

# NEWSLETTER THEMEN-NR. 721.3 MÉMOIRE DES VINS SUISSES

13.09.2021

Avenue ID: 1904  
Artikel: 3  
Folgeseiten: 9

---

## Print

	12.09.2021	NZZ am Sonntag <b>Die besten gereiften Pinots der Schweiz</b>	<b>01</b>
	12.09.2021	NZZ am Sonntag <b>Die besten gereiften Pinots der Schweiz</b>	<b>04</b>
	06.09.2021	Falstaff Spezial <b>DIE WEIN -METROPOLE</b>	<b>09</b>



NZZ am Sonntag  
8021 Zürich  
044/ 258 11 11  
<https://nzzas.nzz.ch/>

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 108'569  
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 67  
Fläche: 122'348 mm<sup>2</sup>

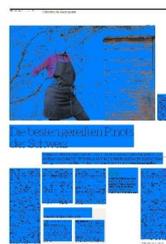
Auftrag: 721003  
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 81785742  
Ausschnitt Seite: 1/3

Print



**Die Gewinnerin  
unserer Pinot-  
noir-Degustation:  
Sandrine Caloz  
von der Walliser  
Cave Caloz,  
Winzerin des  
Jahres 2019.  
Die Familie Caloz  
betreibt seit  
drei Generationen  
naturfreund-  
lichen Weinbau.**



# Die besten gereiften Pinots der Schweiz

Schweizer Weine können perfekt altern. Dies hat eine einmalige Degustation von 30 Pinots noirs gezeigt. Überraschender Sieger wurde ein biologisch arbeitendes Weingut aus dem Wallis mit einem Cru aus dem Jahr 2013. **Von Peter Keller**

**N**och immer hält sich die Mär hartnäckig: Schweizer Weine sollten jung getrunken werden. Das mag für gewisse fruchtbetonte Gewächse gelten. Aber es geht auch anders, wie ambitionierte Winzer und Winzerinnen seit Jahren beweisen. Sie sind überzeugt davon, dass sich ein nobler Wein während mindestens zehn Jahren in eine positive Richtung weiterentwickeln könne. Die Vereinigung Mémoire des Vins Suisses, die fast 60 Spitzenproduzenten aus allen sechs Anbaugebieten umfasst, will das oft verkaufte Alterungspotenzial der einheimischen Produkte aufzeigen.

Mitglied kann werden, wer in seiner Anbauregion eine bedeutende Stellung einnimmt, Top-Weine produziert und sich für die Förderung von hochwertigen Schweizer Tropfen einsetzt. Zur Gruppe gehören so bekannte Namen wie Marie-Thérèse Chappaz aus dem Wallis, Domaine Louis Bovard aus der Waadt, Château d'Auvernier aus der Drei-Seen-Region, Weingut Donatsch aus der Bündner Herrschaft oder das Weingut Agriloro aus dem Tessin.

Unter der Vielzahl der kultivierten Rebsorten nimmt der Pinot noir oder Blauburgunder eine überragende Stellung ein. Die mit einer Rebfläche von rund 4000 Hektaren meistangebaute Varietät der Schweiz ist vor allem in der Deutschschweiz, in der Drei-Seen-Region und im Wallis weit verbreitet. Man findet den Pinot noir, der im Idealfall dichte, elegante, komplexe, nicht zu schwere Weine ergibt, aber auch in der

Waadt, in Genf und vereinzelt gar im Tessin. Wir wollten herausfinden, wie gut die einheimischen Weine dieser Sorte altern.

