

Medienspiegel

10.06.2024

Avenue ID: 1904
Artikel: 3
Folgeseiten: 14

Print

	09.06.2024	NZZ am Sonntag Magazin Vive la France - mit Schweizer Beteiligung	01
	06.06.2024	Salz & Pfeffer Geht mit einem neuen Vorstand in die Zukunft: Die Organisation Memoire des Vins ...	02
	02.06.2024	SonntagsBlick Magazin Perlen im Glas	03

WEINKELLER / Von PETER KELLER

Vive la France - mit Schweizer Beteiligung

ZU BEGINN ein Bekenntnis: Der französischen Küche und den französischen Weinen kann ich schwer widerstehen. In Zürich kann neuerdings in unkompliziertem Ambiente und auf einem überaus hohen Niveau diesem Credo nachgelebt werden. Die Brasserie Café de Paris am Helvetiaplatz (brasserie-de-paris.ch) hat nach einem Besitzerwechsel ihre Türen wieder geöffnet. Glücklicherweise. Zelebriert wird eine feine Bistrotküche mit Spezialitäten der Grande Nation. Ein Muss: das klassische Entrecôte Café de Paris mit Pommes Allumettes.

Ein Hit ist die Weinkarte mit einer breiten Auswahl an französischen Crus. Bekannte

Namen sind ebenso dabei wie entdeckenswerte Trouvaillen, stets fair kalkuliert. Bei den Weissen sollte man den Riesling Münchberg Grand Cru 2021 der Domaine Ostertag aus dem Elsass (125 Fr.) versuchen, bei den Roten den Roc du Pière 2018 der Domaine Courbissac aus dem Languedoc (89 Fr.). Bordeaux fehlen nicht. Die Empfehlung wäre etwa Château Sociando-Mallet 2020 für 99 Franken. Die Franzosen werden ergänzt durch eine grossartige Auswahl an Schweizer Weinen. Es muss nicht immer Gantenbein aus der Bündner Herrschaft sein. Eine elegante und genussvolle Alternative ist der Pinot noir Les Landions 2021 der Domaine Landions aus Neuenburg. Ein Name, den man sich merken sollte. Die Weine sind «burgundisch» geprägt – und passen somit perfekt zu den französischen Beispielen auf der Weinkarte.



Der im Barrique ausgebaute Pinot noir Les Landions 2021 der Domaine Landions kostet in der Brasserie 125 Franken. brasserie-de-paris.ch

FRAGE DER WOCHE

Warum ist Nebbiolo im Tessin kaum verbreitet?

– HUBERT M., per E-Mail

Die Traube findet sich eigentlich nur in Piemont und im Veltlin zu recht und ergibt dort gute bis herausragende Weine. Wahrscheinlich hat es mit den Böden und dem Klima zu tun. Ausserhalb dieser beiden Anbaugebiete fallen die Resultate eher enttäuschend aus. Das dürfte mit ein Grund sein, dass kaum ein Tessiner Winzer entsprechende Versuche wagt. Mit einer Ausnahme: Die Tenuta Vitivinicola Trapletti in Coldrerio hat reüssiert und produziert einen gelungenen, manchmal etwas rustikalen Nebbiolo, der es sogar in die Schatzkammer der Vereinigung Mémoire des Vins Suisses geschafft hat. Bedingung für die Aufnahme: Der Wein sollte mindestens zehn Jahre reifen können.

PETER KELLERS Lieblingskombination: Entrecôte Café de Paris mit Pommes frites – und ein Glas Bordeaux. Fragen an: peter.keller@nzz.ch



Geht mit einem neuen Vorstand in die Zukunft: Die Organisation Mémoire des Vins Suisses

