

# NEWSLETTER THEMEN-NR. 721.3 MÉMOIRE DES VINS SUISSES

26.04.2021

Avenue ID: 1904  
Artikel: 3  
Folgeseiten: 3

---

## Print

- |   |            |   |           |
|---|------------|---|-----------|
|  | 26.04.2021 | NZZ am Sonntag<br><b>Eine heikle Symbiose</b>                     | <b>01</b> |
|  | 22.04.2021 | Gastro Journal<br><b>Burgundische Weine hoch über Weinfeldern</b> | <b>03</b> |

---

## News Websites

- |   |            |   |           |
|---|------------|---|-----------|
|  | 25.04.2021 | thomasvino.ch / Thomas vino<br><b>Bonne bouche — Un «Millésime» signature</b> | <b>05</b> |
|---|------------|---|-----------|



# Eine heikle Symbiose

Endlich ist sie da, die Spargelsaison. Das bittersüsse Gemüse lässt sich mit einem edlen Wein bestens begleiten. Aber aufgepasst: Die Wahl hängt davon ab, wie der Spargel zubereitet wird. **Von Peter Keller**



Die «Königin der Gemüse» sollte man rasch geniessen. Der Anbau von Spargel ist aufwendig, die Haltbarkeit begrenzt.

**J**etzt liegen sie wieder aus, die weissen und die grünen Stangen: In einem denkmalgeschützten Kämmerlein im Zürcher Seefeldquartier hat vor kurzem der stadtbekannteste Spargelhändler Caspar Ruetz mit seinem Betrieb «Saisonal» mit dem Verkauf von Spargeln begonnen, die er tagesfrisch aus dem deutschen Baden importiert. «Ich werde von Anfragen überhäuft», sagt der Händler, der in anderen Jahren vor allem die Gastronomie beliefert hat. «Die Konsumenten möchten wohl diese triste Zeit mit einem guten Essen ein wenig vergessen.» Recht hat er. Angesagt sind die weissen Spargeln. Sie werden nicht gegessen, sondern zelebriert. Doch welcher Wein passt am besten zu diesem edlen Gericht?

## Bittersüsse Note

Zwei Bemerkungen vorneweg: Oft wird vom «Spargelwein» gesprochen. Den gibt es nicht. Es ist lediglich eine Erfindung cleverer Winzer und Händler, wie der deutsche Weinkritiker Jens Priewe zu Recht bemerkt. Die Wahl des passenden Tropfens hängt vielmehr davon ab, wie und mit welchen Zutaten der Spargel serviert wird. Zu beachten ist auch: Das Gemüse hat stets eine leichte Bitternote und einen süsslichen Geschmack.

Da passt etwa ein säurebetonter Riesling mit kräftig-würzigen Noten nicht. So bleibt der schönste aller Weissweine ausser vor. Es gibt freilich adäquate Alternativen, wie unsere weissen Tipps aus der Schweiz beweisen: Leichte, elegante, geschmacklich zurückhaltende Weine

drängen sich hier auf.

## Riesling-Silvaner für Leichtes

Zu Spargeln mit geschmolzener Butter und gehobelm Parmesan ist der oft etwas belächelte Riesling-Silvaner (Müller-Thurgau) eine kluge Wahl. Er ist nicht zu aromatisch und zeichnet sich durch eine milde Säure aus. Das ergibt eine perfekte Ergänzung. Allerdings sollte ein

Wein eines guten Produzenten und nicht der günstige 08/15-Tropfen aus dem Supermarkt gewählt werden. Gute Beispiele keltern etwa das Weingut Bachmann in Stäfa am Zürichsee (17 Franken

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: 12  
Fläche: 58'912 mm²

Auftrag: 721003  
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 80461801  
Ausschnitt Seite: 2/2

Print

pro Flasche, aus der Serie «Bergweine»), Michael Broger aus der Ostschweiz (Müller-Thurgau Ottoberg 2020 für 18 Franken) oder das Weingut Wehrli aus dem Aargau (Riesling-Silvaner Küttigen 2019 für Fr. 13.50).

## Pinot gris für Spargeln mit Sauce hollandaise

Spargeln mit einer Sauce hollandaise verlangen einen etwas kräftigeren Wein mit mehr Fülle. Trocken muss er sein. Infrage kommt ein Pinot gris (Grauburgunder). Einen guten keltert das Weingut

Steiner-Krebs am Bielersee (22 Franken für den 2020er Jahrgang). Die Sorte spielt auch beim Waadtländer Weingut

La Colombe eine wichtige Rolle. Ihr Cru 2019 vereint Kraft und Finesse (Fr. 17.50).