Eine einmalige Verkostung sollte Aufschluss über das Reifepotenzial geben. Über 30 Spitzen-Weingüter wurden angefragt mit der Bitte, einen Pinot noir aus einem Jahrgang einzureichen, der ihrer Meinung nach zum jetzigen Zeitpunkt das optimale Genuss-Erlebnis bietet. Dieses Setting hatte zur Folge, dass sich die Bandbreite der verkosteten Weine vom Jahrgang 2002 bis zum 2018er bewegt hat. Eine dreiköpfige Jury (siehe Box) testete und bewertete nach dem 20-Punkte-System die Pinots noirs in der Zürcher Wirtschaft Neumarkt mit verdeckten Etiketten in einer zufälligen Reihenfolge. Der Fokus lag stets bei der optimalen Genussreife. Mit entsprechenden Folgen: Jüngere Beispiele, auch von Top-Betrieben, wurden vorwiegend tiefer eingestuft.

Das Resultat: Auf dem Podest landeten drei hervorragend gealterte Weine, die derzeit mit viel Trinkvergnügen brillieren. Es gab einen Überraschungssieger: Gewonnen hat der finsessenreiche, überaus ausgewogene Pinot noir La Mourzière 2013 des Walliser Cave Caloz aus Mjège (siehe Text auf Seite 4). In diesem Jahr hat Sandrine Caloz, die heute das Familiengut führt, ihren ersten Jahrgang



**Ambitionierte Winzer**

**wissen, dass sich ein nobler Wein während zehn Jahren in eine positive Richtung weiterentwickeln kann.**

vinifiziert. Die Etikette indessen stammt noch von ihren Eltern. 2015 wurde eine neue Aufmachung der Flaschen eingeführt. Zudem legt Sandrine Caloz neu Wert darauf, die genaue Lage (*lieu-dit*, wie der französische Begriff heisst) auf dem Label zu erwähnen. Ihr Wein heisst daher jetzt Pinot noir Les Crévaïs. Sandrine Caloz zählt zu den talentiertesten Winzerinnen des Landes. Ihr Betrieb wurde 2019 als «Bio-Weingut des Jahres» ausgezeichnet.

Auf den beiden nächsten Plätzen landeten punktgleich zwei Klassiker des Landes - zum einen der Pinot noir Auvernier 2011 der Domaine de la Maison Carrée aus Neuenburg sowie der Pinot noir 2012 von Martha und Daniel Gantenbein aus der Bündner Herrschaft. Der erstgenannte Wein ist ein Mémoire-Wein und hat schon einmal ein NZZ-Expertengremium zu überzeugen vermocht: Der gleiche Wein von Maison Carrée, aber aus 2018 stammend, hat im Frühjahr eine für [bellevue.nzz.ch](http://bellevue.nzz.ch) durchgeführte Degustation «Schweiz gegen den Rest der Welt» für sich entschieden.

Nicht mehr sehr überraschend ist es, den Pinot noir der Gantenbeins zu loben, trotzdem tun wir es hier wieder. Der wohl bekannteste und begehrteste Wein des Landes stellt seine Fähigkeiten und Langlebigkeit verlässlich unter Beweis. Er und viele weitere gelungene Crus des



Tests zeigen: Es lohnt sich, Schweizer Weine im Keller länger zu lagern.

## Weinkenner aus Gastronomie und Publizistik

### Unsere Experten-Jury

Folgende drei Personen haben degustiert:

**Angelika Grundler:** Die deutsche Sommelière arbeitet seit 2019 im Restaurant Pavillon des Hotels Baur au Lac in Zürich, das mit zwei Michelin-Sternen und 18 Gault-Millau-Punkten bewertet wird. In diesem Jahr hat Angelika Grundler den Sommelier-Challenge des Champagnerhauses Ruinart gewonnen.

**René Zimmermann:** Der Gastgeber in der Wirtschaft Neumarkt in Zürich ist ein anerkannter Wein- und Spirituosen-Experte. Er führt erfolgreich das Restaurant, das für seine regional basierten Speisen und grosse Auswahl an gereiften Schweizer Weinen bekannt ist, seit mehr als 25 Jahren.

