

Editorial

Und plötzlich ist alles Natur pur**Nachhaltig, vegan, natürlich.**

Die Schlagwörter dominieren zurzeit unser Leben. Plötzlich ist alles umweltfreundlich und klimaneutral. Sogar Kreuzfahrten und AKWs sind jetzt grün. Und selbstverständlich macht der Trend auch nicht bei einem der natürlichsten und ältesten Lebensmittel der Welt halt: beim Wein.

Auch hier übertrumpfen sich die

Wizner mit Produkten, die ohne Chemie, Pestizide und Schwefel produziert wurden. Das ist auch gut so. Wobei viele der sogenannten Naturweine vor allem mit hypen Aromen und coolen Etiketten glänzen, der Inhalt der Flasche aber eher nebensächlich ist. Zielpublikum sind junge, umweltbewusste Weintrinker, die vielleicht schon bald nicht mehr Trauben, sondern Schildkröten retten wollen.

Wichtig und richtig ist, dass die

Weinbauern auf den Druck der Konsumenten reagiert haben, und viele schädliche Stoffe bereits verschwunden sind. Noch wichtiger aber ist, dass jetzt verbindliche Regelungen eingeführt werden. Damit der Natur-Hype nicht ein kurzlebiger Trend bleibt.

Dominic Geisseler



Impressum

WEIN ist eine redaktionelle Sonderbeilage der Sonntagszeitung

Leitung und Produktion:

Dominic Geisseler

Autoren: Erik Brühlmann, Martin Kilchmann, Chandra Kurt, Marius Leutenegger, Maria Liessmann

Art Direction: Tobias Gaberthuel

Layout: Natalie Seitz

Fotoredaktion: Lisa Schneider

Leitung Verlag: Marcel Tappeiner

Goldbach Publishing:

Philipp Mankowski (Managing Director), Adriano Valeri (Director Client Sales)

Die Weinwelt im Umbruch

Trends Wir leben in einer Zeit grosser Umwälzungen, Unruhen und Krisen, aber auch bahnbrechender Innovationen, die neue Sphären eröffnen. Das hat auch Folgen für die Weinwelt, die sich so vielfältig wie noch präsentieren.

Chandra Kurt

Das laufend Jahr ist geprägt von Inflation, von der durch den Ukraine-Krieg verursachten Energiekrise und Störungen der globalen Lieferketten. Vor diesem Hintergrund kam es in vielen Märkten zu erheblichen Preissteigerungen bei Wein, die zu einem leichten Rückgang der weltweit konsumierten Mengen führten. Im kommenden Jahr wird die Weinwelt noch mehr auf den Klimawandel und neu auf den Generationswechsel reagieren. Obwohl die Babyboomer immer noch das obere Ende des Marktes dominieren, haben die aktuellen Mainstream-Weintrinker eine andere Sensibilität als ihre Eltern.

Die anrückende Generation Z zeichnet sich jetzt schon als wahre Herausforderung aus, zumal sie voller Widersprüche steckt und unberechenbar wirkt, indem sie einerseits Nachhaltigkeit und ethische Philosophien predigen, aber diese selber nicht zwingend lebt. Angesagten Brands bleibt die jungen Leute nur so lange treu, wie sie ihren Werten entsprechen oder bis sie etwas Besseres gefunden haben. Das ist aber erst der erste Teil der Situation, die künftige Weintrends beeinflussen wird, zumal die Pandemie die Transformation der Welt des 20. Jahrhunderts in eine Quantenwelt vorangetrieben hat, in der Veränderungen schneller und unvorhersehbarer sind und auch zufälliger sein können.

Starke Nachfrage nach Schaumweinen

Glücklicherweise ist eine Ordnung in der Weinwelt unverändert geblieben und zwar die, dass einmal im Jahr gefeiert werden (es könnte ja bald der gefeierte sein) und dazu gehören Bollcine. Sie sind absolut begehrt. Sehr interessante Entwicklungen sind dabei auch aus unseren Nachbarländern zu entdecken – aus Italien etwa Prosecco, Franciacorta und Trento DOC, um nur einige zu nennen. Oder dann von unseren deutschsprachigen Nachbarn die jungen Gütesiegel Sekt Austria und Sekt Deutschland.

Von Deutschland kommt ein weiterer Trend: die Riesling-Weine. Da für junge Weingeniesser expressive Aromatik und auch Süsse nicht zu knapp sein kann, ist der Riesling mit seiner bunt-parfümierten Aromatik sozusagen der prädestinierte Weisswein. Das entziffern der Angaben auf den Etiketten ist nicht immer



Im Trend: Roséweine und Weine ohne oder mit wenig Alkohol. Foto: Marvin Zilim/13Photo

ganz einfach – aber dank dem Smartphone keine Hexerei. Ein weiterer grosse Trend ist die Nachhaltigkeit und alles, was biologisch oder zumindest im Sinne der Natur vinifiziert wird. Und zwar auch bei den grossen Detailhändlern. Coop feiert heuer das Dreissig-Jahr-Jubiläum seines Naturaplan-Gütesiegels (das auch auf immer mehr Weinen zu sehen ist), und bei Denner nimmt die Anzahl nachhaltig produzierter Weine mit dem Label IP-Suisse (Marienkäfer) mit jedem Jahrgang zu. Nicht mehr wegzudenken ist auch die Welt der Naturweine, deren Namen zwar eher Indi- oder Chaosweine lauten sollte. Aber allein mit ihren ständig wechselnden und auffallend kreativen Etiketten und dem höchst widersprüchlichen Aromaprofil passen sie ins Bild der Zeit.

