

Inhaltsverzeichnis 09.09.2013

Lieferschein-Nr.: 7637830
Abo-Nr.: 721003
Themen-Nr.: 721.3
Ausschnitte: 1
Folgeseiten: 0
Total Seitenzahl: 1

Andreas Keller Weininformation
Herr Andreas Keller
Konkordiastrasse 12
8032 Zürich

		Auflage	Seite
08.09.2013	NZZ am Sonntag / Stil <i>Jahrgang 2003: Zehn Jahre danach</i>	130'837	1



Jahrgang 2003: Zehn Jahre danach

Wein-Keller Von Peter Keller



Das Schweizer Weinjahr 2003 wurde aufgrund der rekordverdächtigen Temperaturen namentlich in den Medien als Jahrhundertjahrgang bezeichnet – etwas vorschnell. Die Hitze liess die Zuckerwerte in den Trauben stark steigen. Die Folge waren hohe Alkoholwerte von 14 bis gar 15%. Etliche Weine präsentierten sich denn auch nach der Abfüllung unharmonisch.

Doch wie haben sich die besten weissen und roten Tropfen des Landes nach zehn Jahren entwickelt? Um dies zu überprüfen, öffnete das *Mémoire des Vins Suisses* kürzlich seine Schatzkammer. Zu degustieren gab es gut 20 Weine aus dem Jahr 2003. Die Vereinigung, der total 51 Spitzenproduzenten aus allen Landesteilen angehören, hat sich das Ziel gegeben, das Ansehen hochwertiger Schweizer Gewächse im In- und Ausland zu fördern.

Beginnen wir mit den Weissweinen. Zwei Beispiele sind hervorge-

stochen: Der Chardonnay 2003 von Château d'Auvernier aus Neuenburg zeigt sich immer noch frisch, elegant und harmonisch. Einmal mehr eine Klasse für sich ist der Dézaley La Médinette 2003 des Waadtländers Louis Bovard, ein Chasselas mit grossem Reifepotenzial. Den Zenit überschritten zu haben scheint der im Barrique ausgebaute Sauvignon blanc der zuverlässigen Genfer Domaine Les Hutins.

Bei der roten Farbe dominiert in der Schweiz der Pinot noir. Die Rebsorte, die kühlere Temperaturen liebt, hatte einen schweren Stand

“

Der 2003er ist kein Jahrhundertjahrgang, besitzt jedoch ein sehr gutes Alterungspotenzial.

”

im heissen Jahr 2003. Prägend sind ein (zu) hoher Alkoholgehalt und eine Disharmonie. Der Genuss hält sich in Grenzen. Am besten schlägt sich der Malanser Pinot noir Barrique von Georg Fromm: spürbare Frucht, mittlere Säure, dicht und gute Länge. Ein vorteilhafteres Bild bieten Weine aus anderen Sorten. Unschlagbar der Comte de Peney der Genfer Domaine des Balisiers. Der Wein aus Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc verbindet Kraft mit Eleganz. Ebenso zu überzeugen wissen zwei Walliser: der Syrah Vieilles Vignes von Simon Maye sowie der Cornalin von Anne-Catherine und Denis Mercier.

Fazit: Schweizer Weine besitzen ein sehr gutes Alterungspotenzial, wie selbst ein eher schwieriges Jahr beweist. Aber 2003 entpuppt sich nicht als Jahrhundertjahrgang.

● Mehr Wein-Infos und Degustationsnotizen von unserem Experten Peter Keller finden Sie auf www.nzz.ch/wein-keller

Frage der Woche

Wie kann überhaupt ein Wein für 5 Fr. verkauft werden, wenn man die einzelnen Kosten wie Trauben, Glas, Etikette usw. zusammenzählt? René W., per E-Mail

Hier handelt es sich um industriell erzeugte Weine von Grossproduzenten, die ihre Trauben für teilweise rund einen Euro oder einen Dollar einkaufen. Die Produktionskosten bleiben wegen der riesigen Mengen tief. Auf teure Barriques wird verzichtet. Statt Korken verwenden die Erzeuger billige Plasticzapfen. Das Glas schlägt höchstens mit 50 Rappen zu Buche. Die Leidtragenden sind die Weinbauern, die keinen entsprechenden Gegenwert für ihre Arbeit erhalten. Händler und Discounter verdienen dagegen fast in jedem Fall etwas. Und der Konsument? Er erhält einen zwar günstigen, aber nichtssagenenden Traubensaft mit Alkohol.

Fragen an: wein-keller@nzz.ch