

Inhaltsverzeichnis 27.01.2014

Lieferschein-Nr.: 7981624
Abo-Nr.: 721003
Themen-Nr.: 721.3
Ausschnitte: 1
Folgeseiten: 1
Total Seitenzahl: 2

Andreas Keller Weininformation
Herr Andreas Keller
Konkordiastrasse 12
8032 Zürich

		Auflage	Seite
01.02.2014	Kochen / Annemarie Wildeisen <i>Memorable Waadtländer</i>	83'328	1

Datum: 01.02.2014

annemarie wildeisen's KOCHEN



Kochen / Annemarie Wildeisen
3007 Bern
031 300 29 30
www.wildeisen.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 83'328
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Themen-Nr.: 721.3
Abo-Nr.: 721003
Seite: 60
Fläche: 65'049 mm²



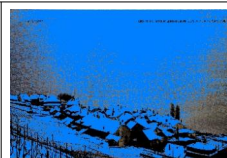
Aus der Schatzkammer des Mémoire des Vins Suisses Memorable Waadtländer

Von Andreas Keller (Text) und Susanne Scholl (Degustationsnotizen)

«Féchy, Epresses, Saint-Saph, Aigle»
leierten die Serviertöchter in früheren
Zeiten landauf, landab lapidar herunter,
wenn man sie nach dem Weissweinan-
gebot fragte. Doch Waadtländer Chasselas
ist aus der Mode gekommen. Heute wird
Sauvignon oder vielleicht auch noch
Chardonnay von irgendwoher getrunken,
wenn überhaupt. Denn vor allem Schweizer
Wein ist nicht sexy. Mischgetränke
dominieren die Szene. Und so droht ein

Stück unserer Kultur verloren zu gehen.

Aus dieser Sorge heraus gründeten wir
mit zwei weiteren Weinjournalisten schon
vor zwölf Jahren das Mémoire des Vins
Suisses, dem inzwischen 51 Produzenten
und 13 Nichtproduzenten angehören.
Vorrangiges Ziel der renommierten
Vereinigung ist es, das weitgehend immer
noch verkannte Alterungspotenzial und
damit die Nobilität von Schweizer Wein



Kochen / Annemarie Wildeisen
3007 Bern
031 300 29 30
www.wildeisen.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 83'328
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Themen-Nr.: 721,3
Abo-Nr.: 721003
Seite: 60
Fläche: 65'049 mm²

aufzuzeigen. Dafür legten wir mitten im Land eine Schatzkammer an, in der mittlerweile mehrere Zehntausend Flaschen lagern.

Einmal pro Jahr werden die Schätze dieser Schatzkammer der Öffentlichkeit gezeigt, und zwar turnusgemäss in einer stets anderen der sechs Schweizer Weinbau-regionen. Nachdem die nächste dieser Präsentationen Anfang März in Lausanne stattfindet, möchten wir Ihnen hier einen kleinen Vorgeschmack geben. Ausgewählt haben wir den aktuellen Jahrgang der sechs Waadtländer Chasselas aus unserer Schatzkammer, die mit etwas Glück alle noch erhältlich sein dürften.

Waadtländer Chasselas haben eigentlich immer Saison, aber jetzt im Winter sind sie besonders angesagt. Es darf, muss aber nicht immer nur Fisch oder Fondue sein. Ganz hervorragend schmecken zu Weinen aus der La Côte, dem Lavaux und dem Chablais auch Malakoffs (frittierte Käse-kugeln), Papet vaudois mit Saucisse aux choux, Saucisson oder Boutefas, Chouc-route garnie, Jambon à l'os mit Kartoffel-gratin, Atriaux mit Linsen und natürlich Waadtländer Käse wie Tomme vaudoise, Vacherin Mont d'Or oder Étivaz.

Gerade zum Käse passen allerdings gereifere Chasselas sehr viel besser als junge. Wir hätten das früher auch nicht geglaubt. Aber die Waadtländer Winzer überzeugten uns im Verlauf der Jahre mit Raritäten aus ihrem Privatbestand. Vor allem die Weine aus den grossen Steillagen von Yvorne und des Dézaley entwickeln im Alter sehr viel Eleganz und Finesse. Überzeugen Sie sich selbst und kommen Sie nach Lausanne zur Schatzkammer-präsentation (Infos auf www.mdvs.ch)!

Die vollständigen Degustationsnotizen zu diesen und anderen Weinen aus der Schatzkammer des Mémoire des Vins Suisses finden Sie auf www.mdvs.ch.

Ausgesuchte Weine



Clos du Crosex Grillé Amphore 2012
Aigle Grand Cru, Chablais AOC
17 Punkte, Fr. 27.– (70 cl)
Terroir du Crosex Grillé, 1860 Aigle,
Tel. 024 499 29 58, www.bernardcavevins.ch



Château Maison Blanche 2012
Yvorne Grand Cru, Chablais AOC
18 Punkte, Fr. 19.90 (75 cl)
Château Maison Blanche, 1853 Yvorne,
Tel. 024 466 32 10,
www.maison-blanche.ch



St-Saphorin Les Manchettes 2012
Lavaux AOC
17,5 Punkte, Fr. 15.– (70 cl)
Domaine Monachon, 1071 Rivaz,
Tel. 021 946 15 97,
www.domainemonachon.ch



Calamin Cuvée Vincent 2012
Calamin Grand Cru AOC
18 Punkte, Fr. 17.– (70 cl)
Domaine Blaise Duboux, 1098 Epesses,
Tel. 021 799 18 80, www.blaiseduboux.ch



Dézaley Médinette 2012
Dézaley Grand Cru AOC
17,5 Punkte, Fr. 24.50 (70 cl)
Domaine Louis Bovard, 1096 Cully,
Tel. 021 799 21 25,
www.domainebovard.com



Brez La Colombe 2012
Féchy, La Côte AOC
17 Punkte, Fr. 14.50 (75 cl)
Domaine La Colombe, 1173 Féchy,
Tel. 021 808 66 48, www.lacolombe.ch