► An der mit Spannung erwarteten Generalversammlung in der Mühle Tiefenbrunnen in Zürich wählten die Mitglieder der Organisation Mémoire des Vins Suisses einen neuen siebenköpfigen Vorstand (nachfolgend gemäss Bild von links). Als Produzentenmitglied nimmt **Christian Vessaz** vom Weingut Cru de l'Hôpital in Môtier Einsitz. Neu gewählt wurden zudem **Jasmin Schmid**, Projektleiterin bei Swiss Wine in Bern, **Gianmarco Ofner** vom Weingut Pircher in Eg-lisau, **Yanna Delière**, Präsidentin der Association Suisse des Sommeliers Professionnels (ASSP) in der Romandie und Journalistin beim Journal du Sommelier, **Gabriel Tinguely**, Gastro- und Weinjournalist bei der Hotellerie Gastronomie Zeitung in Luzern und Herausgeber von Weinlandschweiz.ch, **Patrick Adank** vom Weingut Familie Hansruedi Adank in Fläsch sowie **Catherine Cruchon-Griggs** von der Domaine Henri Cruchon in Échichens. Das Präsidium teilen werden sich Ofner und Cruchon-Griggs.

Grosses **Schaumwein-Tasting:** Helvetia vs. Weltauswahl

Perlen im Glas



**Lukas Hasler
und Spitzen-
winzerin
Francisca
Obrecht an
der Arbeit.**



SonntagsBlick Magazin
8008 Zürich
044/ 259 64 64
<https://www.blick.ch/sonntagsblick/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 91'255
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 17
Fläche: 315'532 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 92135023
Ausschnitt Seite: 2/15

Print

Das ist ein Novum: Erstmals erringen die Schweizer Weine in einem grossen **SonntagsBlick-Tasting** keinen Spitzenplatz. Bei der Blind-Degustation von Schaumweinen siegt ein Ikonen-Champagner. Warum die Jury die einheimischen Schäumer trotzdem lobt.

ALAIN KUNZ TEXT UND PHILIPPE ROSSIER FOTOS

Sechs grosse Themen-Degustationen hat SonntagsBlick bislang durchgeführt, in denen es darum geht, herauszuschmecken, ob die Schweizer Gewächse mit der absoluten Weltspitze mithalten können. Fünfmal konnten sie es, denn nur einmal siegte kein Schweizer. Das war beim Syrah-Vergleichstest, als mit den Torbreck Vintners aus Australien ein absoluter Topshot aus Down Under den Waadtländer Serge Diserens und seinen Terra Solis auf den Runner-up-Platz verwies.

Sonst gabs bisher immer Schweizer Siege:

■ **Pinot Noir:** In der als Tschiertschen-Tasting in die Geschichte eingegangenen Pinot-Noir-Degustation in den Bündner Bergen gewinnt ein Einheimischer: das Weingut von Tschärner aus Reichenau GR mit dem Churer Blauburgunder Gian-Battista.

■ **Chasselas:** Beim «Heim-Tasting» gewinnt der Fendant Bala-vaud Grand Cru von Jean-René Germanier aus Vétroz VS, allerdings punktgleich mit einem Deutschen: dem Gutedel

◀ Le Clocher vom Weingut Blankenhorn aus Schliengen im Markgräflerland in Baden (D).

■ **Chardonnay:** Es siegt der Le Grand des Weinguts Riehen BS.

■ **Sauvignon Blanc:** Der Gewinner ist der Nonnenwein, der Sauvignon Réserve Fût de Chêne der Domaine Saint-Sébastien aus Saint-Blaise NE.

■ **Merlot:** Der Sieg geht ins Waadtland, an den Merlot Parcelle 422 der Frères Dutruy aus Founex VD.

Würden die Schweizer auch bei der siebten Themen-Degustation obenaus schwingen? Beim Schaumwein-Tasting im Hotel Alexander in Weggis LU sind die Prämissen gleich wie bisher: Profijury. Alles blind. 20 Schweizer gegen 30 aus dem Rest der Welt.

Und es zeigt sich: Erstmals haben die einheimischen Gewächse keine Chance auf einen absoluten Top-Platz. Als bester Schäumer made in Switzerland landet der Brut Nature Blanc des Weinguts Obrecht aus Jenins GR auf Platz 7. Auf Platz 10 klassiert sich der Blanc de Blancs des Castello di Cantone aus Capolago TI. Die helvetischen Sparkler dominieren immerhin die Ränge 11 bis 20 mit nicht weniger als sechs Weinen.

