

Die besten Merlots

- 1** Balin 2013, Cantina Kopp von der Crone Vini, Barbengo TI; www.cantina-barbengo.ch Verhalten, tiefgründig, dezente Röstaromen; mittelmäßig, saftig, lang. Sehr elegant. 47 Franken 18,25 Punkte
- 2** Merlot Montagna Magica 2012, Daniel Huber, Monteggio TI; www.vinotheke-brancaia.ch Fein und nobel, Sauerkirchen; dicht gewoben, seidiges Tannin, saftige Säure. Finessenreich. 49,50 Franken 18,25 Punkte
- 3** Merlot Platinum 2013, Brivio, Mendrisio TI; www.brivio.ch Feinduftig, Holzgut eingebaut; sehr kompakt, deutliche Holzprägung, Waldbeeren. Facettenreich, tolles Potenzial. 88 Franken 18,25 Punkte
- 4** Merlot Rompidée 2013, Chioldi, Ascona TI; www.chioldi.ch Röstaromen, schwarze Frucht; mittelgewichtig, stoffig, harmonisch. Gelungener Spagat zwischen Kraft und Eleganz. 37 Franken 18 Punkte
- 5** Castello di Morcote 2013, Tenuta Castello di Morcote, Vico Morcote TI; www.boucherville.ch Holzprägung, schwarzfruchtig; substanzreich, kompakt, aber nicht schwer. Braucht Reife. 39 Franken 18 Punkte
- 6** Merlot Riserva Tenimento dell'Or 2013, Agriloro SA, Genestrerio TI; www.agriloro.ch Röstaromen, Kräuterduft; würzig; mittelgewichtig, präsenze Säure, knackiges Tannin. Zeigt Finesse. 45 Franken 18 Punkte
- 7** Merlot Sassi grossi 2013, Gialdi, Mendrisio TI; www.gialdi.ch Verhalten, Beerenduft, würzig; mittelgewichtig, frische Säure; mittellang. Stövill mit Fingerspitzengefühl komponiert. 48 Franken 18 Punkte

Die besten Chasselas

- 15** Merlot Crescendo 2013, Tenuta San Giorgio, Cassina d'Agno TI; www.tenutasangiorgio.ch Einnehmendes Bouquet; vollmundig, sattes Tannin, saftige Säure. Gradling, zapackend. 29 Franken 17,25 Punkte
- 1** Dézaley Grand Cru de Pierre 2014, Domaine Blaise Duboux, Epesses VD; www.blaiseduboux.ch Kraftvoll, stoffig; endet lang und salzig. Vorbildlicher Dézaley mit grossem Potenzial. 26 Franken 18 Punkte
- 2** Dézaley Grand Cru Médiette 2007, Domaine Bovard, Cully VD; www.domaine-bovard.com Honig, Haselnüsse, Schiefernote; im Gaumen viel Schmelz und Frische. Nähert sich dem Höhepunkt. 36 Franken 18 Punkte
- 3** Clos Mangold Vieilles Vignes 2014, Domaine Cornulus, Savèze VS; www.cornulus.ch Frischfruchtig, tiefgründig; vollmundig, mit anmierender Säure; lang. Komplexer Fendant. 16,50 Franken 17,75 Punkte

- 11** Yvorne Ovalle 2013, 1er Grand Cru, Hammel, Rolle VS; www.schubweine.ch Üppiges, reifes Bouquet, Feuerstein; vollmundig, dezente Säure, harmonisch, mineralische Begleitung. 22,50 Franken 17,5 Punkte
- 12** Fendant Les Bans 2014, Gérard Besse, Martigny VS; www.besse.ch Terroirgeprägt; frisch, gradling, rassig; mittellanger, mineralischer Abgang. Fendant mit alpinem Charakter. 14 Franken 17,25 Punkte
- 13** Féchy Le Braz, Domaine La Colomba, Féchy VD; www.ullrich.ch Aprikose, Limette; schlanke mit knackig frischer Säure und leichter Bitterkeit; jugendlich, sehr gutes Potenzial. 15,50 Franken 17,25 Punkte
- 14** Fendant de Sion Maitre de Chais Réserve Spéciale 2013, Provins Valais; www.provins.ch Verhaltene Frucht; kräftige Struktur; präsenze Säure. Charaktervoller, reifer Fendant. 18,90 Franken 17,25 Punkte