**Peter Keller:** Der Weinakademiker ist Weinredaktor der «NZZ am Sonntag» und des Lifestyle-Portals NZZ Bellevue.



**Die Gewinnerin  
unserer Pinot-  
noir-Degustation:  
Sandrine Caloz  
von der Walliser  
Cave Caloz,  
Winzerin des  
Jahres 2019.  
Die Familie Caloz  
betreibt seit  
drei Generationen  
naturfreund-  
lichen Weinbau.**

# Die besten gereiften Pinots der Schweiz



## Schweizer Weine können perfekt altern. Dies hat eine einmalige Degustation von 30 Pinots noirs gezeigt. Überraschender Sieger wurde ein biologisch arbeitendes Weingut aus dem Wallis mit einem Cru aus dem Jahr 2013. **Von Peter Keller**

**N**och immer hält sich die Mär hartnäckig: Schweizer Weine sollten jung getrunken werden. Das mag für gewisse fruchtbetonte Gewächse gelten. Aber es geht auch anders, wie ambitionierte Winzer und Winzerinnen seit Jahren beweisen. Sie sind überzeugt davon, dass sich ein nobler Wein während mindestens zehn Jahren in eine positive Richtung weiterentwickeln könne. Die Vereinigung Mémoire des Vins Suisses, die fast 60 Spitzenproduzenten aus allen sechs Anbaugebieten umfasst, will das oft verkannte Alterungspotenzial der einheimischen Produkte aufzeigen.

Mitglied kann werden, wer in seiner Anbauregion eine bedeutende Stellung einnimmt, Top-Weine produziert und sich für die Förderung von hochwertigen Schweizer Tropfen einsetzt. Zur Gruppe gehören so bekannte Namen wie Marie-Thérèse Chappaz aus dem Wallis, Domaine Louis Bovard aus der Waadt, Château d'Auvergnier aus der Drei-Seen-Region, Weingut Donatsch aus der Bündner Herrschaft oder das Weingut Agriloro aus dem Tessin.

Unter der Vielzahl der kultivierten Rebsorten nimmt der Pinot noir oder Blauburgunder eine überragende Stellung ein. Die mit einer Rebfläche von rund 4000 Hektaren meistangebaute Varietät der Schweiz ist vor allem in der Deutschschweiz, in der Drei-Seen-Region und im Wallis weit verbreitet. Man findet den Pinot noir, der im Idealfall dichte, elegante, komplexe, nicht zu schwere Weine ergibt, aber auch in der Waadt, in Genf und vereinzelt gar im Tes-

sin. Wir wollten herausfinden, wie gut die einheimischen Weine dieser Sorte altern.

Eine einmalige Verkostung sollte Aufschluss über das Reifepotenzial geben. Über 30 Spitzen-Weingüter wurden angefragt mit der Bitte, einen Pinot noir aus einem Jahrgang einzureichen, der ihrer Meinung nach zum jetzigen Zeitpunkt das optimale Genuss-Erlebnis bietet. Dieses Setting hatte zur Folge, dass sich die Bandbreite der verkosteten Weine vom Jahrgang 2002 bis zum 2018er bewegt hat. Eine dreiköpfige Jury (siehe Box) testete und bewertete nach dem 20-Punkte-System die Pinots noirs in der Zürcher Wirtschaft Neumarkt mit verdeckten Etiketten in einer zufälligen Reihenfolge. Der Fokus lag stets bei der optimalen Genussreife. Mit entsprechenden Folgen: Jüngere Beispiele, auch von Top-Betrieben, wurden vorwiegend tiefer eingestuft.