War das zu erwarten? Können die Schweizer Schaumweine wirklich nicht ganz mithalten mit der absoluten Weltspitze, obwohl die sensorische Wahrnehmung das Jahr hindurch einen anderen Schluss nahelegte?

Nun, solche Blindverkostungen sind natürlich unerbittlich. Und



SonntagsBlick Magazin
8008 Zürich
044/ 259 64 64
<https://www.blick.ch/sonntagsblick/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 91'255
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 17
Fläche: 315'532 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 92135023
Ausschnitt Seite: 3/15

Print

da stellen wir fest: Zum einen war gegen zwei der sechs Top-Champagner im Wettbewerb kein Kraut gewachsen. Keines gegen den Sieger, den Ikonenwein Dom Pérignon. Keines gegen den Zweiten, den fantastischen Grand Siècle von Laurent-Perrier. Aber auch keines gegen den Überraschungswein auf dem Treppchen, den Brut Réserve des Schlosses Gobelsburg aus Niederösterreich. Was nicht mal der Top-Schaumwein des Betriebs ist, sondern der Basis-Sekt.

Dass die Champagner vorneweg marschieren würden, war für viele in der Jury klar gewesen. So auch für Robert Heinzer, VR-Präsident von Schuler Weine: «Nach wie vor setzen die Schaumweine aus der Champagne die Benchmark. Über 250 Jahre Kenntnisse des Terroirs, der Rebsorten sowie aller Produktionsschritte bis hin zur Perfektion geben der Champagne nach wie vor einen Vorsprung.»

Zum anderen tobt die «Schlacht um Zehntelspunkte» hinter den Grossen. Kleine Details entscheiden da über Rang 3 oder 10. Alles ist enorm eng. **An der mittlerweile sehr hohen Qualität der Schweizer Schaumweine ändert das wenig.** Heinzer sagt: «Die Runner-ups holen auf, und wie! Zu diesen gehören erfreulicherweise auch unsere Schweizer Produzenten. Insbesondere jene, die die Investition in die eigene Versektung nicht gescheut haben. Sie haben es geschafft, eine eigene Handschrift zu kreieren. Und sie werden je länger, je mehr für Furore sorgen.» Blick-Weinredaktor Nicolas Greinacher meint: «Zwei Schweizer in den Top Ten, dies bei dieser Weltklasse-Konkurrenz vornehmlich aus der Champagne – da kann ich nur sagen: Chapeau!»

◀ Ins selbe Horn stösst Spitzenwinzerin Francisca Obrecht, die übrigens ihren eigenen Wein nicht erkannt und einige Weine höher bewertet hat: «Die Grenzen zwischen Franciacorta, Champagner und Schweizer Schaumweinen verschwimmen immer mehr. Eine aufregende Entwicklung für das aufstrebende Schweizer Schaumwein-Handwerk!»

In der Tat hat ihr Wein gleich viele Punkte gemacht wie der geniale Brut Rosé Vintage von Louis Roederer. Francisca Obrecht und ihr Mann Christian **gehören zu einer neuen Generation an Winzern, die bedingungslos versuchen, Schaumweine allerhöchster Qualitätsstufe zu kreieren.** Wie auch Patrick Adank aus Fläsch GR oder die Fattoria Moncucchetto aus Lugano TI, die mit ihren Schäumern Mitglieder der Schweizer Renommiervereinigung «Mémoire des Vins Suisses» sind.

