektar auf Platz 5.

Die blaue Traube Diolinoir wurde ebenfalls in Pully im gleichen Jahr gezüchtet. Rouge de Diolly und Pinot Noir sind die Kreuzungseltern. Wegen seiner guten Tanninstruktur, der intensiven Farbe und des fruchtigen Aromas wird er gern im Dôle verwendet. Er steht mit 125 Hektar an neunter Position bei den Rotweintrauben.

Weniger bekannt ist Divico. Die junge Rebsorte wurde 1996 ebenfalls in Pully aus Gamaret und Bronner gezüchtet. Immerhin ist

# Schweizer Wein & Regionale Spezialitäten

**Die Schweizer Küche ist ungeheuer vielfältig. Aufgrund der geographischen Lage ist neben den vielen Schweizer Spezialitäten auch der Einfluss der Nachbarländer zu spüren. Im Ausland am bekanntesten ist natürlich die ungeheure Vielfalt der Schweizer Käse.**

## Käsefondue & Raclette

Diese beiden Spezialitäten haben in der Schweiz das ganze Jahr über Saison – der Legende nach sind diese aromatisch-würzigen Käsegerichte absolut keine typischen Winteressen. Im Gegenteil: früher war es auf den Almen eine klassische Sommermahlzeit; die Senner waren in den Bergen auf sich gestellt und der Weg ins Tal war lang und beschwerlich. So wurden viele verschiedene Varianten ausprobiert, den Käse zu essen.

**Klassische Fondues sind:**

- Fondue Moitié-Moitié (Halb & Halb)
  Die Basis ist zu gleichen Teilen geriebener reifer Vacherin Fribougeois und Gruyère (Greyerzer)

- Fondue Mont-d'Or AOP
  Als Basis dient der Vacherin Mont-d'Or AOP

- Ein originaler Klassiker ist auch die Mischung aus je einem Drittel Appenzeller, Emmentaler und Greyerzer.

Ein Käsefondue lässt sich immer sehr einfach zubereiten. Das Caquelon wird mit einer Knoblauchzehe ausgerieben, die Käsemischung mit Weißwein hineingegeben, eventuell mit ein bisschen Speisestärke versetzt und unter ständigem Rühren Aufkochen gelassen. Je nach Belieben kann das Fondue mit Gewürzen oder auch Kirschwasser verfeinert und abgeschmeckt werden.
Die klassischen Begleiter eines Raclettes und Käsefondues sind „Geschwellte", kleine Kartoffeln, die man mit der Haut isst, sowie Cornichons und Silberzwiebeln.

Viele Restaurants bieten beim Fondue verschiedene Mischungen an.

Für ein unvergessliches Raclette-Erlebnis sollte man unbedingt einen Ausflug nach Sierre ins Château de Villa unternehmen. Hier hat man die Möglichkeit, Raclette „ à discrétion" zu essen. Dies bedeutet, dass Käse aus verschiedenen Walliser Tälern serviert wird und zwar so lang, bis man satt ist. Wer möchte, kann seine Lieblingssorten so mehrmals nachprobieren.

Dazu passt am besten ein Chasselas jungen Jahrgangs, der frisch und spritzig ist. Als Alternative eignen sich auch der blumig-fruchtige Johannisberg oder die kräftigere Petite Arvine.
Auf keinen Fall sollte Rotwein zum warmen Käse serviert werden, denn dies verstärkt das Empfinden der Bitterstoffe.