Ebenso geeignet für dieses Gericht ist ein Petite Arvine aus dem Wallis, eine der Spezialitäten aus dieser Region. Die Traube ergibt mittelkräftige Weine mit einem feinen, salzigen Abgang. Als Beispiel sei der Petite Arvine Les Grand'Rayes von Maurice Zufferey genannt, der im Mémoire des Vins Suisses vertreten ist (25 Franken).

## Die Scheurebe für Fleischiges

Oft wird Spargel mit Rohschinken serviert. Das Fleisch harmoniert nicht wirk-

lich mit Wein. Daher wäre gekochter

Schinken eine Ausweichmöglichkeit. Infrage kommt die Scheurebe, die vor allem in Deutschland gehegt und gepflegt wird. In der Schweiz wird die Spezialität von Rico Lüthi vom Zürichsee gekeltert. Sie ähnelt in der Aromatik einem Sauvignon blanc, ist aber weniger intensiv. Der Winzer baut seinen Wein im Stahltank aus (27 Franken).

Wer etwas reichhaltiger anrichten will, tischt zu Spargeln ein Kalbsfilet auf - eine tolle Kombination. Dazu darf es ein mittelschwerer, nicht zu holzbetonter Chardonnay sein. Einen finessenreichen, mineralischen, perfekt balancierten Cru keltert der Bündner Georg Fromm in Malans (36 Franken). Ebenfalls schlank und elegant präsentieren sich die Weine von Christian Zündel aus dem Tessin, etwa der äusserst frische, geradlinige Chardonnay Coö 2017 (27 Franken).

## Weissweine zu Spargeln

## Vom Zürich- und vom Bielersee



### Müller-Thurgau 2018, Weingut Bachmann, Stäfa (ZH)

Der Weisswein stammt aus der Berglinie, das heisst, die Trauben wachsen in den besten Lagen. Er ist trocken, leicht, frisch und nicht zu aromatisch (17 Fr.; [www.weingut-bachmann.ch](http://www.weingut-bachmann.ch)).



### Pinot Gris 2020, Weingut Steiner-Krebs, Schernelz (BE)

Weine aus dieser weissen Sorte fallen meistens zu schwer, zu opulent aus. Für dieses Beispiel gilt dies nicht. Es zeigt bei aller Fülle eine bemerkenswerte Frische (22 Fr.; [www.schernelz-village.ch](http://www.schernelz-village.ch)).

## Burgundische Weine hoch über Weinfeldern



Hans-Peter Siffert / ZVG

**Der Pinot Noir Grand Vin von Martin Wolfer ist ein Mémoire-Wein. Sein Weingut gehört zu den 150 besten Schweizer Winzerbetrieben.**

**TEXT** RETO E. WILD

Seit 2012 bewirtschaftet Martin Wolfer (39) gemeinsam mit seinem Team am westlichen Ottenberg oberhalb von Weinfeldern TG eine Rebfläche von gut neun Hektaren. Vom abgelegenen Weingut aus zeigen sich die Voralpen mit dem Säntis und das zersiedelte Thurtal.

«Ich mache qualitativ hochstehende Weine mit einem sortentypischen Charakter», erklärt Familienvater Wolfer. Wer ihn kennt, weiss, dass er so eine Aussage nur macht, wenn er gefragt wird. Der Winzer ist die Bescheidenheit in Person. Er nehme das Burgund als Inspiration. Das zeigt sich bei seinem Flaggschiff, dem Pinot Noir Grand Vin, besonders eindrücklich: Das ist tatsächlich ein grosser, ja majestätischer Blauburgunder, 12 Monate im Barrique ausgebaut (60 Prozent im neuen Holz) und danach ein halbes Jahr im Stahltank gelagert. Wolfer führt aus: «Der Wein ist spontan vergoren. Ein grosser Teil der Trauben stammen von Burgunderklonen, der Rest sind kleinbeerige Früchte.» Das sorgt für die vom Winzer gewollte finessenreiche französische Stilistik. Die Nase begeistert mit roten Beeren und einer dezenten Röstaromatik.