Und dann ist da noch das Haus Mauler in Môtiers NE. Schlicht DIE Referenz für helvetische Schaumweine. Altehrwürdig, aber



SonntagsBlick Magazin
8008 Zürich
044/ 259 64 64
<https://www.blick.ch/sonntagsblick/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 91'255
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 17
Fläche: 315'532 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 92135023
Ausschnitt Seite: 4/15

Print

nicht altbacken. Schaumwein wird dort seit 1829 gemacht. 1859 zieht der Elsässer Louis-Edouard Mauler ins Benediktinerkloster Saint-Pierre aus dem sechsten Jahrhundert ein, um seine «Vins mousseux» dort zu produzieren. Die Reformation hatte die Mönche im 16. Jahrhundert aus den Klostermauern vertrieben. Drei Jahre lang lebte auch Jean-Jacques Rousseau dort. «Noch heute produziert unsere Familie in der Krypta und an einem neuen Standort jährlich gegen 800 000 Flaschen», sagt Christine Mauler. «Dazu stehen rund zwei Millionen Flaschen in den Lagern.» Die besten Crus, die unter der Ägide des ehrgeizigen Önologen Julien Guerin aus Mâcon im Burgund entstehen, sind schlicht klasse! Für Mauler reichte es knapp nicht in die Top Ten. Das Haus macht nicht nur eigenen Schaumwein, sondern versektet auch für Winzer aus der ganzen Schweiz.

Bis vor kurzem boomte Schaumwein im Gegensatz zu vielen Stillwein-Segmenten. Immer noch? Letztes Jahr wurde jedenfalls erneut für den Rekordbetrag von 259 Millionen Franken Schaumwein importiert. Der Durchschnitts-Flaschenpreis lag bei 8.30 gegenüber 7.70 Franken im Jahr 2022. Dieser Betrag ist höher als jener für Rotwein. Die importierte Menge hingegen ist minim kleiner geworden. Heute ist das Motto: Lieber ein besserer Wein als einer mehr.

Wobei natürlich Italien mengenmässig mit Abstand auf Platz 1 steht, mit fast dreimal mehr importierten Flaschen als Frankreich und siebenmal mehr als Spanien. Prosecco sei Dank! Der Wert einer Flasche aus dem Champagne-Land allerdings ist mit 22 Franken im Schnitt über dreimal so hoch wie jener aus Veneto und Co. Auf Platz 4 kommt Deutschland mit 1,1 Millionen importierten Flaschen. Das sind 400 000 Flaschen mehr, als Schweizer Schaumwein konsumiert wird! Der Marktanteil liegt dabei gerade mal bei drei Prozent des Schaumweinkonsums.

Unter dem Strich: Der Boom ist am Abebben. Es wird – dem allgemeinen Trend folgend, der einzig für Rosé nicht gilt, weniger Wein konsumiert. Für die Importeure aber ist der Markt nach wie vor äusserst attraktiv, weil immer teurere Weine konsumiert werden. Dass sich dies lohnt, hat das Tasting von Weggis unter Beweis gestellt. ●



SonntagsBlick Magazin
8008 Zürich
044/ 259 64 64
<https://www.blick.ch/sonntagsblick/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 91'255
Erscheinungsweise: wöchentlich

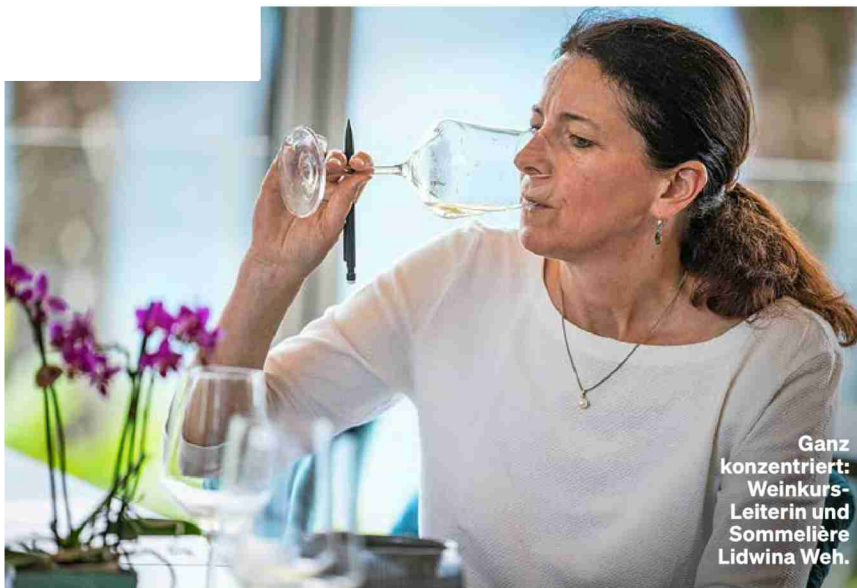


Seite: 17
Fläche: 315'532 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 92135023
Ausschnitt Seite: 5/15