- 7** Malanser Pinot noir Schöpfi 2013, Fromm, Malans GR; www.vinotheke-brancaia.ch Verhaltene, etwas sprödes Bouquet, Schwarzkirsche; mittelgewichtig, feines, jugendliches Tannin. Braucht Zeit. 61 Franken 18,25 Punkte
- 8** Pinot noir 2013, Martha und Daniel Gantenben, Fläsch GR; www.millivins.ch Wunderbares Bouquet mit feinsten Holznote; samtige Tannine. Leider noch etwas storende Kohlensäure. 120 Franken 18,25 Punkte
- 9** Mauvier 2012, La Maison Carrée, Auvier NE; www.lamaisoncarrée.ch Zartfruchtiges Bouquet, Himbeeren; schlanke, dicht, knackige Säure, robustes Tannin. Sehr burgundisch. 21 Franken 18 Punkte
- 10** Pinot noir Klingnau Kloster Sion Réserve 2011, Weingut zum Sternen, Würtenlingen AG; www.weingut-sternen.ch Rotfruchtig, würzig, holzgeprägt; vollmundig, reifes Tannin. Attraktiv. 32 Franken 18 Punkte
- 11** Pinot noir Raisennaz 2013, Domäne Henri Cruchon, Echichens VD; www.gerst.ch Einnehmendes Bouquet, rote Kirsche, würzig; mittelgewichtig, fein. Mit Schmelz und Länge. 36 Franken 18 Punkte
- 12** Pinot noir No 4 2012, Schlossgut Bachobel, Weinfelden TG; www.bachobel.ch Schwarzfruchtig, nobel, Hefenote; schlanke, dicht, saftig; kalkig-mineralischer Abgang. Sehr spannungreich. 48 Franken 18 Punkte
- 13** Pinot noir Hallau Haalde 2013, Markus Ruch, Neunkirch SH; www.garst.ch Schwarzfruchtig, rotbeerig; Bouquet; schlanke, mittelgewichtig, kompakt, kräftiges Tannin. Modern. 49 Franken 18 Punkte

Die 50 besten Schweizer Weine

Der Weinpublizist Martin Kilchmann hat aus Hunderten von Tropfen die besten ausgewählt

So wurden die Weine bewertet

Um die Auswahl der fünfzig besten Schweizer Weine relevanter zu gestalten, konzentrierte sich Martin Kilchmann, Weinpublizist und Chefredaktor der Schweizer Ausgabe des Weinmagazins «Falstaff», auf die drei wichtigsten Schweizer Rebsorten: bei den weissen ist dies der Chasselas, bei den roten Merlot und Pinot noir. Degustiert wurden die meisten Weine zuerst vor Ort und dann zur Überprüfung nochmals zu Hause – blind und zusammen mit dem Essen, was zusätzliche Rückmeldung zulässt. Zu beachten ist, dass jede Degustation lediglich eine Momentaufnahme darstellt und abhängig von verschiedenen Faktoren ist. Je nach Kontext kann die Bewertung denn auch moderat anders ausfallen. Bewertet wurden die Weine mit dem bei uns dominierten 20-Punkte-Schema.

Wie viele Weine haben Sie getestet?
Ich degustiere das ganze Jahr über Schweizer Weine. Teilweise blind, an Präsentationen oder bei Witzberbesuchen. So kommen gut und gerne 500 Weine zusammen. Darum habe ich eine Auswahl getroffen und nochmals getestet.

Warum beschränken Sie sich auf Chasselas, Merlot und Pinot noir?
Die drei Sorten sind die Leitsorten der Schweiz. Und sie sind wichtig für die Weinwirtschaft. Die drei Sorten sind die Leitsorten der Schweiz. Und sie sind wichtig für die Weinwirtschaft.

Gab es positive oder negative Überraschungen?
Positiv überrascht haben mich die

Pinots noirs des Jahrgangs 2013. Hier haben wir es, vor allem in der Bündner Herrschaft, mit einem exzellenten Jahr zu tun. Negativ ist, an Präsentationen oder bei Witzberbesuchen. So kommen gut und gerne 500 Weine zusammen. Darum habe ich eine Auswahl getroffen und nochmals getestet.

Woran liegt das?
Die Winzer sind besser ausgebildet. Sie besuchen Betriebe im Ausland und setzen die Erfahrungen zu Hause um. Sie arbeiten natur-



Degustiert 500 Weine pro Jahr: Weinpublizist Martin Kilchmann

lung noch zu jung. Aber mit den sehr guten europäischen Weinen können wir absolut mithalten.