Das Resultat: Auf dem Podest landeten drei hervorragend gealterte Weine, die derzeit mit viel Trinkvergnügen brillieren. Es gab einen Überraschungssieger: Gewonnen hat der finessenreiche, überaus ausgewogene Pinot noir La Mourzière 2013 des Walliser Cave Caloz aus Miège (siehe Text auf Seite 4). In diesem Jahr hat Sandrine Caloz, die heute das Familiengut führt, ihren ersten Jahrgang



**Ambitionierte Winzer wissen, dass sich ein nobler Wein während**

**zehn Jahren in eine positive Richtung weiterentwickeln kann.**

vinifiziert. Die Etikette indessen stammt noch von ihren Eltern. 2015 wurde eine neue Aufmachung der Flaschen eingeführt. Zudem legt Sandrine Caloz neu Wert darauf, die genaue Lage (*lieu-dit*, wie der französische Begriff heisst) auf dem Label zu erwähnen. Ihr Wein heisst daher jetzt Pinot noir Les Crévais. Sandrine Caloz zählt zu den talentiertesten Winzerinnen des Landes. Ihr Betrieb wurde 2019 als «Bio-Weingut des Jahres» ausgezeichnet.

Auf den beiden nächsten Plätzen landeten punktgleich zwei Klassiker des Landes - zum einen der Pinot noir Auvergnier 2011 der Domaine de la Maison Carrée aus Neuenburg sowie der Pinot noir 2012 von Martha und Daniel Gantenbein aus der Bündner Herrschaft. Der erstgenannte Wein ist ein Mémoire-Wein und hat schon einmal ein NZZ-Expertengremium zu überzeugen vermocht: Der gleiche Wein von Maison Carrée, aber aus 2018 stammend, hat im Frühjahr eine für [bellevue.nzz.ch](http://bellevue.nzz.ch) durchgeführte Degustation «Schweiz gegen den Rest der Welt» für sich entschieden.

Nicht mehr sehr überraschend ist es, den Pinot noir der Gantenbeins zu loben, trotzdem tun wir es hier wieder. Der wohl bekannteste und begehrteste Wein des Landes stellt seine Fähigkeiten und Langlebigkeit verlässlich unter Beweis. Er und viele weitere gelungene Crus des Tests zeigen: Es lohnt sich, Schweizer Weine im Keller länger zu lagern.



## Weinkenner aus Gastronomie und Publizistik

### Unsere Experten-Jury

Folgende drei Personen haben degustiert:

**Angelika Grundler:** Die deutsche Sommelière arbeitet seit 2019 im Restaurant Pavillon des Hotels Baur au Lac in Zürich, das mit zwei Michelin-Sternen und 18 Gault-Millau-Punkten bewertet wird. In diesem Jahr hat Angelika Grundler den Sommelier-Challenge des Champagnerhauses Ruinart gewonnen.

**René Zimmermann:** Der Gastgeber in der Wirtschaft Neumarkt in Zürich ist ein anerkannter Wein- und Spirituosen-Experte. Er führt erfolgreich das Restaurant, das für seine regional basierten Speisen und grosse Auswahl an gereiften Schweizer Weinen bekannt ist, seit mehr als 25 Jahren.

**Peter Keller:** Der Weinakademiker ist Weinredaktor der «NZZ am Sonntag» und des Lifestyle-Portals NZZ Bellevue.



## Rangliste Degustation

# Diese Top-Weine bedienen alle Sinne

Ein Spitzen-Trio mit 18 und mehr Punkten, drei weitere Weine mit mindestens 17,5 Punkten: Das sind die besten gereiften Pinots noirs der Degustation. Dazu weitere Crus, die die Jury überzeugt haben.

### Das Top-Trio

**Sieger:** Pinot noir La Mourzière 2013, Cave Caloz, Wallis. Der überraschende Gewinner brilliert mit einem tollen Trinkfluss und einer perfekten Ausgewogenheit. Der Wein mit gereiften Noten in der Nase und im Gaumen ist immer noch frisch, elegant, komplex und endet mit einem langen Nachhall. Ausbau in emaillierten Stahltanks, spontan vergoren und lediglich mit einer kleinen Schwefelzugabe vor der Abfüllung versehen. 18,2/20 Punkte. Preis für den aktuellen Jahrgang Pinot noir Les Crévaïs 2020 (neuer Name des Weins): 17 Fr.; [www.cavecaloz.ch](http://www.cavecaloz.ch)