## DEUTSCHSCHWEIZ

**Deutschschweiz = 17 Kantone**

**Größe:** 2.634 ha

**Rebsortenverhältnis:**
31 % Weißweintrauben
69 % Rotweintrauben

**Böden:** Löss, Kalk, Granit

sie schon mit 30,4 Hektar auf den 15. Platz der Rotweinreben vorgerückt. Man findet sie vor allem im Kanton Genf und in der Deutschschweiz. Die Weine sind auch sehr farb- und gerbstoffreich. Winzer schätzen die resistente Rebsorte auch wegen des sehr geringen Bedarfs an Pflanzenschutzmitteln. Sie zählt, wie zum Beispiel Regent, zu den Hybridreben. Als Hybridreben werden Kreuzungen aus europäischen Reben mit amerikanischen Reben bezeichnet, deren Zielsetzung es ist, möglichst die Geschmackscharakteristik der europäischen Sorten mit der Schädlingsresistenz der amerikanischen Reben zu vereinen. Daneben kennt man noch eine Vielzahl anderer autochthoner

## GENF

**Größe:** 1413 ha

**Anteil Gamay:** ca. 25 %

**Rebsortenverhältnis**
43 % Weißweintrauben
57 % Rotweintrauben

**Böden:** Lehm, Sand sowie Kies und Kalk

www.vins-geneve.ch und
www.geneveterroir.ch

Sorten sowie Neuzüchtungen.
Weitere Infos unter: **https://www.blw.admin.ch/blw/de/home/nachhaltige-produktion/pflanzliche-produktion/weine-und-spirituosen/weinwirtschaftliche-statistik.html**

Jean-Marc Amez-Droz, Geschäftsführer der Swiss Wine Promotion AG, stellt fest, dass „sich die Qualität des Schweizer Weins in den letzten Jahren enorm weiterentwickelt hat und die Winzer einerseits sich ihrer Tradition verpflichtet fühlen, andererseits mit innovativen Weinen und gewagten neuen Assemblagen überraschen“.

## TESSIN

**Größe:** 1.093 ha und Mesolcina (Misox in Graubünden) 28,6 ha

Anteil Merlot beträgt 80 %

**Rebsortenverhältnis**
9 % Weißweintrauben
91 % Rotweintrauben

**Böden:** Granit im Norden, Kalk und Lehm im Süden

www.ticinowine.ch

Die gelungene Verbindung von jahrhundertealter Tradition und zeitgemäßer Moderne sorgt dafür, dass es in der Schweiz bis heute jede Menge zu entdecken gibt. Es bleibt spannend im Weinland Schweiz!

Yvonne Heistermann

## NEUENBURG – BIELER SEE – VULLY

**DIE REGION DER DREI-SEEN**

**Größe:** 943 ha

**Neuenburg:** 605 ha
39 % Weißweintrauben
61 % Rotweintrauben

**Bieler See:** 222 ha
54 % Weißweintrauben
46 % Rotweintrauben

**Freiburger Vully:** 116 ha
58 % Weißweintrauben
42 % Rotweintrauben

**Böden:** Lehm und Kalk

www.neuchatel-vins-terroir.ch

# Fête des Vignerons – ein unvergessliches Erlebnis

Die Fête des Vignerons ist einmalig auf der Welt und zählt zum immateriellen Kulturerbe der UNESCO. Dieses Festival findet nur einmal pro Generation statt und wird jedes Mal von der Confrérie des Vignerons, zu deutsch Weinbruderschaft, organisiert. 1999 fand die letzte Fête in Vevey statt und endlich 20 Jahre später folgt die nächste. Diese Tradition nahm ihren Anfang im 17. Jahrhundert in Vevey. Die Bruderschaft vertrat damals bei ihrer Gründung die Interessen der Weinbergsbesitzer, indem sie die Weinberge der Winzer kontrollierte. Nach Ende der Lese trafen sich die Mitglieder zu einer einmal jährlich stattfindenden Generalversammlung, um die Arbeit der Winzer zu bewerten. Daran schloss sich eine große Parade an, wo ihre Ergebnisse öffentlich kommentiert wurden. Die Prozession wurde immer größer: Musiker und Leute, sie sich als Bacchus oder Göttin der Ernte verkleideten wurden zum festen Bestandteil.
Dies entwickelte sich im Laufe der Zeit immer mehr zu einem großen Umzug.