Print



Gegen zwei der Top-Champagner war kein Kraut gewachsen

Die Grenzen zwischen Champagner und Schweizer Weinen verschwimmen



SonntagsBlick Magazin
8008 Zürich
044/ 259 64 64
<https://www.blick.ch/sonntagsblick/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 91'255
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 17
Fläche: 315'532 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 92135023
Ausschnitt Seite: 6/15

Print



**Jede Schaum-
weinflasche
vier Stunden
lang gekühlt:
das Setting im
Hotel Alexan-
der in Weggis.**





SonntagsBlick Magazin
8008 Zürich
044/ 259 64 64
<https://www.blick.ch/sonntagsblick/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 91'255
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 17
Fläche: 315'532 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 92135023
Ausschnitt Seite: 7/15

Print



**Blick-Wein-
redaktorin
Ursula Geiger
ist voll des
Lobes über
die Schweizer
Schaumweine.**



SonntagsBlick Magazin
8008 Zürich
044/ 259 64 64
<https://www.blick.ch/sonntagsblick/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 91'255
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 17
Fläche: 315'532 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 92135023
Ausschnitt Seite: 8/15

Print

Top Ten Diese Schaumweine schnitten am besten ab



1

**Dom Pérignon Brut
Vintage 2013
Moët & Chandon
Champagne,
Frankreich**

18,47/20 Punkte
235 Franken
ullrich.ch

Hochkomplex,
Brioche, feinziseliert,
tief, Zitrusfrucht,
toller Schaum, alles
da, alles am richtigen
Ort, superlang. Ein
göttlicher Wein!



2

**Grand Siècle
Itération No 26 Brut
Laurent-Perrier
Champagne,
Frankreich**

18,08/20 Punkte,
240.95 Franken
flaschenpost.ch

Hochtypische
Champagnernase
mit viel Hefe, Agru-
men, total elegant,
frisch, vielschichtig,
ätherisch-eukalyp-
tisch, enorm lang.



3

**Brut Réserve
Schloss Gobelsburg
Niederösterreich**

17,94/20 Punkte
34.50 Franken
bauraulacvins.ch

Leicht herbal,
Menthol, frisch,
rechte Fruchtsüsse,
gleichzeitig herb,
Nougat, Power,
macht Spass und
ist lang.



4

**Vintage Collection
Dosage Zero Noir
2015 Ca' del Bosco
Franciacorta,
Italien**

17,83/20 Punkte
97.50 Franken
vergani.ch

Leicht oxidativ,
Nüsse, reife Zitrus-
frucht, herb, Bitter-
mandeln, Tiefe,
Hefe, feine Perlage,
lang, exzellent.



5

**Izar-Leku
Espumoso 2018
Izar-Leku Artadi
Pais Vasco,
Spanien**

17,81/20 Punkte
35 Franken
bauraulacvins.ch

Mineralisch-
zitrische Nase, viel
Gebäck, reiffruchtig,
dicht, Topsäure,
Schmelz, total
ausgewogen,
Superabgang.



SonntagsBlick Magazin
8008 Zürich
044/ 259 64 64
<https://www.blick.ch/sonntagsblick/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 91'255
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 17
Fläche: 315'532 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 92135023
Ausschnitt Seite: 9/15

Print



6

**Blanc de Blancs
2018 Gusbourne
Estate
Kent, England**

17,67/20 Punkte
57.50 statt 65 Franken,
realwines.ch

Komplexe Nase
mit leichtem Hefe-
touch, Agrumen,
harmonisch, Tee,
grüne Äpfel gegen
Ende, beschwingt,
sehr lang.