**Platz 2:** Pinot noir Auvernier 2011, Domaine de la Maison Carrée, Neuenburg. Der Wein ist jetzt nach zehn Jahren in Bestform. Seine Merkmale sprechen für sich: gereifte Noten im Bouquet, dunkle Beeren, erdig, Veilchen, im Gaumen dicht, finessenreich, saftige Säure, feine Tannine, komplex, mit viel Druck, langes, mineralisch geprägtes Finale. Ausbau in



**v. l.:** Pinot noir La Mourzière 2013, Pinot noir Auvernier 2011, Pinot noir Gantenbein 2012.

Er ist jetzt genussreif und präsentiert sich mit einem intensiven, vielschichtigen Bouquet, ist im Gaumen mittelschwer, elegant, mit gut integrierten, feinen Gerbstoffen ausgestattet, harmonisch und endet mit einem langen Abgang. Ausbau zu 100% in neuen Barriques. 18/20 Punkte. Preis für den aktuellen Jahrgang 2019 auf Anfrage, verschiedene Anbieter etwa [www.gerstl.ch](http://www.gerstl.ch) und [www.martel.ch](http://www.martel.ch)

grossen Holzfässern sowie neuen und gebrauchten Barriques. 18/20 Punkte. Preis für den aktuellen Jahrgang 2018: Fr. 29.50 (ausverkauft), [www.vinothek-brancaia.ch](http://www.vinothek-brancaia.ch)

**Platz 3:** Pinot noir 2012, Daniel und Martha Gantenbein, Graubünden. Der bekannteste Rotwein der Schweiz konnte auch diesmal seine herausragenden Qualitäten beweisen.

### Drei weitere Spitzenweine

- Pinot noir Barrique 2008, Weinbau Lüthi, Zürich. Hier handelt es sich um den ältesten Wein bei den Topklassierten. Der gut strukturierte Tropfen ist dank seiner Eleganz und Ausgewogenheit jetzt trink-

Sonderbeilage

NZZ am Sonntag  
8021 Zürich  
044/ 258 11 11  
<https://nzzas.nzz.ch/>

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 108'569  
Erscheinungsweise: unregelmässig



Seite: 3  
Fläche: 133'146 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 721003  
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 81792627  
Ausschnitt Seite: 5/5

Print

reif und bereitet viel Genuss. 17,7/20. Preis für den aktuellen Jahrgang 2019: 30 Fr.; [www.luetli-weinbau.ch](http://www.luetli-weinbau.ch)

● Grain Pinot Champ-Dury 2014, Weingut Marie-Thérèse Chappaz, Wallis. Die Süssweinkönigin kann auch rot: Ihr dichter, finessenreicher, langanhaltender Pinot noir hat jetzt eine schöne Trink- und Genussreife erreicht und besitzt weiteres Potenzial. 17,5/20. Preis für den aktuellen Jahrgang 2019: 55 Fr., [www.chappaz.ch](http://www.chappaz.ch)

● Pinot noir Hohle Gasse Grand Cru 2018, Weingut Jauslin, Basel-Land. Das ist der einzige der jüngeren Weine, der ganz vorne gelandet ist. Er zeigt dank seinem fruchtbetonten, würzigen Bouquet, seiner Fülle und Länge bereits eine gewisse Zugänglichkeit. Wird im Laufe der Zeit weiter zulegen. 17,5/20. Preis für diesen Jahrgang: 48 Fr.; [www.weingut-jauslin.ch](http://www.weingut-jauslin.ch)

#### Weitere Empfehlungen

● Pinot noir Les Argils 2014, Château d'Auvernier, Neuenburg, 17,3/20, Preis für den aktuellen Jahrgang 2018: 58 Fr.,