In diese Kategorie gehören auch die autochthonen Rebsorten und die neuen Hybriden (Piwi), zumal sie mit den durch die globale Erwärmung

bedingten extremen Wachstumsbedingungen besser zurecht kommen, wie übrigens auch sehr alte Rebstöcke, die man überall auf der Welt findet. Keine geringere als Jancis Robinson, die Grand Dame du Vin, hat erst vor kurzem das «Old Vine Registry» gegründet und meint: «In erster Linie ist die Rettung alter Reben kein romantisches Unterfangen, sondern die Lösung einer weltweiten Krise. Alte Reben tragen die Geheimnisse des Überlebens in sich und haben sich über Jahrzehnte und sogar Jahrhunderte an Stress angepasst. Sie sind oft widerstandsfähiger in Zeiten von Dürre und Hitzewellen, sie haben gelernt, mit Schädlingen und Krankheiten zu leben oder eine Immunität gegen sie zu entwickeln, und sie haben extreme Wetterereignisse überlebt.»

Immer beliebter sind Reisen in Weinbaugebiete

Weitere gesellschaftliche Themen sind die boomenden Roséweine, die sich besonders auf Instagram-Bildern gut machen, sowie die sogenannten NoLo-Weine mit «no and low» Alkohol, also Weine mit keinem oder tiefem Alkoholgehalt. Dazu kommt die zunehmende Lust am Reisen. Allen Umweltdiskussionen zum Trotz wird zurzeit fast schon übertrieben gereist – auch in Weinbaugebiete. Ganz nach dem Motto «Urlaub im Glas» boomen Inselregionen wie Sardinien, die Kanarischen Inseln oder Mallorca, ganz zu schweigen von Griechenland mit seiner vielfältigen Weinkultur. Oder neue, östlichere Weinbauregionen wie Ungarn, Armenien, Slowenien und Georgien sowie Süd-England mit seiner noch jungen Schaumweinkultur.

Aber auch in der Schweiz nehmen die Besuche bei den Winzern und in Weinbaugebieten zu. Weinkellereien und Weinregionen organisieren vermehrt spezielle Events, um die ökologischen Köstlichkeiten lokal zu entdecken. Und eine Weisheit im Wein besagt, dass er meist am Ort seiner Herkunft besonders gut schmeckt. Auch wenn unser Weinland ein kleines ist, so ist die Vielfalt an Trauben, Weintypen und Landschaftsbildern, die von Seen, von Bergen und Tälern geprägt sind, doch einmalig. Und da eine solche Vielfalt in der Nachhaltigkeit erst noch gross geschrieben wird, entspricht sie im Grunde ganz dem Zeitgeist.

ANZEIGE

Schweiz. Natürlich.

DER DÔLE WIRKLICH CHARAKTERLOS?

OHNE WENN UND ABER

SWISS WINE VALAIS

wallis
INS HERZ GEWISSELT.

DÔLE DU VALAIS
#HOLDIROOLE



MONDOVINO

Wein nach Deinem
Geschmack.



*SOUTH AUSTRALIA BAROSSA
VALLEY GRANGE PENFOLDS
2012, 75 CL

530.-
(10 CL = 70,67)

99

Robert
Parker

99

James
Suckling

*PAUILLAC AOC 1^{re} CRU CLASSÉ
CHATEAU MOUTON ROTHSCHILD
2015, 75 CL

635.-
(10 CL = 84,67)

Raritäten aus unserem exklusivsten Weinkeller.



Exklusiv online erhältlich:
mondovino.ch/raritaeten

Für mich und dich.

Preis- und Jahrgangsänderungen sind vorbehalten. Coop verkauft keinen Alkohol an Jugendliche unter 18 Jahren.
*Nur auf mondovino.ch erhältlich

«Wein verbindet Menschen»

Interview Der Aargauer Michael Sager hat in London vor über zehn Jahre seine erste Weinbar eröffnet. Inzwischen ist sie zu einer Institution für die neue Weingeneration geworden, die auch Naturweinen nicht abgeneigt ist.

Chandra Kurt

Wie sind Sie zum Wein gekommen?

Ich arbeitete in San Francisco in der Nähe von Sonoma und besuchte an den Wochenenden immer wieder Weingüter. Die Stadt hat eine grossartige Weinkultur, die sehr fesselnd ist – genauso wie ihre Restaurantkultur. Sie ist so vielfältig, und man kann sich hier unkomplizierter und persönlicher mit den Lebensmittel- und Getränkelieferanten austauschen, als in jeder anderen amerikanischen Stadt. Einmalig ist auch, dass man in einer halben Stunde auf dem Land ist und direkt beim Bauern einkaufen kann, während das in New York, Paris oder London nur über einen Zwischenhändler möglich ist.

Was lieben Sie am Wein?

Es geht um Inklusivität und Zugänglichkeit in allen Preisklassen – und um den Zugang zu Kulturen von Ländern auf der ganzen Welt. Wein verbindet Menschen.

Was ist für Sie ein grosser Wein?

Jeder Wein, der mich zum Nachdenken bringt, ist ein grosser Wein.

Vor mehr als zehn Jahren haben Sie Ihre Weinbar «Sager+Wilde» in London eröffnet – warum gerade in London?

