

Inhaltsverzeichnis 12.11.2014

Lieferschein-Nr.: 8525589
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
11.11.2014	nzz.ch <i>Wie gut Schweizer Weine altern</i>	Keine Angabe	1



Online

NZZ

8021 Zürich

044/ 258 11 11

www.nzz.ch

Medienart: Internet

Medientyp: Tages- und Wochenpresse

UUpM: 891'000

Page Visits: 9'416'466

[Online lesen](#)

Themen-Nr.: 721.003

Abo-Nr.: 721003

Wie gut Schweizer Weine altern

Von Peter Keller

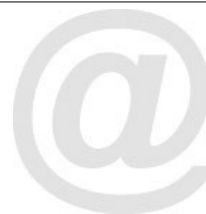
Dienstag 11. November 2014, 14:52

Schweizer Weine leiden unter einem Vorurteil: Viele Konsumenten meinen, dass die edlen Tropfen in den ersten zwei, drei Jahren nach der Abfüllung getrunken werden sollten. Das mag für Alltagsprodukte stimmen. Die Spitzenerzeugnisse verfügen über ein beeindruckendes Reifepotenzial, wie eine Degustation von vier Weinen aus drei verschiedenen Jahrgängen gezeigt hat. Diese stammen von Betrieben, die Mitglied in der Vereinigung Mémoire des Vins Suisses sind.

Pinot noir "R", Weingut Baumann, Oberhallau: Die Schaffhauser Ruedi und Beatrice Baumann erzeugen aus der Lage Röti, die aus kalkhaltigem Lehmboden besteht, einen beeindruckenden, eleganten, aber dichten Pinot noir. Der 2012er präsentiert sich noch sehr jugendlich und sollte noch etwas auf die Seite gelegt werden. Der Wein aus dem Jahr 2008 hat eine erste Reife erreicht, ist aber noch lange nicht im Zenit. Überaus frisch und bestens erhalten zeigt sich der finessenreiche 2004er, der sich zwar sehr schön entwickelt hat, aber durchaus noch vier, fünf Jahre vor sich hat. Eigentlich die Überraschung der gesamten Verkostung. Der neueste Jahrgang kostet 34 Fr. (www.baumannWeingut.ch)



Balin, Cantina Kopp von der Crone Visini, Barbengo: Der Merlot von Anna Barbara Kopp von der Crone und Paolo Visini besitzt alle Anlagen, um über Jahre zu reifen. Alle degustierten Jahrgänge, 2011, 2009, 2007 sind aber noch in einem jugendlichen Stadium mit präsenten Tanninen, wobei namentlich der 2007er zu brillieren weiss. Es ist ein vollmundiger, konzentrierter Wein mit schöner Frucht und einer guten Struktur. Die Trauben stammen aus verschiedenen Lagen im Sopraceneri und Sottoceneri. Potenzial von deutlich über zehn Jahren. Preis des Weines: 47 Fr. (www.cantinabarbengo.ch)



Online

NZZ
8021 Zürich
044/ 258 11 11
www.nzz.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 891'000
Page Visits: 9'416'466

Online lesen

Themen-Nr.: 721.003
Abo-Nr.: 721003

Pinot Gris, Weingut Steiner, Ligerz: Sabine Steiner aus der Drei-Seen-Region erzeugt einen bemerkenswert filigranen Pinot Gris, dessen Reben auf einem mittelschweren, tonigen Kalkboden wachsen. Die säurearme Sorte neigt zu Opulenz und Fülle. Der Pinot Gris von Steiner vereint indessen Kraft mit Frische und Finesse. Der 2012er steht erst am Anfang einer erfolgsversprechenden Zukunft. Der 2008 präsentiert sich zuerst reduktiv und verschlossen, entwickelt jedoch im Laufe der Zeit sehr schöne fruchtige und blumige Noten. Schon deutlich fortgeschrittener ist der 2007er mit seinen Reifetönen. Der Wein kostet 22 Fr. (www.schernelz-village.ch)

Heida Veritas, St. Jodernkellerei: Die Walliser Genossenschaft aus Visperterminen produziert einen charaktervollen Weisswein. Die Heida-Trauben stammen aus wurzelechten Rebstöcken. Das Gewächs ist kräftig, konzentriert, aber niemals opulent. Der relativ hohe Alkoholgehalt von 14,5% ist perfekt eingebunden. Der Jahrgang 2010 war der erste Mémoire-Jahrgang. Er verfügt ebenso ein grosses Potenzial wie die Nachfolger 2011 und 2012. Die Weine sollten unbedingt auf die Seite gelegt werden. Der Heida kostet 43 Fr. (www.jodernkellerei.ch).

Beitrag eingestellt von Peter Keller
in der Kategorie Allgemein Degustiert