**v. l.: Pinot noir  
Barrique 2008,  
Grain Pinot  
Champ-Dury  
2014, Pinot noir  
Hohle Gasse  
Grand Cru 2018.**

[www.chateau-auvernier.ch](http://www.chateau-auvernier.ch)

● Pinot noir L'Enfer Du Calcaire 2015, Histoire d'Enfer, Wallis, 17/20, noch erhältlich für 56 Fr., [www.histoiredenfer.ch](http://www.histoiredenfer.ch)

● Pinot noir Stierenblut 2016, Weingut Wehrli, Aargau, 17/20, Preis für den aktuellen Jahrgang 2019: 20 Fr.; [www.wehrli-weinbau.ch](http://www.wehrli-weinbau.ch)

● Pinot noir Eichholz 2015, Weingut Annalina Pelizzatti, Graubünden, 16,8/20, Preis für den aktuellen Jahrgang 2020: 30 Fr.; [www.pelizzatti-weine.ch](http://www.pelizzatti-weine.ch)

● Pinot noir Gächlinger Schlemmweg 2013, Weingut Markus Ruch, Schaffhausen, 16,7/20, Preis für den aktuellen Jahrgang 2017: 53 Fr.; [www.cultivino.ch](http://www.cultivino.ch)

● Blauburgunder Gian-Battista 2005, Weingut von Tscherner, Graubünden, 16,7/20, Preis für den aktuellen Jahrgang 2017: 52 Fr.; [www.reichenau.ch](http://www.reichenau.ch)

● Pinot noir Selection Stadtberg 2014, Weingut Pircher, Zürich, 16,5/20, Preis für den aktuellen Jahrgang 2018: 32 Fr., [www.weingut-pircher.ch](http://www.weingut-pircher.ch)

● Pinot nero 2002, Weingut Agriloro, Tessin, 16,5/20, Preis für den aktuellen Jahrgang 2018: 28 Fr., [www.agriloro.ch](http://www.agriloro.ch)

● Pinot noir Grand Vin 2016, Weingut Wolfer, Thurgau, 16,5/20, Preis für den aktuellen Jahrgang 2018: 31 Fr., [www.wolferwein.ch](http://www.wolferwein.ch)

*Alle degustierten Weine finden Sie auf [www.bellevue.nzz.ch](http://www.bellevue.nzz.ch)*



Falstaff Spezial  
8032 Zürich  
043 210 70 29  
www.falstaff.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 26'275  
Erscheinungsweise: 3x jährlich

Seite: 44  
Fläche: 323/425 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 721003  
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 81749687  
Ausschnitt Seite: 1/4

Print

food zürich / GOLD UND SPITZENWEIN

Marc Almert, AD Best Sommelier of the World 2019 und Falstaff-Sommelier des Jahres 2020, hat mit sich und die Weinwünsche der Gäste im Bar im Limon.

Zürich gehört zu den wichtigsten Wirtschaftsmetropolen der Welt. Doch nicht nur für Finanzexperten, auch für Weinliebhaber ist die Limmatstadt eine erstklassige Destination. Kaum irgendwo sonst liegen mehr exklusive Weine als in den Restaurantkellern Zürichs.

TEXT: BENJAMIN HERZOG

Weinszene Zürich  
**DIE WEIN -METROPOLE**

42 food zürich 2021 food zürich 2021 43



Das «Carlton» an der Bahnhofstrasse ist unter Weinliebhabern bekannt. Im Rotweinkeller «The Vault» des Restaurants an der Bahnhofstrasse lagern einige der besten Weine der Welt.