London brauchte eine Bar, die es ermöglichte, Weine von höchster Qualität ausserhalb eines gehobenen Restaurants zu trinken und zu entdecken. Es gab damals in der Stadt tolle Cocktailbars, aber keine Weinbar, was für mich bedeutete, dass ich eine eröffnen musste (lacht).

Was hat sich seitdem verändert?

Weinbars sind in London mittlerweile alltäglich geworden, was toll anzusehen ist und mich auch stolz macht.

Beim Besuch Ihrer ersten Weinbar an der Hackney Road in London musste ich an einen gemütlichen Saloon denken, wie man ihn aus Westernfilmen her kennt. Wie entstand die Einrichtung Ihres Lokals?

Mit Geld! Im Ernst, das Problem ist, dass es eine so grosse Auswahl gibt, wenn man Geld hat. Für meine Bars musste ich mir Geld von meiner Familie leihen, und sie haben nicht übermässig viel davon. Mein Vater verkauft Küchen an Architekten und sammelt und verkauft Antiquitäten als Hobby. Als ich ein Kind war, gingen wir immer auf Antiquitätenmärkte. Ich liebe das Gefühl und die Texturen von älteren Sachen. Man fühlt sich damit wie zu Hause. Vieles davon bekommt ein zweites Leben. So ist das ganze Restaurant hier mit rezykliertem Holz ausgestattet. Die Tischplatten etwa sind über 250 Jahre alt und stammen von einem alten Destillierboden in Schottland.

Sie haben eine Art «Zen»-Weinkarte in Ihrer Bar. Warum, denken Sie, führen viele Weinkarte und Restaurants immer noch eine riesige Weinbibel?

Ganz einfach: Weil sie an Quantität statt an Qualität glauben.

Wie kreiert man denn die perfekte Weinkarte?

Wenn Sie mit Leuten über Weinkarten sprechen, werden sie sagen, dass Sie fünf- bis zwanzig verschiedene Sorten Shiraz, zwanzig Pinots und etwas Chardonnay brauchen. Aber das ist nicht wahr. Im Laufe der Jahre habe ich gelernt, dass

Shiraz im Sommer nicht so gut schmeckt. Und ich habe auch gelernt, dass Sauvignon Blanc dafür im Winter nicht mündet. Es geht um die Balance. Was wir jetzt auf der Karte haben, auch das Essen, passt zur Saison und ist natürlich und einmalig – auch in seiner Einfachheit. Die Tendenz geht Richtung helleren, ungeschwefelten Rotweinen und Weissweinen, die nicht im neuen Holz ausgebaut und frühzeitig geerntet wurden, damit sie Frische bewahren. Es gibt auch eine deutliche Abkehr von Klassikern und von überpreuerten Regionen wie etwa dem Bordeaux. Zudem findet eine Verlagerung auf regionale Produkte statt.

Auf Ihrer Weinkarte hat es auch zahlreiche Naturweine. Was ist für Sie Naturwein – wie würden Sie ihn beschreiben?

Ein Wein, der ohne Einschränkungen und frei vinifiziert worden ist. Damit meine ich, der ohne zu viel Holz ausbau oder zu viel Schwefel daherkommt. Tatsächlich sind die meisten interessanten Weine naturbelassen, und die meisten Weine, die als gut gelten, sind Mist – oder es lohnt sich nicht, dafür Geld auszugeben. Die Antwort liegt irgendwo in der Mitte.

Warum kommt dem Naturwein zurzeit eine so grosse Bedeutung zu?

Weil er es in seiner ungeschminkten Art ganz schnell schafft, Menschen zu verbinden. Man genießt sozusagen reinen und nackten Wein.

«Es gibt eine deutliche Abkehr von Klassikern und von überpreuerten Weinregionen wie etwa dem Bordeaux-Gebiet.»

Wenn man sich die «Liv-ex Power»-Liste ansieht, eines der bedeutendsten Ranking im Weinbusiness, findet man bereits in den Top 10 Namen wie Leroy, Arnoux-Lachaux, Leflaive oder Armand Rousseau – es sind alles Naturweine, aber sie würden sich selbst nie so nennen. Ist das ein Problem?

Ich persönlich glaube, dass Wein nicht als Investition gehandelt werden sollte. Also ja, es ist ein Problem. Ich bin jedoch dankbar, dass Sammler den Wein jahrelang lagern und ihn dann an Makler oder auf Auktionen verkaufen und so selbst Zugang zu reifem Wein erhalten. Wir können es uns nicht leisten, Wein jahrelang zu lagern, daher hilft dies.

Wie entdecken Sie neue Weine? Immer, wenn ich reise. Das kann die Baja California, Lanzarote oder Georgien sein. Ich lasse mich davon inspirieren, was die Menschen an den Orten trinken, an denen Wein produziert wird. Aber auch Paris hat immer noch einen grossen Einfluss auf mich.

Was sind Ihrer Meinung nach zurzeit die grössten Herausforderungen in der Weinwelt?

Hybride Reben zu akzeptieren, da sie den Klimawandel bestmöglich bewältigen



Eine Institution in London: Die 2012 eröffnete Weinbar «Sager+Wildie» an der Hackney Road war eine der ersten ihrer Art und offeriert neben Naturweinen auch erlesene Snacks.

können, ohne dass sie übermässig chemisch angebaut werden müssen.

Welches sind Ihre fünf liebsten Weinbars in der Welt?

