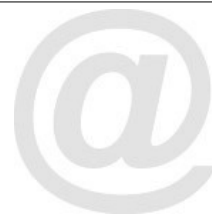


Inhaltsverzeichnis 24.12.2012

Lieferschein-Nr.: 7008350
Abo-Nr.: 721003
Themen-Nr.: 721.3
Ausschnitte: 1
Folgeseiten: 4
Total Seitenzahl: 5

Andreas Keller Weininformation
Herr Andreas Keller
Konkordiastrasse 12
8032 Zürich

		Auflage	Seite
21.12.2012	handelszeitung.ch <i>Genuss: Weine für die Zukunft</i>	Keine Angabe	1



Online-Ausgabe

Handelszeitung Online
8021 Zürich
043/ 444 59 00
www.handelszeitung.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Publikumszeitschriften
UUpM: 81'000
Page Visits: 375'070

Online lesen

Themen-Nr.: 721.3
Abo-Nr.: 721003

Essen & Trinken Handelszeitung 1251
20.12.2012 ! 14:47

Von:
Rudolf Trefzer Foto:
zvg

Genuss: Weine für die Zukunft

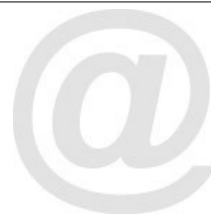
Noble Weine entwickeln in ihrer Alterung neue Facetten. Diese sechs Schweizer Gewächse überraschen in zehn Jahren.



Schweizer Weine

Was macht einen Wein nobel? Was macht einen Wein gross? In Frankreich, dem Paradiesland nobler Weine, unterscheidet man zwischen zwei Arten von Weinen: Als «vins de plaisir» gelten frisch-fruchtige Tropfen, die man zwar gerne öfters entkorkt, welche aber nicht Gesprächsstoff für tief schürfende Weinbetrachtungen bieten. Ihnen gegenüber stellen die Franzosen die «vins nobles». Diese besitzen all die Charaktermerkmale, die einen Wein zu etwas Besonderem machen. Sie widerspiegeln nicht nur die Bemühungen und das Können der Menschen, die sie erzeugt haben. Sie erzählen auch vom Gebiet, aus dem sie stammen, von der Landschaft, den Lagen, den Böden, dem Klima, den Weinbautraditionen und den kultivierten Traubensorten.

Das Hauptkriterium, das einen Wein adelt, ist seine Haltbarkeit. Mindestens zehn Jahre, so die französische Meinung, müssen es schon sein, damit ein Wein das Prädikat «nobel» für sich beanspruchen darf. Damit ist nicht gemeint, dass ein Wein bloss zehn Jahre überdauern kann, sondern dass er in dieser Zeit in Würde reifen kann. Mit anderen Worten: Ein nobler Wein muss sich positiv verändern und neue Facetten zeigen können, muss besser, harmonischer und tiefgründiger werden. Eine Vielzahl von Einflussfaktoren, nicht zuletzt auch der Klima- und Wetterverlauf eines Weinjahres, prägen die Entwicklung der Geruchs- und Geschmacksnoten und das Alterungspotenzial eines Weines.



Online-Ausgabe

Handelszeitung Online
8021 Zürich
043/ 444 59 00
www.handelszeitung.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Publikumszeitschriften
UUpM: 81'000
Page Visits: 375'070

Themen-Nr.: 721.3
Abo-Nr.: 721003

Alle gereiften Weine entwickeln typische Alterungsnoten, sogenannte Tertiäraromen, die nach Weintyp unterschiedlich sein können. Bei Weissweinen sind dies etwa Aromen von getrockneten Früchten, Nüssen, Mandeln, Orangenschalen und Pilzen. Rotweine zeigen dagegen würzige und erdige Noten und Aromen von Leder, Tabak, Unterholz und Pilzen.

Entgegen einem weit verbreiteten Vorurteil vermögen auch Weissweine hervorragend zu altern. Dies gilt auch für Schweizer Chasselas-Weine, vorausgesetzt dass sie von einem erstklassigen Terroir wie etwa Dézaley oder Yvorne stammen. In allen Schweizer Weinregionen werden heute noble, alterungsfähige Weine gekeltert, die den internationalen Vergleich nicht zu scheuen brauchen. Die sechs vorgestellten Weine gehören alle zum Mémoire des Vins Suisses (www.mdvs.ch), der Schatzkammer des Schweizer Weins. Sie alle werden auch in zehn Jahren noch höchsten Trinkgenuss bereiten.
Rudolf Trefzer

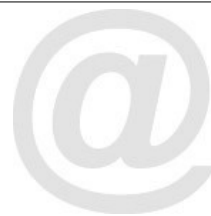
Malanser Pinot Noir Barrique 2010, Weingut Georg Fromm