44 food zürich 2021

## OB UNTER DER BAHNHOFSTRASSE WIRKLICH GOLD LIEGT, IST UMSTRITTEN. ERST- KLASSIGE WEINKELLER GIBT ES HIER ABER.

**D**ie Zürcher Bahnhofstrasse gehört zu den teuersten Pflastern der Welt. Luxusboutique reiht sich hier an Luxusboutique. Doch nicht nur ober-, auch unterirdisch ist die Bahnhofstrasse legendär. In den Tresors der Banken rund um den Paradeplatz sollen immense Goldreserven gelagert sein. Allein die hier ansässige Schweizer Nationalbank SNB soll im Jahr 2018 rund 1040 Tonnen Gold besessen haben. Ob dieser Goldschatz tatsächlich mitten in Zürich lagert, darf mehr als nur bezweifelt werden. Viel weniger geheim ist da der Inhalt einiger Zürcher Keller, die sich in nächster Nähe der mutmasslichen Goldreserven befinden. Diese beheimaten kein Gold, sondern edle Weine.

Unter Zürcher Weinfreaks bestens bekannt ist der Keller des Restaurants «Carlton», der sich gerade mal zwei Strassen vom Paradeplatz mit seinen Grossbanken entfernt befindet. Mehr als 1000 Weine lagern im Keller mit dem treffenden Namen «The Vault». Carlton-Inhaber Markus Segmüller ist Weinakademiker WSET und diplomierte Weinsensoriker. Er führt das Carlton an der Bahnhofstrasse seit 1999 gemeinsam mit seiner Frau Daniela Segmüller. Neben sechs weiteren Betrieben in Zürich – etwa dem «James Joyce Pub», dem «Loft Five» an der Europaallee oder dem ländlich angehauchten «Adlisberg». In allen Betrieben der Segmüller-Collection kommen hervorragende Weine auf den Tisch, die Selektion und das Know-how im Restaurant Carlton aber sucht seinesgleichen. Das «The Vault» ist dann auch nicht einfach ein Lagerraum für edle Weine, sondern ebenso ein erstklassiger Veranstaltungsraum für ausgedehnte Degustationen, vertrauensvolle Businessmeetings oder gesellige Wine & Dines.

Nicht nur das «Carlton» begeistert Weinliebhaber in unmittelbarer Umgebung der

Bahnhofstrasse. Direkt gegenüber befindet sich die «Mövenpick-Weinbar», ebenfalls ein stark frequentierter Treffpunkt für Weingeniesser in der Limmatstadt. Nur wenige Meter entfernt findet man das «Bu's» mit seiner ebenfalls hervorragenden Selektion und einige Gehminuten Richtung See befindet sich mit dem Hotel «Baur au Lac» eine Zürcher Hotel-Institution mit eigenem, traditionellem Weinhandel. Chef-Sommelier des Hauses ist Marc Almert, seines Zeichens ASI Best Sommelier of the World 2019 sowie Falstaff-Sommelier des Jahres 2020. Almert liest seiner exklusiven Klientel die Weinwünsche quasi von den Lippen ab. So wird auch ein Menu im zum Haus gehörenden Zwei-Sterne-Restaurant «Au Pavillon» mit den korrespondierenden Weinen des Sommelier-Weltmeisters zu einem einzigartigen Erlebnis.

Ebenfalls legendär ist zweifelsohne die «Wystube Isebähni» in der Altstadt. Seit 2008 führt Yücel Ersan das mehr als



Das Hotel «Baur au Lac» gehört mit seinem Zwei-Sterne-Restaurant «Pavillon», der erstklassigen Wein Karte und natürlich der hauseigenen Weinhandlung zu den ersten Adressen für Zürcher Weinliebhaber.





Falstaff Spezial  
8032 Zürich  
043 210 70 29  
www.falstaff.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 26'275  
Erscheinungsweise: 3x jährlich

Seite: 44  
Fläche: 323/425 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 721003  
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 81749687  
Ausschnitt Seite: 4/4

Print



In der «Wystube Isebähni» bleiben keine Weinwünsche offen. Auch nicht für die grössten Kenner.