In Paris ist es Septime. Sie ist ganz klein und voller Entdeckungen. Hier finden Sie innovative Weine und önologische Resultate von vorausdenkenden Winzern, für Paris ein einmaliger Ort. In London gehe ich gerne ins Hector. Hier hat es Trouvaillen aus der ganzen Welt – sowohl Naturweine wie auch klassische Weine. In Barcelona ist die Bar Brutal ein Muss. Hier finde ich immer Weine aus Spanien, die ich noch nicht kenne – sie servieren sozusagen die önologischen News aus Spanien. Die Atmosphäre ist super, und die Bar ist bis spät in der Nacht offen. Aber natürlich muss man Naturweine lieben.

Und wie sieht es in Amerika aus?

In New York empfehle ich The Four Horsemen. Die Betreiber begannen mit einer Naturweinbar und haben inzwischen eine grosse Selektion an «hard to get wines», primär aus Frankreich. Es ist wie in einer Weinbar hier, auch wenn sie inzwischen einen Michelin Stern erhalten hat. In Tbilisi in Georgien empfehle ich das Samurai. Es wird von zwei jungen Frauen geführt, und es ist genial, was hier serviert wird. Weine der neuen Generation. Und noch ein Tip, wenn man unterwegs ist – die App «Raisin» zeigt einem immer die nächste Naturweinbar an. Ich verlasse mich darauf, da an diesen Adressen auch immer gutes, wenn auch einfaches Essen serviert wird.

Falls jemand noch nie Naturwein getrunken hat, mit welchem soll er beginnen?

Zum Beispiel mit dem österreichischen Weingut Meinklang. Seit vier Jahren vinifizieren die Winzer hier Weine und bewirtschaften hundert Hektar maschinell – das ist etwas Spezielles und Neues in der Naturweinbewegung. Die Weine sind preislich attraktiv und sehr zugänglich. Und dann mein Favorit aus dem Burgund – der Chandon de Brialles. Er wird ohne Schwefel und Kupfer produziert und ist ein Vorreiter in der regenerativen Kultivierung. Auf 15 Hektar arbeiten 15 Personen – und drei Pferde! Der Rebberg ist total grün, und was abgefüllt wird, ist genial. Aus Sizilien würde ich die Weine von Ariana Occhipinti versuchen. Sie gehören zu den ersten Naturweinen aus Italien.

Und welches sind Ihre Favoriten aus der Schweiz?

Die Walliser Domaine de Beudon zum Beispiel, die schon lange ganz eigene Wege geht. Sie ist für die Schweiz zukunftsorientiert und hat unglaubliche Lagen hoch über den Felsen. Dann schätze ich die Weine von Markus Ruch sehr. Sie sind nicht fordernd und immer gut, eine sichere Wahl in Sachen Naturweine. Und wenn man etwas Herausforderung in Glas will, gibt es nur ein Weingut – und zwar das Mythopia in Arbaz VS.

«Die meisten interessanten Weine sind naturbelassen, und die meisten Weine, die als gut gelten, sind Mist – oder es lohnt sich nicht, dafür Geld auszugeben.»



«Immer, wenn ich reise, entdecke ich neue Weine.»
Michael Sager.

Weinkenner und Gastronom

Michael Sager ist im Kanton Aargau aufgewachsen und hat 2012 in London seine erste «Sager+Wildie»-Weinbar eröffnet, die inzwischen eine angesehene Londoner Institution ist. Sager hat diverse Auszeichnungen erhalten wie etwa den «UK Sommelier of the Year» vom GQ Magazin oder die Auszeichnung «Outstanding Achievement in the Wine Industry» von IWSC. Wenn er nicht gerade seine drei Londoner Weinbars und Restaurants leitet, verbringt Michael seine Zeit auf seinem Mezcal-Unternehmen El Destilado, das er 2016 gegründet hat, und mit dem Import von Weinen.
www.sagerandwilde.com

ANZEIGE

DENZWEINE



Zwei Flaschen geschenkt

Zwölf Flaschen
Château Faugères 2014
zum Preis von zehn

Exklusiv unter
denzweine.ch

«Wir können uns auf einen schönen Jahrgang freuen»

Chandra Kurt über ihre Auswahl und vegane Weine.

Nach welchen Kriterien wurden die Weine ausgewählt?
Jeder Anbieter stellt mir eine Selektion zusammen. Diese Weine repräsentieren entweder die meistverkauften Weine, Trends oder Neuentdeckungen.

Haben Sie alle Weine persönlich degustiert?
Natürlich! Das tue ich seit 26 Jahren. Kein Wein wird bewertet, der nicht durch meinen Gaumen geflossen ist.

Warum haben Sie sich auf Weine unter vierzig Franken beschränkt?

Erstens, weil Wein wie Quecksilber eine schwer greifbare Materie ist, bei der es sehr schwierig ist, einen Rahmen zu setzen. Jede Regel hat immer x Ausnahmen, und mit jedem Jahrgang verändern sich auch die Aromen. Ich finde, dass bereits vierzig Franken für eine Flasche Wein ein stolzer Betrag ist. Natürlich kann man viel mehr für eine

Flasche ausgeben, aber es ist auch schön zu sehen, dass man das nicht muss.

Sie führen auch vegane Weine auf. Können diese tatsächlich mit herkömmlich produzierten Weinen mithalten?

Sehr gut sogar. Es geht dabei lediglich um eine andere Art der Filtration. Es gab immer schon vegane Weine, aber heute scheint es wichtiger geworden sein, darüber zu sprechen. Geschmacklich kann ich den Unterschied nicht erkennen.