Wie altert die Weine?
Das Gros der Schweizer Weine wird mit Vorteil innerhalb von zwei, drei Jahren getrunken. Doch Spitzenorten vermögen mit Gewinn zu alteren und nehmen die Produktionskosten zu hoch.

Sind Schweizer Weine zu teuer?
Im oberen Qualitätsbereich sind die Weine auch im Ausland teuer. Mit günstigen Weinen können wir nicht mithalten. Dafür sind die Produktionskosten zu hoch.

Werden sie im Ausland überhaupt wahrgenommen?
Nicht gross, höchstens als Spezialitäten. Aber das hat auch damit

zu tun, dass man diese Weine im Ausland kaum kaufen kann. Es fehlt vor allem die Menge.

Wohin geht der Trend?
Weine aus hochentwickelten, regional verwurzelten Rebsorten haben Konjunktur. Und es wird vermehrt auf Eleganz und Trinkigkeit geschaut. Doch im Weinbau gibt es nicht nur eine Wahrheit. Gewinner sind Individualisten. Ein Stück weit setzt sich jeder den Trend selber.

Kannich der Schweizer Wein noch steigern?
Im Keller ist bei den Spitzenproduzenten das Potenzial wohl ausgeschöpft. Auf der Suche nach gesunden, reifen, aromatischen Trauben bietet der Rebberg aber noch Spielraum für Verbesserungen.