> 200 Jahre alte Lokal und hat es zu einem wahren Mekka für Freunde exklusiver Weine in Zürich gemacht. Die ständig wachsende Selektion ist nicht nur für Zürcher, sondern auch für weltweite Massstäbe spektakulär. Wünsche bleiben bei den Schätzen im Keller nur selten offen, dennoch sucht Yücel Ersan auf Gästewunsch auch nach ganz spezifischen Raritäten auf dem Sekundärmarkt. Seit einiger Zeit bietet er einige seiner Preziosen gar als Raritätenhändler online an. Ein Blick auf die Website zaubert auch dem abgebrühtesten Raritätenrinker ein Lächeln auf das Gesicht.

### DIE NEUE WELLE

Neben der blühenden Exklusivweinszene Zürichs gibt es natürlich unzählige bodenständige Weinorte in der Stadt – etwa eröffnete das Handelshaus Schuler kürzlich im Puls 5 einen Ableger im trendigen Zürich West. Auch eine neue, junge Weinszene ist in den letzten Jahren in Zürich aktiv geworden. An vorderster Stelle mit dabei ist etwa die «Gamper Bar», die sich auf handwerklich und natürlich hergestellte Weine spezialisiert hat. Innert weniger Jahre ist der Ort zu einer der ersten Anlaufstellen für Naturweintrinker geworden.

Nicht nur die Vielfalt an Weinorten und das Verhalten der exklusivtrinkenden Banker hat sich in der Zürcher Weinszene verändert. Während vor wenigen Jahren noch kaum Zürcher oder Schweizer Weine angepriesen wurden, sind sie heute ein wichtiger



Die «Gamper Bar» wurde innert weniger Jahre zum Hotspot für Naturwein-Afficionados.

Bestandteil der meisten Weinkarten in der Stadt. Zu den Vorreitern in dieser Hinsicht gehört die Wirtschaft «Neumarkt», die mit einer grossen Auswahl und gereiften Schweizer Weinen überrascht. Das Lokal war das erste offizielle Partnerrestaurant der Vereinigung Mémoire des Vins Suisses, der Schatzkammer des Schweizer Weins. So werden im «Neumarkt» stets trinkreife Schweizer Spitzenweine angeboten, jedoch auch erstklassige Tropfen internationaler Herkunft.

### SCHWEIZER SCHATZKARTE

Einen noch radikaleren Weg beschreitet das Restaurant «Rechberg 1837», das komplett auf Schweizer Weine setzt. In der Küche des jungen Teams kommen nur Schweizer Produkte zum Einsatz, die bereits bei der Erbauung des Lokals 1837 erhältlich waren. Der rein Schweizer Weinkeller ist insofern ein logischer Schritt. Auf der «Schatzcharte», einer geheimen, zusätzlichen Weinkarte, finden sich rund 300 Schweizer Weinraritäten, die man nur selten ins Glas bekommt.

Zürich ist ein Paradies für Weinliebhaber mit den unterschiedlichsten Interessen – egal, ob Alltags-, Natur- oder Exklusivwein, die Gastronomen der Limmatstadt halten für jeden etwas bereit. Als Weinliebhaber kommt man aber nicht nur um das Stadtzentrum, sondern auch um den Vorort Opfikon nicht herum. Mit 4.270 Positionen und über 46.500 Flaschen befindet sich im Restaurant «Wunderbrunnen» einer der grössten Restaurantkeller der Schweiz. Darüber hinaus stehen 130 Weine im Offenausschank und mehr als 800 Grossformate zur Wahl. Entstanden ist der Keller aus der privaten Sammlung des Unternehmers und Restaurantinhabers Roger Hirzel. Nach über 30-jähriger Sammlertätigkeit entschloss er sich, seine Schätze im «Wunderbrunnen» der Öffentlichkeit zugänglich zu machen und anzubieten. Ein Glück – für die Zürcherinnen und Zürcher und genauso für die Gäste in der Limmatstadt.

Fotos: erik.schroeter/photoborathw, Wystube Isebähni, Gamper Bar / Michael Schwab Zürich, bonnestalt