Wichtig für Gastronomen: Der Wein ist zwar schon zugänglich, hat aber ein grosses Lagerpotenzial. Wer sich so lange beherrschen kann, sollte den Wein erst ab 2024 öffnen, was für seine grosse Klasse spricht. Kein Wunder, ist dieser Grand Vin ein Mémoire-Wein. Der Vereinigung Mémoire des Vins Suisses gehören nur die besten Produzenten der Schweiz an – mit besonders sortentypischen und lagerfähigen Weinen. Der Beweis ist erbracht: Zufälligerweise durfte ich vor ein paar Wochen den Grand Vin 2013 degustieren: Er betörte mich mit seiner Erdbeerkonfiaromatik, den gleichen Röstaromen wie beim 2018er und einer überraschenden Safrannote. Gut zu wissen: Seit 2015 hält Wolfer jeweils 500 Weine zurück. So kommt es, dass nächstes Jahr der 2015er Grand Vin in den Verkauf gelangt – gegen einen Zuschlag. Im Vergleich zu vielen Winzern der Bündner Herrschaft sind die Preise des Thurgauer Weinguts noch immer sehr bescheiden.

Bei einer Degustation am Ottenberg haben übrigens auch der **Chardonnay 2019** überdurchschnittlich überzeugt, der **Müller-Thurgau 2020**, der **Pinot Noir Sélection 2018** (derzeit noch zu-



Gastro Journal  
8046 Zürich  
044/ 377 53 05  
<https://www.gastrojournal.ch/>

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 19'614  
Erscheinungsweise: 25x jährlich

Seite: 16  
Fläche: 34'380 mm²

Auftrag: 721003  
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 80447648  
Ausschnitt Seite: 2/2

Print

gänglicher als der Grand Vin) sowie der schön ausbalancierte, frische und weiche **Sequana 2020** (Gewürztraminer, Chardonnay und Pinot Noir).



Pinot Noir Grand Vin 2018  
18/20 Punkte, Preis ●●●●

**Preisskala:**

●	bis 10 Franken
●●	11 bis 20 Franken
●●●	21 bis 30 Franken
●●●●	31 bis 40 Franken
●●●●●	41 bis 60 Franken
●●●●●●	61 Franken und mehr



## Bonne bouche — Un «Millésime» signature



Imprimer cet article

Les frères Dutruy comptent parmi les meilleurs vignerons vaudois, à l'extrême ouest du canton, avec, c'est tout nouveau, un pied à Epesses (Lavaux). Ils ont été sacrés «meilleure cave de l'année» du Grand Prix du vin suisse 2017. Les Dutruy, Christian, pépiniériste, à la vigne, cultivée en «bio fédéral» avec une orientation vers la biodynamie, et Julien, œnologue, major de sa promotion à Bordeaux, forment un duo solide, axé sur le rouge, pour deux tiers des 25 hectares à La Côte.



Leur dernière création, ce Millésime 2018 joue dans la discrétion d'apparence, même si le verre est lourd et le bouchon de liège, long (54 mm). J'ai dégusté, après carafage, bénéfique pour les vins jeunes, l'exemplaire no 254 (sur 1300 bouteilles et 200 magnums) de ce rouge de proue. Belle robe sombre, nez encore discret, attaque serrée, sur les fruits noirs, plutôt que rouges, belle densité, léger fumé dû à l'élevage en bois — vingt mois de fûts neufs de chêne de la forêt du Tronçais (France)— : un très beau vin, pétri d'équilibre, où tous les éléments sont calés pour résister à l'épreuve du temps, et déjà agréable à déguster.

2018, on le savait, est une grande année, la meilleure pour les vins rouges vaudois depuis 2009, qui fut la seule, auparavant, où les frères Dutruy élaborèrent un «Millésime» ... Certes, il y a autour de 15% de gamaret dans ce flacon, mais surtout 85% de gamay. A récolte mesurée (700 g. au mètre carré), le cépage du Beaujolais donne des vins fruités et finement épicés, comme ici, sur une parcelle de 2 hectares à Founex (VD), plantée à haute densité de ceps de 50 ans d'âge, sur fond de mollasse.

Qui donnent, comme on le dit de plats de grands chefs, un vin «signature», pour ceux qui représentent, avec, issue de la même matière première, leur Grande Réserve Les Romaines, le seul gamay de la Mémoire des vins suisses



Thomas vino  
1200 Genève

Medienart: Internet  
Medientyp: Weblogs, Userforen

[www.thomasvino.ch/](http://www.thomasvino.ch/)



Auftrag: 721003  
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 80464074  
Ausschnitt Seite: 2/2

News Websites

( [www.mdvs.ch](http://www.mdvs.ch) ).

L'étiquette : Millésime 2018

Le prix : 60 fr./75 cl – 125 fr./150 cl

L'adresse : [www.lesfreresdutrui.ch](http://www.lesfreresdutrui.ch)

Paru dans encore, le 25 avril 2021.