Viele Menschen kamen aus der Umgebung, um diesem Spektakel zuzusehen. So änderte sich auch der Grundsatz der Bruderschaft, die es sich nun zum Ziel gesetzt hatten, hervorragende Winzer zu belohnen und den Weinbau allgemein zu verbessern. Die Kosten für diese Veranstaltung stiegen von Jahr zu Jahr und man entschied sich, dieses Fest zuerst alle drei und später nur alle sechs Jahre stattfinden zu lassen. Die letzte Parade dieser Art war im Jahre 1791. Im Jahre 1797 wurde daraus das größte Winzerfest der Region und man entschloss sich, das nächste große Fest erst wieder 1819 zu organisieren.

Die vom 18. Juli bis 11. August 2019 stattfindende Fête des Vignerons wird die 12. Ausgabe sein. Mehrfach täglich finden die Aufführungen statt und erzählen eindrucksvoll vom Leben des Winzers.

Informationen unter
**https://www.fetedesvignerons.ch/de/**

## WEISSWEINE

### 95

**2011 1er GC Mont-Sur-Rolle, La Côte AOC, Château de Châtagneréaz, Chasselas, VD**
elegant-gereifter Chasselas mit Aromen von Mandelkrokant, reifer Walnuss, Tannenhonig und gelben Blüten, buttrig-cremiger Schmelz

### 92

**2017 Domaine du Chapitre, Les Domaines, Valais AOC, Provins, Savagnin blanc, VS**
würziger Auftakt erinnert an Brennnessel und Menthol ergänzt mit Noten von Kiwi, Rhabarber und Banane, sehr lang

**2016 Magdalena, Valais AOC, Cave La Madeleine, Savagnin blanc, Petite Arvine, Amigne, VS**
intensives Aromenspektrum von Blutorange, Vanille, Zartbitterschokolade und geräuchertem Schinkenspeck, etwas rauchig und cremig im Gaumen, langes Lagerpotential

### 91

**2016 Amigne de Vétroz *1 abeille), Valais AOC, Cave La Madeleine, Amigne, VS**
sehr ausdrucksstarker Wein erinnernd an reife gelbe Früchte wie Quitte, Papaya und Mango ergänzt von Minze und Hoinigblüte

**2017 Chardonnay barrique, Neuchâtel AOC, Caves du Château d'Auvernier, Chardonnay, NE**
spannend und „nichts für Konventionalisten" mit intensiver Karamell-Krokant-Aromatik sowie weißem Tee, tolle Balance von Barrique-Frucht-Alkohol

**2016 Château de Malessert, 1er Grand Cru, La Côte AOC, Cave de la Côte, Chasselas, VD**
dicht-konzentrierter sehr rebsortentypischer Chasselas ergänzt mit Aromen von frischer Zitrus, salzig-mineralischer Nachhall

**2017, Morges Vieilles Vignes, La Côte AOC, Cave de la Côte, Chasselas, VD**
elegant-feingliedriger Wein mit Noten von Stachelbeeren, weißen Blüten und Mango gestützt von deutlicher Mineralik

**2016 Clos de Tsampéhro Blanc, Valais AOC, Clos de Tsamphéro SA, Heida, Rèze, VS**
facettenreicher Wein lässt an frischen Mandelbutter-Toast, Karamell und Macadamia denken, interessante Salzigkeit

**2015 L'Etoile du Bourg, Valais AOC, AlpenWein AG, Petite Arvine, Savagnin Blanc, VS**
frische, saftige Aprikosen und Pfirsiche gepaart mit feiner Honig- und Röstaromatik, tolle Säure-Frucht-Balance, langer fruchtiger Nachhall

**2017 Pinot Gris, AOC La Côte, Domaine La Colombe, Pinot Gris, VD**
sehr frisch und „traubig", exotische Noten von Bananen, Mango und Maracuja, weiche Säure, sehr lang im Nachhall

**2016 Clémence Viognier, AOC Genève, La Cave de Genève, Viognier, GE**
sehr duftig-kühle Aromatik von Orangenblüte, frischen Weintrauben und Limetten, rassige Säure unterstreicht diesen Eindruck, würzig-kräutriger Nachhall