Anzeige

- 8** Merlot Orizzonte 2013, Zündel, Beride TI; www.watuder-vinothek.ch Unaufgeregtes, beeriges Bouquet; Cassis-Noten, Röstaromen; kräftiges Tannin, frische Säure. Authentisch, schließt nicht auf Modern. 49 Franken 18 Punkte
- 9** Merlot Lamone Riserva 2013, Cantina Pelossi, Pazzallo TI; www.agriloro@gmail.com Röstaromen, schwarzbeerig; kompakter Bau, stoffig, saftige Säure. Holzaromen. Gut gemacht, modern. 35 Franken 17,75 Punkte
- 10** Merlot Rosso di Sera Purasca TI; www.klauserblauwein.ch Tiefgründig, kräftige Struktur, reifes Tannin, saftige Säure. Charaktervoll mit Potenzial. 37 Franken 17,75 Punkte
- 11** Merlot Riserva Ronco dei Ciliegi 2013, Azienda Mòdo, Semerino TI; www.azienda-mondo.ch Cassis-Noten, Röstaromen; noch etwas eckig, robust, markant strukturiert. Schlummert noch. 25 Franken 17,5 Punkte
- 12** Pio della Rocca 2013, Tenuta Castello di Morcote; www.boucherville.ch Kräuterwürzig, holzgeprägt; noch etwas eckig, robust, markant strukturiert. Schlummert noch. 48 Franken 17,5 Punkte
- 13** Merlot Vigna Vecchia 2013, Tamborini, Lamone TI; www.nauer-weine.ch Verhalten, Hefenote; vollmundig, saftige Säure, dezente Holzprägung; lang. Ausdrucksvoll, modern. 48,70 Franken 17,5 Punkte
- 14** Merlot Novi dal Drun pa 2013, Mauro Ortelli, Corteglia TI; ortelli.mauro@bluewin.ch Beerig, dezente Holzschlank, subtil komponiert, saftig. Unauffällig, aber sehr delikat. 25 Franken 17,25 Punkte
- 4** Dézaley Grand Cru 2014, Jean-François Neyroud, Chardonnay VD; www.neyroud.ch Sehr reintonig. Noten von Agrumen und Feuerstein; frisch, harmonisch, lang mit mineralischer Prägung. 18,80 Franken 17,75 Punkte
- 5** Yvorne Grand Cru 2014, Château Maison Blanche 2014, Château Malson Blanche, Yvorne VD; www.gazzar.ch Vielschichtiges Bouquet; vollmundig, frisch, endet herb und nervös, kann reifen. 18,90 Franken 17,75 Punkte
- 6** Dézaley Grand Cru Chemin de Fer 2014, Luc Mascy, Epesses VD; www.massy-vins.ch Noch verhalten, aber Kraft angeleitet; stoffig, saftig, frisch; endet lang auf mineralischen Noten. 27 Franken 17,75 Punkte
- 7** Dézaley-Marsens Grand Cru De la Tour Vase No 4 2012, Frères Dubois, Cully VD; www.fld.ch Holznote, florale Aromen, Anis; voll, weich, cremig. Ungewöhnlich, aber spannend. 30 Franken 17,75 Punkte
- 8** Saint-Saphorin Les Bassanges, Pierre-Luc Leyraz, Chauxes VD; www.leyraz-vins.ch Kraftvoll, würzig; etwas Kohlensäure, ausgeprägt mineralisch; lang. Exemplarisch. 16,80 Franken 17,5 Punkte
- 9** Fendant Clos de Cochetta 2014, Gillard, Sitten VS; www.gillard.ch Reichhaltiges, würziges, mineralisches Bouquet; vollmundig, kraftvoll; endet lang mit leichter Bitternote. 16,90 Franken 17,5 Punkte
- 10** Clos à l'Abbé 2014, Sabine Steiner, Schermzell VS; www.schermzell-village.ch Reintönig, Lindenblüten; klar und gradling mit kristalliner Säure. Fadengradler Bierlesewein. 17 Franken 17,5 Punkte
- 15** Dézaley Clos des Moines Vieilles Vignes 2014, Ville de Lausanne VD; www.vignobles@lausanne.ch Kalkig; sädige Tannin, saftig, leicht bitter. Eleganz pur, köstlich. 22 Franken 17,25 Punkte
- 1** Pinot noir Calaire Absolu 2013, Histoire d'Enfer, Corin-sur-Sierre VS; www.histoiredenfer.ch Feinste Frucht, kalkig; sädige Tannin, saftig, leicht bitter. Eleganz pur, köstlich. 78 Franken 19 Punkte
- 2** Malanser Pinot noir Unique 2013, Weingut Donatsch, Malans GR; www.donatsch.info Kraftvoll und vielschichtig, langer «burgundischer» Abgang. Martin Donatschs bester Unique. 55 Franken 18,75 Punkte
- 3** Pinot noir Eichholz 2013, Fréne Grünenfelder, Jenins GR; www.culvino.ch Schwarzfruchtig, nobles Holz; kompakt, stoffiges Tannin, lang. Geschmacksreich mit super Potenzial. 62 Franken 18,5 Punkte
- 4** Pinot noir Stadtbreg 2013, Weingut Pircher, Egliusa ZH; www.weingut-pircher.ch Raffiniertes Bouquet; schwarzfruchtig; kraftvoll, konzentriert, lang. Entwickelt viel Druck. 31 Franken 18,25 Punkte
- 5** Pinot noir Monolith 2013, Francisca und Christian Obrecht GR; www.obrecht.ch Rotbeeriges, facettenreiches Bouquet; mittelgewichtig, vollmundig, feinkörniges Tannin, saftige Säure. Delikat und frisch. 48 Franken 18,25 Punkte
- 6** Malanser Pinot noir 2013, Staudach, Malans GR; www.alexander-weine.ch Rotfruchtiges Bouquet, Röstaromen; leichtfüssig, elegant und tänzerisch. Noch sehr jugendlich. 51 Franken 18,25 Punkte
- 14** Pinot noir Thalheim Chalofé 2013, Litwan, Schinznach AG; www.1870vinssetconseil.ch Subtiles, rotbeeriges Bouquet; schlanke, mittelgewichtig, kompakt, kräftiges Tannin. Modern. 37,90 Franken 17,75 Punkte
- 15** Fläscher Pinot noir Grand Maitre 2013, Peter und Rosi Hermann, Fläsch GR; www.weingut-hermann.ch Röstaromen, rotbeerig; weicher Auftakt, gradling, samtig. Bereits recht zugänglich. 43 Franken 17,75 Punkte
- 16** Pinot noir R 2013, Baumann, Oberhallau SH; www.baumannweingut.ch In der Nase rotfruchtig; weicher Auftakt, gradling, samtig. Bereits recht zugänglich. 36 Franken 17,5 Punkte
- 17** Pinot noir B 2013, Toni Ottiger, Kastanienbaum LU; www.weinbauottiger.ch Rotbeerig, Holznote; weiches Tannin, saftige Säure, schmackhaft. Jugendlich, frisch, kann noch zulegen. 45 Franken 17,5 Punkte
- 18** Pinot noir Réserve 2013, Weingut Schlässli, Schafis BE; www.weingutshloessli.ch Schwarzkirsche, Holznote; kräftiges, eher rustikales Tannin, extraktreich. Muss reifen. 26,50 Franken 17,25 Punkte
- 19** Fläscher Pinot noir Sélection Bovel 2013, D. Marugg, Fläsch GR; www.1870vinssetconseil.ch Schwarzfruchtig, kräuterig; mittelgewichtig, knackige Säure. Elegant und jugendlich. 34,50 Franken 17,25 Punkte
- 20** Pinot noir Ardon Beuble Maitre de Chais Sélection Spéciale 2013, Provins Valais; www.provins.ch Konzentriertes Bouquet, Dörrobst; breit, lang. Ein üppiger Pinot. 31,90 Franken 17 Punkte