Eine stattliche Zahl der in der Bündner Herrschaft erzeugten Pinot-Noir-Gewächse darf man guten Gewissens zu den noblen Gewächsen zählen. Zu den Qualitätspionieren des Gebiets gehört Georg Fromm, der in seinen Weinen nicht Opulenz, sondern Subtilität sucht. Sein im Barrique ausgebauter Pinot Noir überzeugt mit seinen finessenreichen Aromen von Kirschen und roten Beeren, seinen geschliffenen Tanninen und seiner saftigen burgundischen Eleganz.

www.weingut-fromm.ch
, 36 Franken

Petite Arvine Maître de Chais 2011, Provins, Sion



Online-Ausgabe

Handelszeitung Online
8021 Zürich
043/ 444 59 00
www.handelszeitung.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Publikumszeitschriften
UUpM: 81'000
Page Visits: 375'070

[Online lesen](#)

Themen-Nr.: 721.3
Abo-Nr.: 721003



Der weisse Petite Arvine ist eine hochkarätige autochthone Walliser Sorte, aus der sowohl trockene wie edelsüsse Weine gekeltert werden. Der Petite Arvine der Prestigelinie Maître de Chais der Walliser Winzergenossenschaft Provins gehört mit seinen Aromen von rosa Grapefruits und Rhabarber sowie dem typischen lang anhaltenden salzig-mineralischen Finale zu den herausragenden Vertretern der trockenen Arvine-Gewächse und wird auch in zehn Jahren noch grossen Trinkspass bereiten.

www.provins.ch
, 25.90 Franken

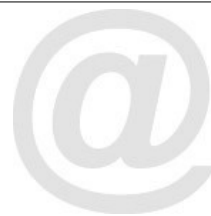
Merlot Riserva Tenimento dell'Ör, Agriloro, Arzo



Seit der Einführung der Merlot-Rebe im Tessin sind nunmehr über 100 Jahre vergangen, während deren sich die Qualität der Weine auf beeindruckende Weise verbessert hat. Heute gehören zahlreiche Tessiner Merlots zu den roten Vorzeigekreszenzen der Schweiz. Eine von ihnen ist der Merlot Riserva Tenimento dell'Ör, der schwarzbeerige Fruchtigkeit, Würznoten, saftige Säure und markante Tannine zu einem klassischen Merlot mit grossem Alterungspotenzial harmonisch vereint.

www.agriloro.ch
, 45 Franken

Yvorne Grand Cru 2011, Château Maison Blanche, Yvorne



Online-Ausgabe

Handelszeitung Online
8021 Zürich
043/ 444 59 00
www.handelszeitung.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Publikumszeitschriften
UUpM: 81'000
Page Visits: 375'070

Online lesen

Themen-Nr.: 721.3
Abo-Nr.: 721003



Zur Domäne des auf dem Geröllfeld des Bergsturzes von 1584 erbauten Schlosses gehören 7,7 Hektaren, die grösstenteils mit Chasselas bestockt sind. Seinen zugleich nervigen, kräftigen und ausgeprägten mineralischen Charakter verdankt der Yvorne des Château Maison Blanche den kalkhaltigen Böden und den Geröllaufschüttungen. Dominieren in seiner Jugend noch Aromen von Lindenblüten und Feuerstein, so entwickelt er mit der Zeit komplexe Noten von Honig, Quitten und Pfirsich.

www.maison-blanche.ch
, 18 Franken

Fläscher Completer 2010, Peter & Rosi Hermann, Fläsch



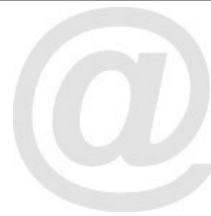
Der weisse Completer ist die älteste Rebsorte Graubündens. Um die Mitte des 20. Jahrhunderts war er praktisch ausgestorben. Zurzeit erlebt er eine kleine Renaissance, ist aber mit einer kultivierten Rebfläche von bloss 2,4 Hektaren nach wie vor eine Rarität. Dank seines Säurereichtums, seines kraftvollen Körpers und seiner finessenreichen Aromatik (Quitten, reife Äpfel, Dörraprikosen) kann man diesem Vorzeige-Completer ein grosses Alterungspotenzial attestieren.

www.weinbau-hermann.ch
, 29 Franken

Syrah Vieilles Vignes 2010, Simon Maye & Fils, Saint-Pierre-de-Clages

Datum: 21.12.2012

HandelszeitungOnline



Online-Ausgabe

Handelszeitung Online
8021 Zürich
043/ 444 59 00
www.handelszeitung.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Publikumszeitschriften
UUpM: 81'000
Page Visits: 375'070

Online lesen

Themen-Nr.: 721.3
Abo-Nr.: 721003



Nicht nur im französischen Rhonetal, sondern auch flussaufwärts im Wallis werden hervorragende Syrah-Weine gekeltert. Dies gilt besonders für den Syrah Vieilles Vignes, der aus den Trauben von dreissigjährigen Reben der Parzelle Pré des Pierres erzeugt wird. Das kräftige und zugleich saftig-elegante Gewächs präsentiert sich balsamisch würzig, schwarzbeerig-fruchtig und mit markanten, harmonisch integrierten Tanninen. Ein Paradewein mit grossem Potenzial.

www.simonmayer.ch,
36 Franken