### 90

**2017 Fendant Sans Culotte, Valais AOC, Charles Bonvin SA, Chasselas, VS**
dicht-stoffiger Chasselas mit deutlicher Mineralik, ganz weicher Säure

**2016 Humagne Blanc, Valais AOC, Albert Mathier & Söhne, Humagne blanc, VS**
sehr aromatisch, Frucht lässt an weißen Pfirsich und reife Aprikose denken, feine Säure und zarte Auftaktsüße

**2017 Aphrodine, Petite Arvine, Valais AOC, Albert Mathier & Söhne, Petite Arvine, VS**
tolles Fruchtspiel von Nektarinen, rosa Grapefruit und Orangenzeste, kräutrig-zitrischer Nachklang

**2017 Heida Nobles Cépages, Valais AOC, Charles Bonvin SA, Savagnin, VS**
elegant-feingliedriger Wein mit Noten von saftigen reifen Äpfeln, Stachelbeeren und Ananas, mineralisches Finale

**2017 Païen Franc-Tireur, Valais AOC, Les Fils Maye SA, Savagnin blanc, VS**
sehr aromatisch an Litschi, Rosenwasser, Ingwer und Brioche erinnernd

### 89

**2016 Amigne Clos de Balavaud, Valais AOC, Les Fils Maye SA, Amigne, VS**
ansprechender Duft von reifen Birnen, frischen Mandeln und zarter Kräuterwürze, jetzt auf dem Punkt der Trinkreife, sehr lang

**2015 Mitis, Amigne de Vétroz, Valais AOC, Jean-René Germanier SA, Amigne, VS**
Duft intensiver kandierter Früchte, Waldhonig und zarten Rauchnoten unterstrichen von sehr deutlicher Süße und dem gut eingebundenen Alkohol

**2017 Villeneuve Grand Cru, Les Moines, Tradition, Chablais AOC, Domaine des Moines, Chasselas, VD**
vielschichtige Aromatik von frischen Äpfeln und Wiesenkräutern, sehr dicht und gut balanciert

**2017 Féchy, La Côte AOC, Demeter, Domaine La Colombe, Chasselas, VD**
elegant-frischer Wein mit feinem Säurespiel und Nuancen von Äpfeln, Ananas und Banane, sehr mineralisch

**2015 Clos de Tsampéhro Completer, Valais AOC, Clos de Tsamphéro SA, Completer, VS**
vielschichtig mit Nuancen von Kokos, frischer Ananas und Pampelmuse, etwas buttrig

### 88

**2017 Altesse, Château de Trévelin, GC, Aubonne, La Côte AOC, Hammel - Terres de Vins, Altesse, VD**
sehr extraktreicher Wein mit Aromen von exotischen Früchten und Honigblüte untermalt von lebendiger Säure

| | |
|---|---|
| VD | Waadtland |
| VS | Wallis |
| DS | Deutsche Schweiz |
| TI | Tessin |
| GE | Genf |
| NE | Neuenburg und Drei-Seen-Region |

**2017 „La Suisse“ Edelweiss Swiss Alpine Wine, VDP, Schenk Wein, Chasselas, VD**
sehr komplexe Aromatik von reifen gelben Früchten, Brioche, Joghurt und Feuerstein, langer mineralischer Nachhall

**2017 Fendant Réserve, Cave Ozenit, Chasselas, VS**
spritzig-lebendiger Wein mit Aromen von Zitrus, Kräutern und einer leicht salzigen Note

**2016 Petite Arvine Château Lichten, Valais AOC, Domaines Rouvinez SA, Petite Arvine, VS**
sehr typisch mit exotischen Früchten wie Mango und Papaya, ergänzt mit Aprikosen-Pfirsich-Noten

**2017 Petite Arvine Jean des Crêtes, Valais AOC, Les Fils Maye SA, Petite Arvine, VS**
sehr geradlinig-kraftvolle Petite Arvine mit Aromen von Aprikosen, Pfirsichen und frischen Wiesenkräutern, markante Säure

