

SCHWEIZ



Foto: Mauler & Cie SA

Der Schaumwein-Keller von Mauler in Môtiers NE liegt unter einem Benediktinerkloster aus dem 6. Jahrhundert

Schweizer Schäumer: Unverschämt tiefe Preise

von Alain Kunz

Das bestgehütete Geheimnis der Eidgenossenschaft, die Schweizer Weine, wurden in den WEINWISSE-Ausgaben Nummer 2 und 3 dieses Jahres ausführlich vorgestellt. Mit einer Ausnahme: Schaumweine. Jetzt holen wir das hier nach, denn diese gehen in einem Land von großen Bubbles-Liebhabern derzeit durch die Decke.

Die Schweizer Schaumweine werden immer besser. Dem französischen Trend der Winzer-Champagner folgend, haben es sich auch bei uns viele Winzer zur Aufgabe gemacht, Schaumweine zu produzieren, die guten Champagnern nahekommen. Die helvetische Nummer 1 ist das Walliser Haus Jacques Germanier Cave du Tunnel aus Conthey mit seinem charismatischen Önologen Bruno Geiger, der seit 37 Jahren (!) im Betrieb ist. Schon 1989 wurden die ersten Stollen für die Flaschenlagerung in den Berg getrieben. Die Kellerei hat 2022 zum vierten Mal in Serie den Kategoriensieg beim Grand Prix du Vin Suisse gewonnen. Eine Top-Leistung, die für allerhöchste Konstanz steht.

Die Geschichte des Schweizer Schaumweins beginnt 1810. Die Familie Bouvier aus dem einst preußischen Neuenburg begann damals Sprudler zu machen und wurde 1831 Hoflieferant von Friedrich Wilhelm III., König von Preußen. Ein erstaunlicher Erfolg, hatte dieses Königshaus seit Friedrich II. doch eine hohe Affinität zu Frankreich und seinen Champagnern. Damals wurde fuhrwerksweise Schaumwein aus Neuenburg nach Preußen gekarrt. Zudem waren die Gebrüder Bouvier direkte Verwandte einer gewissen Jacqueline Lee Bouvier, später

als Jacky Kennedy bekannt. Und so landeten Neuenburgs Sprudler auch im Weißen Haus. Kurz nach Bouvier wurde ein zweites Haus in Môtiers (NE) gegründet, das sich auf Schäumendes fokussierte: Mauler. Das war 1829. Und der Ort, an dem die Weine hergestellt werden, hat noch ein bisschen mehr Geschichte. Es handelt sich um ein im sechsten Jahrhundert erbautes Benediktinerkloster. Der Erfolg hält an. Mauler produziert heute eine halbe Million Flaschen und exportiert ganz unschweizerisch in die ganze Welt. Deren Bubbles halten dem Vergleich mit solchen aus dem Renommierausland locker stand. Und natürlich die besten Weine der Winzer, die sich mit Leib und Seele (auch) dem Perlenden verschrieben haben.

Ohnehin ist die Schweiz ein Land von Schaumweinrinkern. Schweizerinnen und Schweizer konsumieren pro Jahr 0,18 Millionen Hektoliter, gleich viel wie Österreich, und liegen damit weltweit auf Rang neun. Klar an der Spitze sind übrigens die Deutschen mit 3,1 Millionen, gefolgt von den Franzosen.

Und das Beste am Ganzen? Das Preis-Leistungsverhältnis haut einen förmlich um. Das beginnt beim vielleicht besten Schweizer Schäumer, dem Brut millésimé der Cave du

Tunnel, der keine 24 Franken kostet. Und auch die Preise für die Top-Schäumer von Adank, Obrecht und Consorten halten sich mit knapp über 30 Franken in engen Grenzen.