Warum haben Sie den italienischen Weinen eine eigene Rubrik gewidmet und nicht den französischen oder spanischen?
Weil Italien nach der Schweiz die beliebteste Weinregion bei uns ist. Gefolgt von Frankreich und Spanien.

Welche Weinregionen ausserhalb Europas sind im Kommen?

Sehr interessant sind Regionen wie Georgien oder die Türkei.

Wie schneiden die Schweizer Weine im internationalen Vergleich ab?

Sehr gut. Interessant daran ist auch, dass wir eine aromatisch eigenständige Weinkultur haben.

Wie wird die diesjährige Ernte ausfallen?

Was die Schweiz anbelangt habe ich nur Gutes gehört. Wir können uns auf einen schönen 2023er Jahrgang freuen. (do.)

So wurden die Weine ausgewählt

Jahr für Jahr verkostet die Schweizer Weinexpertin Chandra Kurt rund 700 Weine der Schweizer Detailhändler (Aldi, Coop, Denner, Globus, Lidl, Manor, Spar und Volg), von denen rund 500 in ihrem Buch «Weinseller» präsentiert werden. Bewertet wird nach dem gängigen 20-Punkte-System. Für die Sonntagszeitung hat Chandra Kurt fünfzig Highlights unter vierzig Franken ausgewählt und in fünf Kategorien eingeteilt.



Weinseller 2024, 33,20 Fr., Weber

WEINE AUS DER SCHWEIZ

1 Humagne Rouge 2021, Maitre de Chais, Provins

Eine Hommage an die blumige Verführung und eine elegante autochthone Walliser Spezialität. Unbedingt entdecken – auch weil dieses Jahr fünfzig Jahre «Maitre de Chais» gefeiert wird. Einer der besten Jahrgänge überhaupt.

Fr. 28.95
18 Punkte
Coop



2 L'Yvorne 2022, Domaine de la Pierre Latine

Ein grosser Chasselas, der von der Güte des Terroirs erzählt. Grosszügig in der Aromatik – man entdeckt einen holistischen Kräutergarten. Im Gaumen frisch, saftig und ölig charmant. Besitzer dieses Weingutes ist der Philanthrop André Hoffmann.

Fr. 30.–
18 Punkte
Globus



3 Chardonnay 2021, Obrecht

Elegant und mit grosser Selbstsicherheit gewinnt dieser Bündner die Aufmerksamkeit, Schluck für Schluck. Vinifiziert vom Powerpaar Francisca und Christian Obrecht, die in ihrem Weinkeller so richtig Gas geben. Ein wirklich grosszügiger Weingenuss.

Fr. 48.–
18 Punkte
Globus



4 Goldbeere Riesling-Silvaner 2022, Ostschweiz, Rutishauser-DiVino

Apéro-Kracher zum Toppreis. Schräll, bunt und aromatisch expressiv, und zwar vom ersten bis zum letzten Schluck. Noten von kandierten Mandarinen, Ananassorbet, Melonenkonzentrat und Rosenwasser. Sehr modern und aufgepeppt.

Fr. 10.90
17,5 Punkte
Volg



VEGANE WEINE

1 Ribera del Duero DO Tempranillo Bela Roble 2021

Sehr dicht mit Noten von Cassis, Holunder, Lorbeer und Schokolade. Wenn es etwas fülliger und komplexer, aber dennoch elegant und charmant sein sollte, dann ist dieser Spanier ein Muss. Super Entdeckung und auch ein schöner Geschenkwein.

Fr. 14.95
17,5 Punkte
Coop



2 Riesling Village 2021, Dr. Bürklin-Wolf, D-Wachenheim

Biodynamisch und vegan. Die Aromatik wird von Feuersteinbonbon, Limetten und Stachelbeeren dominiert. Knackig, frisch und ein Statement für die Saftigkeit der Rieslingweine. Stimuliert den Gaumen mit jedem Schluck.

Fr. 23.50
17,25 Punkte
Coop



3 Animus Vinho Verde DOC 2022

Ein herrlicher Alltagswein ohne Allüren – einfach zum Geniessen und in guter Gesellschaft zu entdecken. Aus den Sorten Loureiro und Arinto vinifiziert. Noten von Limetten, Kernobst und Minze sind dominant neben dem CO₂, das im Gaumen angenehm prickelt.

Fr. 7.95
17 Punkte
Volg



4 Animus Douro DOC 2021

Der rote Bruder des Vinho Verde. In sich ruhend und stoffig mit Noten von Pflaumen, Cassis und Lorbeer. Ein solider Alltagswein. Mittelschwer vom Gehalt und trinkreif. Lässt sich perfekt mit zahlreichen Küchenklassikern kombinieren.

Fr. 8.95
16,5 Punkte
Volg



SCHAUM-WEINE



Foto: Getty Images

Die besten Weine unter 40 €

Degustation Die Schweiz Chandra Kurt testet jede von Weinen und stellt sie «Weinseller» vor. Das sind

WEINE AUS ITALIEN

1 Primitivo di Manduria I.T.G. Teo 2019, DOP

Blockbuster-Primitivo. Er kracht durch den Gaumen und offenbart Noten von kandierten Früchten, Schokolade und Cassis. Hier lautet die Devise klar: Mehr ist mehr. Extrovertiert und laut.

