

MEDIENSPIEGEL | MÉMOIRE DES VINS SUISSES

17.10.2022

Avenue ID: 1904
Artikel: 1
Folgeseiten: 4

Print



07.10.2022 Falstaff Sonderausgabe
SWISS MADE

01



Erstklassigen Wein zu machen, braucht vor allem eines – viel Zeit. Das gilt insbesondere, wenn es sich um Schaumwein handelt. Die Produktion ist langwierig und die Früchte der Mühen können erst Jahre nach der eigentlichen Ernte eingeholt werden. Erschwerend hinzu kommt, dass viele Schaumweinemacher auch außerhalb der Champagne heute auf einen Anteil Reservewein in ihren Cuvées setzen, was der Komponente Zeit zusätzliches Gewicht verleiht. Die alljährlich stattfindende Falstaff-Verkostung zum Thema Schaumweine in der Schweiz zeigt, dass sich das Warten auf allen Ebenen lohnt. Gleich mehrere Spitzenprodukte der Schweizer Schaumweinwelt begeisterten unsere Verkoster wie nie zuvor.

ADANK: EINE LEGENDE

Fantastische 95 Punkte erreichte der Blanc de Noir Brut des Weinguts Adank in der diesjährigen Verkostung – eine höhere Punktzahl hat noch kein Schweizer Schaumwein in Falstaff-Verkostungen erreicht. Schon in den letzten Jahren war hier von Jahrgang zu Jahrgang eine Steigerung zu spüren. So eindeutig wie diesmal fiel sie aber noch nie aus. Einerseits liegt das sicher an der Erfahrung der Winzer. Hansruedi Adanks Sohn Patrick, der vor einigen Jahren auf dem elterlichen Weingut eingestiegen ist, brachte das Grund-Know-How aus der Champagne mit

**WARTEN LOHNT SICH –
DAS GILT FÜR SCHAUM-**



Spezial

Falstaff Spezial
8400 Winterthur
043 210 70 29
www.falstaff.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 25'739
Erscheinungsweise: 2x jährlich



Seite: 190
Fläche: 252'650 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 85883677
Ausschnitt Seite: 2/5

Print

WEIN IM BESONDEREN. GLEICH MEHRERE SCHWEIZER PRICKLER BEGEISTERTEN 2022 WIE NIE ZUVOR.

und setzt immer auf einen Hauptjahrgang für seinen Schaumwein, der jedoch mit einem Anteil Reservewein aus älteren Jahrgängen verdelt wird. Es liegt in der Natur der Sache, dass sich seine Möglichkeiten und die Komplexität des Weines von Jahr zu Jahr weiter steigern. Die Verkoster waren hier vor allem von der Struktur des Weines begeistert, insbesondere vom salzigen Eindruck im Abgang, wie man ihn von den größten Schaumweinen der Welt kennt. Der Wein ist seit kurzem auch Teil der Mémoire des Vins Suisses – als erster Schaumwein überhaupt. Die Vereinigung von Winzern und Journalisten lagert Schweizer Weine ein, dokumentiert deren Reifung und gibt dem Publikum Zugang zu gereiften Schweizer Gewächsen. Es darf mit Spannung erwartet werden, was die Zeit in der Flasche dem Schaumwein von Familie Adank zusätzlich mitgibt.

Auf dem zweiten Platz der diesjährigen Verkostung landete der Obrecht Brut Rosé, der gut und gerne als Speerspitze der Schweizer Schaumweine nach Champagnervorbild bezeichnet werden darf. Obrechts produzieren diesen Wein seit 2010 im Alleingang – von der Vinifikation bis zur zweiten Gärung auf der Flasche und dem Degorgieren kontrollieren sie alle Schritte sehr genau. Basis für diesen eleganten Schaumwein sind 100 Prozent Pinot-Noir-Trauben. Diese werden rund 14 Tage vor der Haupternte gelesen und direkt gepresst. Was dann folgt, ist eine klassische zweite Gärung nach Champagnervorbild – und das, wie erwähnt, im eigenen

Keller. Mit 94 Punkten wurde auch dieser Wein noch nie höher bewertet als bei der diesjährigen Verkostung. Den Verkostern gefiel vor allem die vielschichtige Aromatik des Weines. Das weiße Pendant – der relativ neue Nature Blanc Brut desselben Weinguts verfehlte mit 92 Punkten das Treppchen in diesem Jahr nur knapp.

THURGAUER PERLEN

Auch auf Platz 3 der Schweizer Sparkling-Trophy 2022 landete ein Wein, der langjährigen Leserinnen und Lesern bekannt vorkommen dürfte. Bereits in vergangenen Jahren war der Mousseux MX vom Schlossgut Bachtobel aus dem Thurgau vorne mit dabei. Der Wein folgt klar dem Champagnervorbild. Grundlage

sind zu zwei Dritteln Trauben der Sorte Chardonnay und zu einem Drittel Pinot Noir. Der Saft wird vergoren und erlebt einen biologischen Säureabbau, teilweise in Edelstahltanks, teilweise in Barriques.

Danach folgt die Versektung und eine lange Reifung auf der Flasche. Waren es vor kurzem noch 30 Monate Flaschenreife auf der Hefe, so reift der MX mittlerweile ganze 36 Monate, bevor er in den Verkauf gelangt. Damit wird die Kohlensäure gut eingebunden und die Aromenvielfalt verstärkt. Also mehr als drei Jahre nach der Ernte wird der Wein degorgiert, mit einer leichten Dosage von drei Gramm versehen, verkorkt und schließlich auf den Markt gebracht. Die Komponente Zeit erhält hier eine ganz neue Dimension. Die 93 Punkte sind auch beim Mousseux MX eine neue Spitzenwertung. Der Wein zeigt eine vielschichtige Fruchtaromatik sowie recht



Spezial

Falstaff Spezial
8400 Winterthur
043 210 70 29
www.falstaff.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 25'739
Erscheinungsweise: 2x jährlich

Seite: 190
Fläche: 252'650 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 85883677
Ausschnitt Seite: 3/5

Print

dezente Hefenuancen. Ein frischer, erstklassiger Schaumweintypus für Kenner.

Ein Blick auf die Reihung der weiteren verkosteten Weine der Sparkling Trophy Schweiz 2022 lohnt sich! In diesem Jahr sind gleich mehrere vielversprechende Kandidaten vertreten, die mit einigen Jahren Erfahrung und Reife ebenfalls zulegen dürften. Die Zeit wird zeigen. <





Spezial

Falstaff Spezial
8400 Winterthur
043 210 70 29
www.falstaff.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 25'739
Erscheinungsweise: 2x jährlich

Seite: 190
Fläche: 252'650 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 85883677
Ausschnitt Seite: 4/5

Print



Das Team des Schlossguts Bachtobel verfolgt beim Schaumwein einen puristischen Stil. Fazl: Lolluni, Ines Rebentrost, Philipp Gfeller und Johannes Meier (vlnr.).

Patrick (l.) und Hansruedi Adank stützen sich bei der Produktion ihres Schaumweines auf Know-How aus der Champagne.





Spezial

Falstaff Spezial
8400 Winterthur
043 210 70 29
www.falstaff.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 25'739
Erscheinungsweise: 2x jährlich

Seite: 190
Fläche: 252'650 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 85883677
Ausschnitt Seite: 5/5

Print



Francisca und Christian Obrecht aus Graubünden keltern neben ihrem Rosé Brut (L.) auch einen hervorragenden Blanc-de-Blancs-Schaumwein.