Die besten 13:

2016 Brut millésimé Blancs de Blanc, Cave du Tunnel Jacques Germanier, Conthey VS: (23.90 Franken. www.germanier.com). Explosiv, klare Champagner-Stilistik mit Brioche, Hefe, Kräuternoten, Tiefe, wunderbare Perlage, Vegetabiltouch, ausladend, Zitrus, Fenchel, Fülle, Wucht, tolles Finish. Ein prickelndes Wow! 18.5/20 –2032

2019 Brut Reserve Nature Blanc, Weingut Obrecht, Malans GR: (52 Franken. www.terravigna.ch). Tolle briochige Nase, Hefe, Zitrus, knackige, viel Säure, champagnesk, schöne feine Perlage, herb, kräuterwürzig, Fülle, tolles Finale. 18.5/20 –2030

2019 Brut Blanc de Noir, Adank, Fläsch: (ca. 34 Franken. www.adank-weine.ch, www.gerstl.ch). Tolle ausladende hefige Nase, rechte Briochenote, Zitrus, hohe Champagner-Typizität, mineralisch, wunderschöne, präzise Perlage, herb, Fülle, knackig, frisch, kräuterig, Limetten, tolle Länge. 18.5/20 –2033

Enrico I Extra Brut Metodo Classico Char-donnay, Tenuta vitivinicola Trapletti, Coldre-rio TI: (49 Franken. www.traplettivini.ch). Mineralische Nase mit etwas Feuerstein, frischfruchtig, sehr zitrisch, kräuterig, Hefe, Bittermandeln, Agrumen, perfekte Struktur, trinkig, recht lang. 18/20 –2028

2019 Coeur de Domaine Cru de Terroirs Exceptionels Brut, Domaines Rouvinez, Sierre VS (Petite Arvine, Heida. 42 Franken. www.famillierouvinez.com): Verhalten, floral, Frische, minime Briochenote, Zitrus, Kräuter, komplex, präzise Perlage, Herbe, Grapefruit, Mundfülle, dezente Bittermandeln, lang. 18/20 2024–2030

2019 Brut Impérial Blanc de Blancs, Cave de la Combe Marendaz, Method VD: (26 Franken. www.cave-combe.ch). Tolle briochige Nase, auch Hefe und Gebäcknoten, viel Zitrus, leichte Toastnote, Fülle, Power, präzise Perlage, anmächeliger Schaum, Bittermandeln, Litschis, samtig, cremig, lang! 18/20 –2030

2018 Vin Mousseux Brut, Philippe Bovet, Givrins VD: (34 Franken. www.vinotto.ch). Dezente Nase, etwas Harz, herb, ein Hauch Brioche, leichte Agrumennote, herb, typisch, knackig, herbal, hat alle erwünschten Elemente, Tiefgang, lang, geil! 18/20 –2032

2016 Cuvée Brut millésimé, Mauler, Môtiers NE: (29.50 Franken. www.mauler.ch).

SCHWEIZ

Knallige hefige Nase, Toastaromen, viel Zwieback, gelbfruchtig, Ananas, auch Quitte, Himbeeren, präzise Perlage, herb, cremig, zitrisch, Power, Druck, Mundfülle, lang. 18/20 –2034

MX Mousseux Extra Brut, Schlossgut Bachtobel, Weinfeld TG: (38 Franken. Ausverkauft. www.bachtobel.ch). Expressiv-ätherische Nase, Hefe, leicht brotig, Agrumen, Schmelz, knackige Säure, enorme Tiefe, Bittermandeln, nun sehr zitrisch werdend, hohe Champagner-Typizität, elegant, superlang. 18/20 –2032

2018 Tsampéhro VIII Extra Brut, Clos de Tsampéhro, Flanthey VS (49 Franken. www.clostsampehro.com): Zitrusfrüchte, Hefe, Brioche, sehr würzig, wachsig, wunderbare Perlage, Tiefe, Fülle, Top-Abgang. 18/20 –2030

Refolo Brut Spumante Ticino, Fattoria Moncucchetto, Lugano TI: (45 Franken. www.moncucchetto.ch). Wunderschöne Nase, Hefe, Zitrus, Brioche, viel Frucht, schöne Perlage, harmonisch, frisch, Kräuter, lang. 18/20 –2029

Coeur de Cuvée Blanc de Blanc Brut, Henri Cruchon, Morges VD (30 Franken. www.henricruchon.com): Erdig-mineralisch, Zitronen, Hefe, Brioche, leicht obergärig wirkend, Marzipan, Limette und Grapefruit, mittelexpressive Perlage, Vegetaltouch, Kraft, Tiefe, immer hefiger werdend, Bittermandeln, ätherisch, Top-Finish. Geil! 18/20 –2032