7

**Brut Nature Blanc
Chardonnay 2021
Weingut Obrecht
Jenins GR**

17,61/20 Punkte
48 Franken
obrecht.ch

Brioche, Kräuter,
Röstaromen,
zitrische und
exotische Früchte,
Schmelz, Tiefe,
total easy-trinkig,
mittellanges Finale.

7

**Brut Rosé Vintage
2016 Lois Roederer
Champagne,
Frankreich**

17,61/20 Punkte
89 Franken
schuler.ch

Tolle komplexe
Nase, viel Rauch,
Hefe und Brioche,
rote Beeren, Butter,
ausbalanciert, tief,
präzise Säure,
sehr lang.

9

**Sprankel Brut 2018
MCC Babylonstoren
Simonsberg-Paarl,
Südafrika**

17,58/20 Punkte
39.90 statt
49.90 Franken
kapweine.ch

Ausgewogene Nase
mit einem Hauch
Brioche, Frucht-
süsse, Frische, floral,
tiefgründig, herbal,
wunderbares Finish.

10

**Blanc de Blancs
2018 Castello
di Cantone
Capolago TI**

17,50/20 Punkte,
45 Franken,
terravigna.ch

Backderivatnoten,
auch Hefe, explosive
Nase, floral,
Apfelaromen,
Champagner-
typizität, harmo-
nisch, knackige
Säure, lang.



SonntagsBlick Magazin
8008 Zürich
044/ 259 64 64
<https://www.blick.ch/sonntagsblick/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 91'255
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 17
Fläche: 315'532 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 92135023
Ausschnitt Seite: 10/15

Print





SonntagsBlick Magazin
8008 Zürich
044/ 259 64 64
<https://www.blick.ch/sonntagsblick/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 91'255
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 17
Fläche: 315'532 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 92135023
Ausschnitt Seite: 11/15

Print

1. Michael Matthes (61) ist stellvertretender Produktionschef der Blick-Gruppe, Schweizer Weinsommelier und hat einen eigenen Weinblog namens derweinblog.ch. Favoriten: Dom Pérignon und Schloss Gobelsburg.

2. Robert Heinzer (65) ist Verwaltungsratspräsident der Schuler St. Jakobs Kellerei in Seewen SZ. Der Weinakademiker und langjährige HR-Chef von Victorinox hat den Degustationsverein «Bacchus Club» in Brunnen SZ mitgegründet, mit dem er in 30 Jahren 13 000 Weine blind verkostet hat. Favorit: Corpinnat III Lustros.

3. Francisca Obrecht (48). Die auf Gran Canaria geborene Luzernerin machte eine Lehre als Landwirtin und studierte Biotechnologie. 2006 übernahm sie zusammen mit ihrem Mann Christian das Weingut zur Sonne in Jenins GR von dessen Eltern. Sie ist Geschäftsleiterin und kümmert sich um den Weinberg und die Produktentwicklung. Favorit: Pas dosé von Haderburg.

4. Nicolas Greinacher (39) ist Weinredaktor bei Blick, Inhaber des Level-4-Weindiploms und bewertet die Weine des Rhonetals für die US-amerikanische Fachpublikation «Vinous» von Antonio Galloni. Favorit: Dom Pérignon.

5. Alain Kunz (61) ist Redaktor der Blick-Gruppe und schreibt über Fussball und Wein. Er ist Mitglied der Mémoire des Vins Suisses

und verkostet regelmässig im «Vinum»-Profipanel und am Concours Mondial de Bruxelles. Favorit: Dom Pérignon.

6. Ursula Geiger (54) hat einen Abschluss in Weinbau und Önologie in Geisenheim (D) und ist heute noch Hobby-Winzerin. Sie ist Weinredaktorin bei Blick und besitzt eine Agentur für Weinjournalismus sowie Weinconsulting. Favorit: Dom Pérignon.

7. Adrian van Velsen (52) ist in der Werbe- und Medienbranche tätig und war 2006 Finalist in der Schweizer Meisterschaft im Weindegustieren. Er hat seinen eigenen Weinblog vwine.ch, schreibt für «Vinum» über Bordeaux und ist Hobby-Winzer im Piemont. Favoriten: Dom Pérignon, Grand Siècle und Izar-Leku.