Fr. 18.99
18 Punkte
Aldi



2 Ronco di Sassi 2018, Vino Rosso d'Italia

Aus den Sorten Montepulciano, Primitivo und Aglianico vinifiziert und wuchtig vom ersten bis zum letzten Tropfen. Aromatische Gaumen-Achterbahn, die auf pure Unterhaltung setzt, eine heftig geschminkte Unterhaltungskünstlerin.

Fr. 15.99
17,75 Punkte
Aldi



3 Stella Lunare 2021, Nero d'Avola, Sicilia DOC

Aromatische Explosion vom ersten bis zum letzten Schluck. Noten von konzentrierten schwarzen Kirschen, Holunder und Brombeersorbet. Moderner Süditaliener. Ideal, wenn es im Gaumen extrovertiert sein darf. Ideal zu Pizza- und Pasta.

Fr. 13.90
17,5 Punkte
Volg



4 Lagrein Collection KG Gries Baron Eyrl 2021, Alto Adige DOC

Pechschwarzer Südtiroler. Noten von schwarzen Kirschen, Veilchen und etwas schwarzer Schokolade sind zentral. Im Finale taucht dann auch eine würzige Note auf. Perfekt für Fleischgerichte.

Fr. 15.50
17,5 Punkte
Coop



NEU ENTDECKT

1 Godello 2020, Ultraire, Bierzo

Von Raúl Perez vinifiziert, dessen Weine absolute Highlights des spanischen Weinbaus sind. Seine Methoden sind unkonventionell und können jedes Jahr aufs Neue über den Haufen geworfen werden. Alles ist erlaubt, sofern das Ökosystem stimmt und der Wein gut wird.

Fr. 24.90
18 Punkte
Manor



2 Big Red Beast 2020, The Wine Legend, Côtes Catalanes

Modern, schrill und aromatisch extrovertiert, aber perfekt umgesetzt. Aromatisch erkennt man in diesem Blend aus Syrah und Grenache Noten von Himbeerkonzentrat, Rosenwasser und weisser Schokolade.

Fr. 14.95
17,5 Punkte
Denner



3 Malbec 2020, Luna, Single Vineyard

Der amerikanische Weinkritiker James Suckling hat diesem Malbec 91 Punkte verliehen. Stoffiger Malbec mit Noten von schwarzen Kirschen, Schokolade und Brombeeren. Ideal zu Grilladen und Wild – und erst noch zum Schnäppchenpreis.

Fr. 9.89
17,25 Punkte
Lidl



4 Pouilly Fumé 2022, Cuvée Silix, Domanie Roger Pabiot

Präzise und filigran. Zischt durch den Gaumen und ist ein tolles Beispiel, wenn man erkennen will, was Mineralität bedeutet. Hier ist viel Frische und Saftigkeit in jedem Schluck. Ein Wein der alten Schule, der nicht zu laut, aber mit viel Präzision auffällt.

Fr. 19.95
17,25 Punkte
Manor



5 Fendant 2022, Domaine des Muses
Ein absolutes Highlight. Ein stimulierender Walliser, der viel Frische und aromatische Präzision zelebriert. Perfekter Hauswein, von einem talentierten Winzer kreiert. Süffig und gut gegen den Durst.

Fr. 17.95
17,5 Punkte
Manor



6 Cornalin 2019, Tschangerang, Albert Mathier & Söhne
Aromatisch wie ein Korb reifer Kirschen. Die Tannine sind fein und umhüllen die dichte, dunkle Frucht. Ein stoffiger Walliser, der die Güte dieser Trauben herrlich offenbart. Der perfekte Wein zu Wildgerichten.

Fr. 15.20
17,25 Punkte
Spar



7 Dôle Blanche AOC Valais 2022, Fleur d'Amour, Cave Valcombe
Hat Energie und Gaumenfrische in sich. Noten von Rosen, Limetten und Walderdbeeren. Natürlich leicht in der Art und unbekümmert. Rassiger Schweizer, den man auch on the rocks servieren kann. Ein perfekter Apérowein.

Fr. 12.90
17 Punkte
Volg



8 La Tour de Châta 2021, Mont-sur-Rolle
Solider traditioneller Chasselas, den man gut an einem Apéro oder als Hauswein ausschneiden kann. Offenbart Noten von Honig- und Pfirsicharomen. Preislich top. Unbedingt auch einmal das Château selber am Genfersee besuchen gehen.

Fr. 12.75
16,75 Punkte
Denner



9 Epesses 2021, Les Eternelles, Lavaux AOC
Aromen von exotischen Blüten, Honig und Ingwergebäck sind zentral. Leicht in der Art und herrlich gegen den Durst. Ideal, wenn der Weisse eher trocken und süffig sein sollte. Perfekt für Fondue und Raclette.

Fr. 11.95
16 Punkte
Aldi



10 Dôle du Valais AOC 2022, Cave des Murgères
Easy, superfruchtig und seit Jahren ein sicherer Wert des Lidl-Sortiments. Mittelschwer und reiffruchtig mit Noten von schwarzen Kirschen, Walderdbeeren und Brombeeren. Schnäppchen-Dôle für lockeren Weingenuß.

Fr. 7.95
15,5 Punkte
Lidl



5 Cabernet Sauvignon 2022, Argento
Bei einem Argento geht man eigentlich immer auf Nummer sicher, wenn man gerne süß-fruchtige Aromen genießt. Sehr elegant und frisch mit typischen Cassis- und Erdbeeraromen sowie einem Touch Minze und Rosen. Dieser Argentinier ist perfekt vinifiziert.