**2016 Eclat, Valais Mundi, Valais AOC, Provins, Petite Arvine, Heida, VS**
unglaublich vielschichtig: rauchig-würzig-nussig, reife Aprikose und Mango, sehr dicht am Gaumen, wirkt sehr cremig und lang

**2016 Johannisberg Ravanay, Valais AOC, Domaines Rouvinez SA, Sylvaner, VS**
blumig-frischfruchtiger Duft von weißer Melone, Wiesenblumen und -kräutern, anregende Säure, unkompliziert und sehr gut zugänglich

**87**

**2017 Côté Nil, La Côte AOC, Château Le Rosey, Chasselas, VD**
sehr rebsortentypischer Chasselas mit einem Hauch exotischer Früchte wie Mango und Ananas, mineralischer Nachhall

**2017 Les Clos Blanc, Clos du Châtelard, 1er GC, Villeneuve, Chablais AOC, Hammel - Terres de Vins, Chasselas, VD**
weich-cremiger Chasselas mit Noten von Karamell, weißen Blüten und gelben Früchten, lang im Gaumen

**2017 Apriori, AOC Valais, Salgesch, Vinigma, Humagne Blanc, Petite Arvine, VS**
Noten von feinem Nussnougat, reifer Blutorange und Grapefruit werden durch die feingliedrige Säure untermalt

**2017 Petite Arvine, Valais AOC, Jean-René Germanier SA, Petite Arvine, VS**
intensiv Blutorange, Weinbergspfirsich und Maracuja gepaart mit pikant würzig-kräutriger Note

**2017 Blanc de Noir, Schaffausen AOC, Rötiberg-Kellerei, Pinot Noir, DS**
unkompliziert-spritziger Wein mit Aromen von frischem Rhabarber, roten Johannisbeeren und roten Kirschen

**2017 Oeil de Perdrix Les Chaumes, Vaud AOC, Cave de la Côte, Pinot Noir Rosé, VD**
unkompliziert- fruchtig-lebendiger Rosé mit Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und Herzkirschen, zum jetzigen Trinkgenuss

**2017 Sauvignon Blanc, Neuchâtel AOC, Caves du Château d'Auvernier, Sauvignon Blanc, NE**
verspielter würzig-fruchtiger Sauvignon blanc mit Noten von frischer Paprika, Limonengelee und Blutorange

**2017 Osé, Tamborini Carlo SA, Merlot Rosé, TI**
floral-kräuterwürziger Rosé, der an Flieder, frische Brombeeren und Holunder erinnert