Foto: Stefano Schärer

«Die Qualität hat sich unglaublich verbessert»

Weinkenner Martin Kilchmann über Schweizer Weine und die neusten Trends im Weinbau

Pinots noirs des Jahrgangs 2013. Hier haben wir es, vor allem in der Bündner Herrschaft, mit einem exzellenten Jahr zu tun. Negativ ist, an Präsentationen oder bei Witzberbesuchen. So kommen gut und gerne 500 Weine zusammen. Darum habe ich eine Auswahl getroffen und nochmals getestet.

Woran liegt das?
Die Winzer sind besser ausgebildet. Sie besuchen Betriebe im Ausland und setzen die Erfahrungen zu Hause um. Sie arbeiten natur-

lung noch zu jung. Aber mit den sehr guten europäischen Weinen können wir absolut mithalten.

Wie altert die Weine?
Das Gros der Schweizer Weine wird mit Vorteil innerhalb von zwei, drei Jahren getrunken. Doch Spitzenorten vermögen mit Gewinn zu alteren und nehmen die Produktionskosten zu hoch.

Sind Schweizer Weine zu teuer?
Im oberen Qualitätsbereich sind die Weine auch im Ausland teuer. Mit günstigen Weinen können wir nicht mithalten. Dafür sind die Produktionskosten zu hoch.

Werden sie im Ausland überhaupt wahrgenommen?
Nicht gross, höchstens als Spezialitäten. Aber das hat auch damit

zu tun, dass man diese Weine im Ausland kaum kaufen kann. Es fehlt vor allem die Menge.

Wohin geht der Trend?
Weine aus hochentwickelten, regional verwurzelten Rebsorten haben Konjunktur. Und es wird vermehrt auf Eleganz und Trinkigkeit geschaut. Doch im Weinbau gibt es nicht nur eine Wahrheit. Gewinner sind Individualisten. Ein Stück weit setzt sich jeder den Trend selber.

Kannich der Schweizer Wein noch steigern?
Im Keller ist bei den Spitzenproduzenten das Potenzial wohl ausgeschöpft. Auf der Suche nach gesunden, reifen, aromatischen Trauben bietet der Rebberg aber noch Spielraum für Verbesserungen.

lung noch zu jung. Aber mit den sehr guten europäischen Weinen können wir absolut mithalten.

Wie altert die Weine?
Das Gros der Schweizer Weine wird mit Vorteil innerhalb von zwei, drei Jahren getrunken. Doch Spitzenorten vermögen mit Gewinn zu alteren und nehmen die Produktionskosten zu hoch.

Sind Schweizer Weine zu teuer?
Im oberen Qualitätsbereich sind die Weine auch im Ausland teuer. Mit günstigen Weinen können wir nicht mithalten. Dafür sind die Produktionskosten zu hoch.

Werden sie im Ausland überhaupt wahrgenommen?
Nicht gross, höchstens als Spezialitäten. Aber das hat auch damit

zu tun, dass man diese Weine im Ausland kaum kaufen kann. Es fehlt vor allem die Menge.

Wohin geht der Trend?
Weine aus hochentwickelten, regional verwurzelten Rebsorten haben Konjunktur. Und es wird vermehrt auf Eleganz und Trinkigkeit geschaut. Doch im Weinbau gibt es nicht nur eine Wahrheit. Gewinner sind Individualisten. Ein Stück weit setzt sich jeder den Trend selber.

Kannich der Schweizer Wein noch steigern?
Im Keller ist bei den Spitzenproduzenten das Potenzial wohl ausgeschöpft. Auf der Suche nach gesunden, reifen, aromatischen Trauben bietet der Rebberg aber noch Spielraum für Verbesserungen.