Fr. 9.95
16,5 Punkte
Denner



6 Viento Aliseo 2020, Domino de Punctum, Biodynamic Wine, La Mancha
Biodynamischer und veganer Blend aus Cabernet Sauvignon und Graciano, dessen saftige Fruchtigkeit im Gaumen förmlich explodiert. Bunt wie ein Regenbogen mit Noten von Cassis, Brombeeren und Walderdbeeren.

Fr. 10.50
16,5 Punkte
Landi



7 Naturaplan Bio Rioja DDCa Crianza Señorío de Arriazu 2017
Herrlich reifer, dichter und erste noch biologischer Rioja. Solide und bodenständig. Die Tannine sind präsent und machen ihn zu einem perfekten Esswein, der preislich top ist. Blend aus Grenache, Tempranillo, Graciano und Mazuela.

Fr. 12.95
16,5 Punkte
Coop



8 Prosecco DOC Extra Dry, Agricoltura Biologica, Raphael Dal Bo
Ein sicherer Wert der Raphael-Dal-Bo-Linie. Blumig und delikat im Auftakt mit Noten von Honig, weissen Rosen und Birnen. Die Mousse ist etwas kernig und kitzelt den Gaumen schön wach. Ideal für einen Abend mit Freunden.

Fr. 16.30 (Fr. 9.80 / 3,75tl)
16,5 Punkte
Volg



9 Prosecco DOC Extra Dry, Freixenet
Der vegane Prosecco aus dem bekannten Schaumweinhaus. Die Flasche fällt klar auf. Noten von weissen Blüten und Limetten sind zentral. Fun-Prosecco für markenbewusste Geniesser. Auch on the rocks oder als Basis für einen Bellini perfekt.

Fr. 15.90
16 Punkte
Volg



10 Toros Tinto 2021, Organic Wine, Tempranillo, La Mancha
Frisch, fruchtig und bunt. Nicht zu opulent, aber mit einer schönen Präsenz. Preislich natürlich ein Hit. Guter Hauswein, wenn man einen Roten für das gute Gewissen und den Sparplan sucht. Verspielt und easy bis zum letzten Schluck.

Fr. 6.95
15,5 Punkte
Denner



sten

0

1 Moscato d'Asti 2022, Bricco del Sole, Cascina La Morandina
Ein Schluck, und man ist in Picknick-Dolce-fariante-Stimmung. Er verführt wie die Musik von Burt Bacharach, die einen in die kitschig-bunten 60er-Jahre zurückversetzt. Noten von Rosen, Honig und Honig sind zentral.

Fr. 14.95
18,25 Punkte
Spar



2 Champagne Lacourte-Godbillon, Brut, 1er Cru, Terroirs d'Ecueil
Ein Champagner für Kenner. Der Basiswein reifte in Barriques, und das Resultat ist ein präziser und filigraner Schaumwein mit einer eleganten Salzigkeit und Noten von Brioche, Honig, aber auch Ingwer.

Fr. 36.95
18 Punkte
Spar



3 Trento DOC Metodo Classico Cesarini Storza, Brut
Diese Abfüllung ist wunderbar erfrischend, trocken und mit Noten von Limetten, alpinen Kräutern und etwas Wachs. Sie erfrischt den Gaumen und macht Lust auf mehr. Die Mousse ist ebenfalls sehr fein und dicht. Ein reiner Chardonnay.

Fr. 16.95
17,5 Punkte
Coop



4 Crémant de Loire, Bouvet Ladubay, Brut de Loire
Super Alternative zu einem Champagner. Die Mousse ist fein und delikat und verleiht dem Wein einen richtig schönen Zug. Knackig, präzise und gegen den Durst. Im Finale dann auch Aromen von wilden Kräutern und Quitten.

Fr. 17.95
17,5 Punkte
Manor



5 Champagne C. de Senneval Premier Cru, AOP, Brut
Top Preis-Leistung in Sachen Champagner. Finessenreich und voller Frische mit Noten von Mandarinschalen, Limetten und Ananas. Ideal für Vorbeisender oder um den Gaumen nach einem schweren Essen wieder zu wecken.

Fr. 24.90
17,5 Punkte
Lidl

ne
rankener Weinexpertin
les Jahr Hunderte
sie in ihrem Buch
nd ihre Favoriten.

6 Brut Rosé der Les Frères Dutruy, Méthode Traditionelle
Eine Ballade von Schaumwein, der für die Güte von Schweizer Schaumweinen spricht. Die Mousse ist delikat und dynamisch und voller Finesse. Im Gaumen saftig und anregend frisch mit Noten von Walderdbeeren und Rosen.

Fr. 35.–
17 Punkte
Globus



7 Grande Alberone Moscato Spumante Dolce
Unterhält wie eine Netflix-Serie. Süss-kitschiger Bollicine-Hit. Noten von kandierten Melonen, Muskat und Rosen sowie etwas Honig sind zentral. Frivol und unterhaltsam vom ersten bis zum letzten Glas.

Fr. 7.99
16,75 Punkte
Aldi



8 Volgaz Rosé Brut, Vin Mousseux Suisse
Der Wein für die Party, das Fest, den Abend mit Freunden und Freundinnen oder auch einfach on the rocks. Easy drinking, das leicht im Gaumen prickelt. Aromatisch kitschig bunt und dynamisch.