**86**

**2017 Chardonnay Empreinte, La Côte AOC, Cave de la Côte Chardonnay, VD**

**2014 Clos de Tsampéhro Extra Brut, Valais AOC Clos de Tsamphéro SA, Chardonnay / Pinot Noir/ Petite Arvine, VS**

**2016 Yvorne Grand Cru, la Baudelière, Chablais AOC, Domaine de la Baudelière, Chasselas, VD**

**2017 Clos de la George, 1er GC, Yvorne, Chablais AOC, Hammel - Terres de Vins, Chasselas, VD**

**2017 Petit Clos, Mont-sur-Rolle, La Côte AOC, Domaine La Colombe, Chasselas, VD**

**2017, Yvorne „Tradition“, Chablais AOC, AVY, Chasselas, VD**

**2017 Aigle, Les Murailles Blanc, Chablais AOC, Henri Badoux SA, Chasselas, VD**

**2016 N°5 blanc, VDP, Domaine Dussex, Completer, Savagnin blanc, VS**

**2017 Petite Arvine, Maitre de ChaisValais AOC, Provins , Petite Arvine, VS**

**2017 Pinot Blanc Goldsiegel, Schaffausen AOC, GVS Weinkellerei, Pinot Blanc, DS**

**2017 Nanumy, AOC Valais, Salgesch, Vinigma Sauvignon Blanc, VS**

**2016 Amédée, La Côte AOC, Domaine La Colombe, Savagnin, VD**

**2016 Païen, Valais AOC, Domaine Dussex, Savagnin blanc, VS**

**2016 Clos du Crosex Grillé, Chablais AOC, Domaine de la Pierre Latine, Chasselas, VD**

**2017 Pirouette, Valais AOC, Albert Mathier & Söhne, Chasselas, VS**

**2017 Fendant Coteaux de Sierre, Valais AOC, Domaines Rouvinez SA, Chasselas, VS**

**2017 Carato Bianco Ticino DOC, Vini & Distillati Angelo Delea, Merlot, Pinot Noir, Chardonnay, Sauvignon blanc, TI**

**2017 Petite Arvine Martigny, Martigny, Valais AOC, Gérald Besse SA, Petite Arvine, VS**

**2016 Kosmo, Valais AOC, Cave Ozenit, Petite Arvine, Savagnin Blanc, VS**

## ROTWEINE

### 93

**2014 Réserve Noir, AOC Schauffausen, Rötiberg-Kellerei, Pinot Noir Auslese, DS**
finessenreicher Wein mit intensiver Frucht von Cassis, Holunder und Walderdbeere begleitet von einer Feuerstein-Mineralik sowie feinem Tannin

**2015 Cayas Syrah Réserve, Valais AOC, Jean-René Germanier SA, Syrahm VS**
sehr komplexer Syrah, fruchtige Noten von dunklen Beeren, Nuss-Nougat, schwarzem Pfeffer und Süßholz, langer kraftvoller Nachhall, sehr hohes Lagerpotential

### 91

**2013 Electus, Valais Mundi, Valais AOC, Provins, Cuvée, VS**
sehr vielschichtige „Nase" mit Noten von schwarzer Beerenfrucht, Piement, Nelke und Earl Grey Tee sowie Zartbitterschokolade und Lakritz, dabei sehr elegant-feingliedrig und unwahrscheinlich lang, sehr hohes Lagerpotenzial

**2015 Carato, Ticino DOC, Vini & Distillati Angelo Delea, Merlot, TI**
komplexer Wein, reife Amarenakirsche, fleischig-mineralisch mit einem Hauch Salzlakritz und Valrhona-Schokolade eingebettet in straffes Tannin, deutlich mineralisch (Graphit)

**2016 „M" Aigle Grand Cru, Chablais AOC, Domaine de la Baudelière, Merlot, Cabernet Sauvignon, VD**
kühl-eleganter Wein mit Nuancen von Eukalyptus, Lavendel, Graphit und intensiver dunkler Frucht eingegliedert in samtigem Tannin, guter Trinkfluss

**2013 Element 5, AOC Schaffausen, Rötiberg-Kellerei, Pinot Noir Auslese, DS**
würzige Noten von Vanille, Nougat, Zedernholz und reifen schwarzen Beeren, stärkendes Tannin, sehr mineralisch im Nachklang

**2014 Undercover, AOC Schaffausen, Rötiberg-Kellerei, Rotwein Cuvée, DS**
interessantes Spektrum von würzigen, animalischen und fruchtigen Noten, die an Lavendel, Pferdehaut und konzentrierte schwarze Beerenfrucht erinnern, kraftvoller Gerbstoff mit enorm langem Nachklang

### 90

**2015 Gaggiole, Ticino DOC, Matasci Fratelli SA, Merlot, TI**
konzentrierte Aromatik von Cassis, reifer Brombeere, frischem Toast und Holzkohle, langes Reifepotential

**2016 Pinot Noir Réserve, AOC Valais, Cave Ozenit, Pinot Noir, VS**
sehr rebsortentypisch eleganter Pinot mit einem harmonischem Frucht-Tannin-Spiel und weicher Säure

**2015, Terra Solis Syrah, Valais AOC, Domaine des Moines, Syrah, VD**
harmonisches Zusammenspiel von dichten balsamische Noten wie Eukalyptus und Malz sowie schwarzen Beerenfrüchten

