

Die besten Merlots

1 Balin 2013, Cantina Kopp von der Crone Visini, Barbengo TI; www.cantinabarbengo.ch
Verhalten, tiefgründig, dezente Röstaromen; mittelgewichtig, saftig, lang. Sehr elegant.



47 Franken
18,25 Punkte

2 Merlot Montagna Magica 2012, Daniel Huber, Monteggio TI; www.vinothek-brancaia.ch
Fein und nobel, Sauerkirschen; dicht gewoben, seidiges Tannin, saftige Säure. Finessenreich.



49.50 Franken
18,25 Punkte

3 Merlot Platinum 2013, Brivio, Mendrisio TI; www.brivio.ch
Feinduftig, Holz gut eingebaut; sehr kompakt, deutliche Holzprägung, Waldbeeren. Facettenreich, tolles Potenzial.



88 Franken
18,25 Punkte

4 Merlot Rompidée 2013, Chiodi, Ascona TI; www.chiodi.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; mittelgewichtig, präsenzte 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. Stilvoll 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. Gradlinig, zupackend.



29 Franken
17,25 Punkte

1 Dézaley Grand Cru Haut 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 Médinette 2007, Domaine Bovard, Cully VD; www.domainebovard.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, Savièse VS; www.cornulus.ch
Frischfruchtig, tiefgründig; vollmundig, mit animierender Säure; lang. Komplexer Fendant.



16.50 Franken
17,75 Punkte

11 Yvorne Ovaile 2013, 1er Grand Cru, Hammel, Rolle VS; www.schubliweine.ch
Üppiges, reifes Bouquet, Feuerstein; vollmundig, dezente Säure, harmonisch, mineralische Begleitung.



22.50 Franken
17,5 Punkte

12 Fendant Les Bans 2014, Gérald Besse, Martigny VS; www.besse.ch
Terroirgeprägt; frisch, gradlinig, rassig; mittellanger, mineralischer Abgang. Fendant mit alpinem Charakter.



14 Franken
17,25 Punkte

13 Féchy Le Brez, Domaine La Colombe, Féchy VD; www.ullrich.ch
Aprikose, Limette; schlank mit knackig frischer Säure und leichter Bitterkeit; jugendlich, sehr gutes Potenzial.



15.50 Franken
17,25 Punkte

14 Fendant de Sion Maître de Chais Réserve Spéciale 2013, Provins Valais; www.provins.ch
Verhaltene Frucht; kräftige Struktur, präsenzte Säure. Charaktervoller, reifer Fendant.



18.90 Franken
17,25 Punkte

7 Malanser Pinot noir Schöpfi 2013, Fromm, Malans GR; www.vinothek-brancaia.ch
Verhaltenes, etwas sprödes Bouquet, Schwarzkirsche; mittelgewichtig, feines, jugendliches Tannin. Braucht Zeit.



61 Franken
18,25 Punkte

8 Pinot noir 2013, Martha und Daniel Gantenbein, Fläsch GR; www.millevins.ch
Wunderbares Bouquet mit feinsten Holznote; samtige Tannine. Leider noch etwas störende Kohlensäure.



120 Franken
18,25 Punkte

9 Auvernier 2012, La Maison Carrée, Auvernier NE; www.lamaisoncarree.ch
Zartfruchtiges Bouquet, Himbeeren; schlank, dicht, knackige Säure, robustes Tannin. Sehr burgundisch.



21 Franken
18 Punkte

10 Pinot noir Klingnau Kloster Sion Réserve 2011, Weingut zum Sternen, Würenlingen AG; www.weingut-sternen.ch
Rotfruchtig, würzig, holzgeprägt; vollmundig, reifes Tannin. Attraktiv.



32 Franken
18 Punkte

11 Pinot noir Raissennaz 2013, Domaine Henri Cruchon, Echichens VD; www.henricruchon.com
Frischfruchtig, tiefgründig; feines Tannin, filigrane Säure; langer, kalkiger Abgang. Elegant.



36 Franken
18 Punkte

12 Pinot noir No 4 2012, Schlossgut Bachtobel, Weinfelden TG; www.bachtobel.ch
Einnehmendes Bouquet, rote Kirsche, würzig; mittelgewichtig, fein. Mit Schmelz und Länge.



48 Franken (limitiert)
18 Punkte

13 Pinot noir Hallau Haalde 2013, Markus Ruch, Neunkirch SH; www.gerstl.ch
Schwarzfruchtig, nobel, Hefenote; schlank, dicht, saftig; kalkig-mineralischer Abgang. Sehr spannungsreich.



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 Rückschlüsse 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 dominierenden 20-Punkte-Schema.

«Die Qualität hat sich unglaublich verbessert»

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

Wie viele Weine haben Sie getestet?

Ich degustiere das ganze Jahr über Schweizer Weine. Teilweise blind, an Präsentationen oder bei Winerbesuchen. So kommen gut und gerne 500 Weine zusammen. Daraus habe ich eine Auswahl getroffen und nochmals getestet.

Warum beschränken Sie sich auf Chasselas, Merlot und Pinot noir?

Die drei Sorten sind die Leitsorten des Landes. Aus allen wichtigen Traubensorten die fünfzig Besten zu wählen, erscheint mir etwas willkürlich und vermessen.

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, dass es davon wenig gibt, da die Ernte klein war.

Wie gut sind die Schweizer Weine?

Die Qualität der Schweizer Weine hat sich in den letzten zehn Jahren unglaublich verbessert. Wäre es früher unmöglich gewesen, eine Liste von hundert aussergewöhnlich Weingütern zu erstellen, hat man heute die Qual der Wahl.

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

nah, teilweise biologisch oder gar biologisch-dynamisch. Das gibt präzisere, lebendigere Weine.

Können sie mit den grossen Europäern mithalten?

Für die absolute Topliga reicht es noch nicht. Dafür ist die Entwick-

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

Wie altern die Weine?

Das Gros der Schweizer Weine wird mit Vorteil innerhalb von zwei, drei Jahren getrunken. Doch Spitzentropfen vermögen mit Gewinn zu altern und nehmen die 10-Jahres-Hürde mit Bravour.

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 autochthonen, regional verwurzelten Rebsorten haben Konjunktur. Und es wird vermehrt auf Eleganz und Trinkigkeit geschaut. Doch im Weinbau gibt es nicht nur eine Wahrheit. Winzer sind Individualisten. Ein Stück weit setzt sich jeder den Trend selber.

Kann sich 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.