8. Lidwina Weh (48) ist ausgebildete Sommelière und Weinakademikerin. Lange war sie in der internationalen Spitzengastronomie zu Hause. Heute leitet sie ihre Agentur Sommelier-Consult und die Weinschule der Schüwo Trinkkultur. Favoriten: Dom Pérignon und Cuvée Louis-Edouard Mauler.

9. Lukas Hasler (23) ist der Sohn des Hotelier-Ehepaars Petra und Christian Hasler, die das Hotel Alexander in Weggis führen. Er ist Student der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern und absolviert zusätzlich eine Ausbildung zum Sommelier. Favorit: Coeur de Cuvée von Cruchon.

Ränge 11–20 Auch diese prickelnden Tropfen konnten überzeugen



11
Nuva AOC
Zürichsee 2017
Weinbau-
zentrum
Wädenswil ZH
17,42 Punkte
42 Franken
weinbauzentrum.
ch

12
**Cuvée Louis-
Edouard Brut**
Millésime 2016
Maison Mauler
Môtiers NE
17,36 Punkte
39,80 Franken
mauler.ch

13
Cuvée Alpha
2012 Jacquard
Champagne,
Frankreich
17,31 Punkte
180 Franken
wyhusbelp.ch

13
The Green Man
2020 MCC
Silverthorn
Wines
Robertson,
Südafrika
17,31 Punkte
44 Franken
kapweine.ch

13
Coeur de
Cuvée Blanc de
Blanc Brut
Henri Cruchon
Echichens VD
17,31 Punkte
32 Franken
henricruchon.com

■ Informationen zu den weiteren verkosteten Weinen finden Sie auf **Blick.ch**



SonntagsBlick Magazin
8008 Zürich
044/ 259 64 64
<https://www.blick.ch/sonntagsblick/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 91'255
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 17
Fläche: 315'532 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 92135023
Ausschnitt Seite: 13/15

Print



13
Brut des Chevaliers Blanc de Blancs Réserve Domaine des Chevaliers Salgesch VS

17,31 Punkte
39 Franken
schuler.ch

17
Crémant d'Alsace Brut Nature Reflets Domaine Jean-Claude Buecher Elsass, Frankreich

17,28 Punkte
23,50 Franken
studer-vinothek.ch

18
Vin Mousseux Brut 2019 Philippe Bovet Givrins VD

17,25 Punkte
34 Franken
vinotto.ch

18
Brut Impérial Blanc de Blancs 2020 Cave de La Combe Marendaz Mathod VD

17,25 Punkte
26 Franken
cave-combe.ch

20
Perlé Rosé Riserva Brut Ferrari Trentodoc, Italien

17,22 Punkte
49,50 Franken
bindella.ch

20
Blanc des Millénaires 2007 Charles Heidsieck Champagne, Frankreich

17,22 Punkte
225 Franken
moevenpick-wein.ch



SonntagsBlick Magazin
8008 Zürich
044/ 259 64 64
<https://www.blick.ch/sonntagsblick/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 91'255
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 17
Fläche: 315'532 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 92135023
Ausschnitt Seite: 14/15

Print

Sieger **Der legendäre Dom Pérignon von Moët & Chandon**

Wenn es ein Champagner verdient, ein grosses Blind-Tasting zu gewinnen, dann dieser: der Wein, der am Ursprung aller Schaumweine und von Champagner steht. Der legendäre Dom Pérignon von Moët & Chandon.

Die Geschichte geht so: Wir schreiben das Jahr 1668. Dom Pierre Pérignon, ein Benediktinermönch, eben zum Prokurator der Abtei Hautvillers ernannt, einem Kloster aus dem sechsten Jahrhundert, **revolutioniert Weinbau- und Kellertechniken, indem er präzise Regeln als Basis festlegt.** Nach heute herrschender Ansicht ist er nicht der Erfinder der «Méthode champenoise», also der Flaschengärungs-Methode zur Herstellung von Schaumwein, wie man einst dachte, aber ein gewiefter Weiterentwickler derselben.