Fr. 11.95
16,5 Punkte
Landi



9 Prosecco Giulio Pasotti, Treviso DOC, Vino Frizzante
Der günstigste Prosecco bei Lidl hat einen Drehverschluss und kommt ohne Jahrgang daher, wobei die neue Abfüllung schlicht Spass macht. Easy bubbles für Jung und Alt, die man schön kühl servieren sollte – oder on the rocks.

Fr. 5.49
16 Punkte
Lidl



10 Blanc de Blancs 2022, Danti, Extra Dry
Der moussierende Partykracher zum Schnäppchenpreis. Blanc de Blancs bedeutet, dass es in diesem Schaumwein nur Weissweinsorten hat. Knackig, süffig und perfekt gegen den Durst. Die Mousse ist delikat und feinperlig.

Fr. 6.99
16 Punkte
Aldi



5 Amaronella della Valpolicella DOCG 2019, Zeni, Classico
Der mollige Wein fürs gemütliche Wochenend-Diner oder das romantische Date. Seine barocke Aromatik ist sehr grosszügig. Die Weine von Zeni offerieren viel Wein fürs Geld.

Fr. 23.50
17,5 Punkte
Landi



6 Barbera d'Alba 2021, Silvio Grasso
Einmaliger Basis-Barbera, der nichts vortäuscht. Solide, elegant und traditionell mit einer unglaublichen Saftigkeit und einem doch markanten Volumen. Ein Hauswein erster Güte. Silvio Grasso ist ein Topbetrieb aus dem Piemont.

Fr. 15.40
17 Punkte
Spar



7 Primitivo di Manduria 2019, Bellanava, Edizione Giubileo
Önologisches Konzentrat, das an dunkle Schokolade, Cassis, Brombeersens, Lakritze und kandierte Himbeeren denken lässt. Für alle, die gern trendige und frivole Weine suchen, ist dies ein super Kandidat.

Fr. 17.95
17 Punkte
Lidl



8 Etna Bianco 2022, Graci
Blend aus Carricante und Catarratto, der fast etwas jodig-spröde zu verführen weiss. Präzise in der Aromatik mit einem kühlen Unterton. Stammt von einem der bekanntesten Winzer am Ätna – Alberto Graci, der auch zusammen mit Angelo Gaja die Idda-Weine (ebenfalls vom Ätna) vinifiziert.

Fr. 29.–
17 Punkte
Globus



9 Grillo 2022, Collezione di Famiglia, Barone Montalto
Ein fröhlicher, fruchtiger Südtaliener mit Noten von Melonensorbit, Ananas und weissem Pfirsich. Kaum im Gaumen, wird man von einer lockeren Fruchtigkeit verwöhnt. Ein Gute-Laune-Wein für den Spontan-Apéro.

Fr. 6.95
16,5 Punkte
Denner



10 Chicca Vermentino 2022, Maremma DOC
Knackiger Weisswein der Fashion-Familie Fendi, die in der Toskana ein Weingut führt. Ein fröhlicher und schön aromatischer Gaumenschmeichler mit Noten von Melonen, Mandarinsorbit und etwas Minze. Easy drinking pur.

Fr. 25.–
16,5 Punkte
Globus



5 Guarda Rios 2022, Gold Edition, Ravasqueira, Vinho Regional Alentejano
Absolut charmant und verführerisch. Hier wird man schon in der Nase von duftenden Rosen verführt, und im Gaumen geht es deutlich romantischer zu und her. Viel Schmelz und blumige Aromen. Blend aus Tempranillo, Syrah und Alicante Bouschet.

Fr. 9.95
17 Punkte
Denner



6 Ultreia 2019, Saint-Jacques, Raúl Perez, Bierzo
In Bierzo im Nordwesten Spaniens ergibt die Sorte Mencia würzige und gut strukturierte Rotweine – wie diesen. Noten von Backpflaumen, Pfeffer, Holunder und Kirschen sind dabei zentral. Ein barocker Wein, der nach einem kräftigen Gericht verlangt.

Fr. 17.90
17 Punkte
Manor



7 Agiorgitiko Nemea Saint George Domaine Skouras 2020
Den Griechen haben wir unsere Weinkultur zu verdanken und inzwischen auch viele autochthone Sorten wie etwa Agiorgitiko. Dieser saftige Rote stammt aus einer Kellerei unweit von Athen. Noten von Gewürznelken und Cassis.

Fr. 14.95
16,75 Punkte
Coop



8 Fendant 2022, Les Etoiles, Urbain Germainier, AOC Valais
Eine neue Walliser-Linie, die die bekannte Kellerei Jean-René Germainier exklusiv für Spar entwickelt hat. Ein rassiger und süffiger Fendant mit Noten von weissen Blüten, etwas Minze und Honig. Leichtfüßig und perfekt gegen den Durst.

Fr. 13.50
16,5 Punkte
Spar



9 Cadran 2016, Château Monestier La Tour, Bergerac
Dieser Basis-Rote ist mittelschwer und wunderbar in sich ruhend. Ein eleganter Rotwein, der die Güte dieser klassischen Weinbauregion perfekt spiegelt. Ideal, wenn man gern etwas reifere Weine genießt.

Fr. 13.95
16,5 Punkte
Spar



10 Domaine de la Navicelle Rosé 2022, Bio, Côtes de Provence
Das Weingut gehört der Ikea-Familie, die 21 Hektar in der Côte de Provence bewirtschaftet. Die Frucht ist delikat und sauber und macht Lust auf einen grossen Schluck. Finessenreich und süffig.

Fr. 16.90
16,5 Punkte
Manor