Apex Brut Paccot, Domaine La Colombe, Féchy VD (30 Franken. www.lacolombe.ch): Tolles fruchtiges Bouquet, Agrumennote, floral, Hefetouch, Franciacorta-Stilistik, präzise Perlage, Power, Frische, Tiefgang, ausgewogen, animierend, lang. Toll! 18/20 –2031

Weitere Tops mit 17.5/20 Punkten:

2019 Mousseux Oeil-de-Perdrix Brut Rosé Signature, Domaine Bouvet-Jablor, Auvignier NE: (32 Franken. www.bouvet-jablor.ch): 17,5/20 –2029

2020 Sitenrain Brut, Bioweingut Sitenrain, Meggen LU: (Solaris, Sauvignier Gris. 39.50 Franken. www.sitenrain.ch.) 17,5/20 –2028

2018 Blanc de Blancs, Castello di Cantone Capolago TI (45 Franken. www.terravigna.ch): 17.5/20 –2029

2020 SanZeno Venti Spumante di Merlot Extra Brut, Tamborini Vini, Lamone TI: (29.40 Franken. www.tamborinivini.ch). 17.5/20 –2028

Zürschum, Blanc de Blancs Brut, Zürich ZH: (100 % Räuschling vom Zürichsee. 38 Franken. www.gerstl.ch): 17.5/20 –2027

Blanc de Noirs, Gilbert Devayes, Leytron VS: (23 Franken. www.gilbertdevayes.ch): 17.5/20 –2027

2016 Besserstein, Blanc de Noir Extra Brut, Villigen AG: (98 Franken, 350 Magnums, exklusiv bei www.gerstl.ch): 17.5/20 –2029

2018 Blanc de Noir Extra Brut, Litwan Wein, Oberhof AG: (39 Franken. www.vinothek-brancaia.ch). 17.5/20 –2027

2020 Sottosopra Spumante Extra Brut Bianco di Pinot Nero, Gialdi Vini, Mendrisio TI: (31 Franken. www.gialdi.ch). 17.5/20 –2028

2019 Brut Nature Räuschling vom Rheinfall, Weingut Besson-Strasser, Uhwiesen ZH: (36 Franken. www.wein.ch). 17.5/20 –2029

2021 Crémant Blanc de Blancs Brut, Domaine Donatsch, Malans GR: (34 Franken. 100 % Weissburgunder, eigens hierfür gepflanzt. www.donatsch.info). 17.5/20 –2029

2016 Sprecher von Bernegg Brut Pinot Noir, Jan Domenic Luzi, Jenins GR: (33 Franken. Bezug: Weingut. 17.5/20 –2029

! Weitere Schaumweine finden Sie in unserer Datenbank und zu einem späteren Zeitpunkt online. Es lohnt sich also doppelt, jetzt Abonnet zu werden: <http://weinwisser.konradin.de/abo/>



Ein echter Schaumwein-Aficionado: Patrick Adank aus der Bündner Herrschaft

Foto: Joan Minder

Zwei Schäumer in den «Mémoire des Vins Suisses»

Zwei dieser Schaumweine sind in der Schatzkammer des Schweizer Weins vertreten: Der Brut von Adank und der Refolo von Moncucchetto. Diese nennt sich «Mémoire des Vins Suisses» und ist eine einzigartige Institution, die es seit 2002 gibt. Von vier Weinjournalisten gegründet, hat sie zum Ziel, einerseits das Alterungspotenzial der großen Schweizer Weine aufzuzeigen, zum anderen das Ansehen des Schweizer Weins im In- und Ausland zu fördern. Die Vereinigung, der neben 60 Produzenten auch 42 Wein-Fachleute angehören, führt jedes Jahr eine öffentliche Degustation mit gereiften Weinen ihrer Mitglieder durch, die von jedem Jahrgang 60 Weine einlagern. In der Schatzkammer befinden sich aktuell über 30.000 Weine.



Alle Weine mit Foto!

ORVINUM AG
wine-rarities.com

- Bordeaux, Burgund & Übersee
- Spitzen-Gewächse & Châteaux
- Viele ältere und genussfreudige Jahrgänge bis ins 19. Jahrhundert

Auch Ankauf von raren Einzelflaschen und ganzen Weinkellern zu fairen Preisen

wine-rarities.com
info@orvinum.ch