

NEWSLETTER THEMEN-NR. 721.3 MÉMOIRE DES VINS SUISSES

13.01.2020

Avenue ID: 1904

Artikel: 1

Folgeseiten: 1

News Websites



11.01.2020

bellevue.nzz.ch / Bellevue NZZ

Ein hervorragender Dessertwein aus der Schweiz

01



weinkeller

Peter Keller

Kanton Wallis

Ein hervorragender Dessertwein aus der Schweiz

Weinkeller Peter Keller
11.1.2020



Weinberge in Fully. (Bild: Siffert/weinweltfoto.ch)

Sauternes aus dem Bordelais oder Beerenauslesen aus Deutschland bilden gemäss landläufiger Meinung die Elite im vielfältigen Süsswein-Kosmos. Doch die Schweiz hält problemlos mit, wie ein gelungenes Beispiel von Marie-Thérèse Chappaz zeigt.

Rotwein mit Restzucker geht gar nicht. Er muss nach meinem persönlichen Geschmacksempfinden trocken sein. Anders sieht es bei den Weissen aus. Ein leichter, filigraner Mosel-Riesling etwa kann dezent süss sein. Komplexer



präsentieren sich edelsüsse Beispiele. Dieser Kosmos ist riesig, die Vielfalt an Stilen atemberaubend. Grossartige Gewächse entstehen aus edelfaulen Trauben. Der Zustand wird dank dem Pilz *Botrytis cinerea* erreicht.

Er bildet sich in jenen Momenten, wo an feuchten Morgen Nebel aufzieht. Anders- artige Süssweine werden aus gefrorenen oder getrockneten Trauben produziert.

Dieser Weintyp scheint irgendwie aus der Zeit gefallen zu sein. Meistens mag man nicht mehr nach einem Essen mit Weiss- und/oder Rotwein. Vor allem aber werden nichtssagende Beispiele mit zu viel Süsse und zu wenig Säure angeboten. Mittelmässige Süsse ist erbärmlich, klebrig und genussfeindlich. Es geht auch anders, wie zwei kürzlich erfolgte Degustationen gezeigt haben.

Ein tolles Spiel von Süsse und Säure

Bei einem kleinen Test mit sechs Weinen aus fünf Ländern, den ich kürzlich zusammen mit dem Weinblog Weingeniesser durchgeführt habe (sein Urteil findet man dieser Homepage), triumphierte ein Schweizer, nämlich der Petite Arvine Grain Noble 2014 der Walliser Spitzenwinzerin Marie-Thérèse Chappaz.



Petite Arvine Grain Noble 2014, Marie-Thérèse Chappaz, 66 Franken; über Selection Widmer .

Der Dessertwein brilliert mit einem intensiven Goldgelb, ist in der Nase intensiv mit Noten von exotischen Früchten, Honig und Rosinen. Im Gaumen fällt das tolle Spiel von Süsse und Säure auf. Der Wein ist komplex, cremig und endet mit einem sehr langen Nachhall.

Wie lagerungsfähig diese Preziose ist, bewies ein weiterer Vergleich der Jahrgänge 2015, 2012, 2006, 2003 und 2000. Der Wein ist in der Schatzkammer des Mémoire des Vins Suisses enthalten. Die Vereinigung hat sich zum Ziel gesetzt, das Reifepotenzial der besten Schweizer Weine zu dokumentieren. Die süsse Rarität von Marie-Thérèse Chappaz gehört definitiv dazu, denn selbst der 2000er hat seinen Höhepunkt noch nicht erreicht.