Pater Pérignon modernisiert die Abtei, gibt den Weinbergen ihren alten Glanz zurück und macht sich daran, «den besten Wein der Welt» zu keltern. Ein Unterfangen, das sehr gut gelingt. Das wird dadurch belegt, dass der Wein am Hof von Versailles von König Louis XIV. gereicht wurde, einem genauen Zeitgenossen des Paters. Der heutige Verwalter

des Erbes des Dom Pérignon ist Kellermeister Vincent Chaperon. Er betont: «Wir halten am kreativen Ehrgeiz fest, den besten Wein der Welt erzeugen zu wollen. Und wir sind permanent auf der Suche nach Harmonie als machtvoll

Quelle von Emotion.»

Dom Pérignon gibt nur Jahrgangs-Champagner heraus, weshalb es den Wein nur in starken Jahren gibt. Der Wein ist immer eine Assemblage von Chardonnay und Pinot Noir. Acht Jahre liegt er im Keller auf der Flasche, bevor er degorgiert wird. Nach total zehn Jahren kommt er auf den Markt, weshalb der aktuelle Jahrgang 2013 ist, also der Siegerwein



des Tastings. Das Weingut gehört seit 1930, als man das Namensrecht vom Haus Mercier erwarb, zur weltgrössten Champagnermarke Moët & Chandon, die ihrerseits seit 1987 Bestandteil des Luxuskonzerns Louis Vuitton Moët Hennessy (LVMH) ist. **Wie viele Flaschen Dom Pérignon jährlich produziert werden, wird nicht preisgegeben.** Man geht von rund fünf Millionen Flaschen aus. Seit 2008 gibts eine Limited Edition des Weins in Zusammenarbeit mit Lady Gaga.

ALAIN KUNZ



SonntagsBlick Magazin
8008 Zürich
044/ 259 64 64
<https://www.blick.ch/sonntagsblick/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 91'255
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 17
Fläche: 315'532 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 92135023
Ausschnitt Seite: 15/15

Print



Preis-Leistungs-Tops Spitzenschäumer für tieferes Budget

Die Verkostung hat es eindrücklich gezeigt: **Prosecco hat es schwer mitzuhalten**, wenn die nicht flaschenvergorenen Schaumweine aus dem Veneto in direkter Konkurrenz stehen mit solchen, die teils fünf oder mehr Jahre auf der Hefe verbracht haben. Dann hält der Fachmann den Daumen mit stolz geschwellter Brust runter und frohlockt, dass er den hefefreien Eindringling detektiert hat. Tja, und deshalb landen die vier sich im Wettbewerb befindlichen Proseccis geschlossen auf den letzten vier Rängen. Es wurde also nichts mit der Sensation, dass man für weniger als 20 Franken Wein kauft, der mit einem 200-Franken-Champagner mithalten kann. Und weil das so ist, liegt die Obergrenze für die Preis-Leistungs-Tops dieses Tastings höher, als sie bei Stillwein-Verkostungen ist. Die Produktionskosten für flaschenvergorene Schäume sind nun mal höher als für Stillweine. **Hier sind sie nichtsdestotrotz, die drei ultimativen Schaumwein-Budget-Tipps.** Alle drei sind exzellente Schäume höchster Güteklasse:

Crémant d'Alsace Brut Nature Reflets, Jean-Claude Buecher Elsass (F)

17,28 Punkte. Rang 17. 23.50 Franken
(92 Parker-Punkte!). studer-vinothek.ch

Brut Impérial Blanc de Blancs 2020, Cave de la Combe Marendaz Method VD

17,25 Punkte. Rang 22. 26 Franken.
cave-combe.ch



Dieser Wein ist
Seriensieger
der Schaum-
wein-Kategorie
am Grand Prix
du Vin Suisse.

Brut Millésimé Blanc de Blancs Réserve 2018, Cave du Tunnel (Foto) Jacques Germanier Conthey VS

16,86 Punkte. Rang 34. 23.95 Franken.
coop.ch