**2016 Syrah du Valais AOC, Cave La Madeleine, Syrah, VS**
Duft von reifen Pflaumen, schwarzen Beeren, Weingelee untermalt von gut strukturiertem Tannin, würziger Nachhall

### 89

**2015, Apicius, Vieilles Vignes, Clos du Châtelard, 1er GC, Villeuneuve, Chablais AOC, Hammel - Terres de Vins, Merlot, VD**
fruchtbetont-verspielter Merlot eingebettet in Noten von Lakritz, Zedern und grünem Tabak, samtiges Tannin

**2015 Aigle, Les Murailles Rouge, AOC Chablais, Henri Badoux SA, Pinot Noir, VD**
dezente Fruchtaromatik von frischer Pflaume wird von erdigen Tönen und frischen Champaignons getragen

**2015 Vinum Lignum Bacchus, AOC Valais Albert Mathier & Söhne, Pinot Noir, VS**
fruchtig-floral an Holunder, helle Beeren und Hagebutte erinnernd, auf der Zunge weiches Tannin, etwas balsamisch im langen Nachhall

### 88

**2015 Cuvée Rouge 1858, Valais AOC, Charles Bonvin SA, Cornalin, Humagne Rouge, Syrah, Merlot, VS**
balsamisch-fruchtiger Wein, der an Heidelbeeren, Pflaumen und Eukalyptus erinnert, unterstrichen von feiner Kräuterwürze, gut strukturiert und komplex

**2015 Le Cavalier du Bourg, Valais AOC, AlpenWein AG, Humagne Rouge, Cornalin, Syrah, VS**
extraktreich mit Aromen von Nussnougat, Cassis und roter Beete, kraftvoller Körper mit toller Balance zwischen Frucht und Tannin

**2015 Carato Riserva, Ticino DOC, Vini & Distillati Angelo Delea, Merlot, TI**
balsamisch-fruchtiges Aromenspektrum, zart Nuss-Nougat-Schokolade, Malz und Mus von schwarzen Beeren, sehr gut balanciert im Gaumen, harmonisch mit würzigem Nachklang

**2016 Aspermont, AOC Graubünden, Jenins, Vinigma, Pinot Noir, DS**
sehr rebsortentypisch-feingliedrig strukturierter Pinot mit Aromen von schwarzen Beerenfrüchten, reifen Kirschen und Unterholz

**2017 Clos du Château, Valais AOC, Charles Bonvin SA, Pinot Noir Merlot, VS**
breites Aromenspektrum: Leder, Lakritz, Zigarre, Darjeeling sowie dunkle Schokolade und konzentrierte Beerenfrucht, jetzt trinkreif

### 87

**2016 Cornalin, Maitre de Chais, Valais AOC, Provins, Cornalin, VS**
konzentrierte Frucht von reifen Himbeeren und Amarenakirsche getragen von intensiver Zartbitterschokolade, stoffiges Tannin

| | |
|---|---|
| VD | Waadtland |
| VS | Wallis |
| DS | Deutsche Schweiz |
| TI | Tessin |
| GE | Genf |
| NE | Neuenburg und Drei-Seen-Region |

**2015 Nokto Réserve, Valais AOC, Cave Ozenit, Cornalin, VS**
Lavendel, Rosmarin und dunkle Beerenfrucht im Auftakt gefolgt von intensiver dunkler Schokolade, ausgewogen und unterstützt von feingliedrigem Gerbstoff

**2015 Gamaret Barrique, La Côte AOC, Château Le Rosey, Gamaret, VD**
interessante Aromatik von Salzlakritz, Lavendel, Rosmarin und dunklen Früchten, feiner Barrique-Ton

**2016 Villeneuve Grand Cru, Les Moines, Gamaret, Réserve, Chablais AOC Domaine des Moines, Gamaret, VD**
gut-strukturiert erinnert dieser Wein an Pflaumenmus, Lebkuchen, Anis und Gewürznelke, wärmend-würziger Nachhall

**2016 Humagne Rouge Noble Cépage, Cave Valcombe, Valais AOC, DiVino DS, Humagne rouge, VS**
kräutrig-balsamischer Wein gepaart mit reifer Frucht von Cassis und Zwetschge, deutlicher Gerbstoff, jetzt sehr gut zu trinken

**2016 Le Bernardin, la Côte AOC, Cave de la Côte, Merlot, VD**
würzige Noten von frischem Rosmarin und Lavendel gepaart mit reifen Kirschen und Schokolade, körnige Tanninstruktur und schöner Länge

**2017 Dole de Salquenen, Valais AOC, Albert Mathier & Söhne, Pinot Gamaret, VS**
feinwürzig-fruchtiger Wein erinnert an Aromen von Himbeeren, reifen Kirschen, Nelken und Lakritz, die mineralische Note rundet das Geschmacksbild ab

**2016 Pinot Noir, Domaine de la Muraz, La Torrentière, Sion, Valais AOC, Hammel - Terres de Vins, Pinot Noir, VS**
vollmundiger Wein, der sich jetzt auf dem Punkt der Trinkreife befindet mit Aromen von Heidelbeeren, Nuss-Nougat und Gewürznelke

**2017 Rhoneblut, Valais AOC, Albert Mathier & Söhne, Pinot Noir, VS**
sehr gut strukturiert mit angenehmer Frucht-Tannin-Balance, sortentypische Beerenaromatik und fruchtigem Finale

**2015 Syrah Réserve, Valais AOC, Cave Ozenit, Syrah, VS**
sehr kraftvoller Syrah mit Noten von grünem Pfeffer, roter Paprika und dunkler Kirsche getragen von deutlichem Gerbstoff

## 86

**2016 Cornalin Montibeux, Valais AOC, Domaines Rouvinez SA, Cornalin, VS**

**2016 Château Lichten, Valais AOC, Domaines Rouvinez SA, Cornalin, Humagne Rouge, Syrah, VS**

**2016 La Colombe Rouge, La Côte AOC, Domaine La Colombe, Gamaret, Merlot et Syrah, VD**

**2013 Vignavecchia, Ticino DOC, Tamborini Carlo SA, Merlot, TI**

**2016 Roncaia Riserva Merlot Ticino DOC, Zanini Vinattieri SA, Merlot, TI**

**2015 Pinot Noir Malans Spätlese, Volg Weinkellereien, DiVino SA, Pinot Noir, DS**

**2016 Pinot Noir, AOC Schaffausen, Rötiberg-Kellerei, Pinot Noir, DS**
**2016 Humagne Rouge Ardévaz, Valais AOC, Domaines Rouvinez SA, Humagne Rouge, VS**

**2015 San Domenico, Ticino Doc, Tamborini Carlo SA, Merlot, TI**

**2015 San Zeno Costamagna, Ticino DOC, Tamborini Carlo SA, Merlot, TI**

**2015 Pinot Noir Malans Spätlese, Volg Weinkellereien, DiVino SA, Pinot Noir, DS**

**2016 Dichterwii Rot AOC Schaffausen, Pinot Noir Spätlese, Rötiberg-Kellerei, Pinot Noir, DS**

**2016 Gächlingen Goldstegel, Pinot Noir Spätlese, GVS Weinkellerei, Pinot Noir, DS**

**2017 Pinot Noir, La Côte AOC, Domaine La Colombe, Pinot Noir, VD**

**2016 CR Cuvée Rot, Schaffausen AOC, GVS Weinkellerei, Pinot Noir, Cabernet Dorsa, Régent, DS**

**2016 Syrah Crêta-Plan, Valais AOC, Domaines Rouvinez SA, Syrah, VS**

**Das Verkoster-Team (v.l.n.r.): Ilka Lindemann (Meiningers Weinwelt), Jean-Marc Amez-Droz (Swiss Wine Promotion), David Schwarzwälder (Autor), Yvonne Heistermann (Sommelière)**