

# Schweizer Pinots triumphieren in Deutschland

**In der Schweiz weiss man es längst, in Deutschland lernen sie es jetzt auch: Schweizer Pinot Noirs zählen zu den besten der Welt.**

Als das unlängst eingestellte deutsche Weinfachmagazin »Wein Gourmet« im März die Ergebnisse seines 7. und letzten »Pinot Noir Cups« vorstellte, um den sich insgesamt 458 Pinots des Jahrgangs 2006 aus ganz Europa (aber wie immer nicht aus Burgund) beworben hatten, staunte die Fachwelt nicht schlecht. Aus den regionalen Vorrunden hatten es 55 Weine ins Finale geschafft, darunter sieben Pinot Noirs aus der Schweiz. Die hochrangige, international besetzte Jury war sich am Ende darin einig, dass der Malanser Peter Wegelin zusammen mit dem Weingut Knab aus Endingen in Baden den besten Pinot des Wettbewerbs erzeugt hat.

Für den WeinWisser hat Sigi Hiss die sieben Schweizer Halbfinalisten in Zürich nachverkostet und findet, dass die Qualität der besten Schweizer Pinots deutlich über ihrer nationalen und internationalen Reputation angesiedelt sei. Das liegt womöglich auch daran, dass treue Stammkunden die feinsten Pinots bereits ab Hof aufgekauft haben, bevor andere sie entdecken und von ihnen künden konnten. Auch wenn Sie, liebe Weinwaiser, nun enttäuscht sein mögen, diese Weine nicht mehr kaufen zu können, so wollen wir sie dennoch vorstellen. Denn bekanntlich folgt jedem Jahrgang ein nächster und es gibt, ausser diesen, weitere Spitzenburgunder im Lande.

**2006 Kloster Sion Pinot Noir Klingnau Réserve, Weingut Sternen, Würenlingen:** Dezent, mit feiner mineralischer Note und reifen roten Waldbeeren. Im sehr klaren Stil finden sich nasser Schiefer und kühle Waldkräuter, die dem Wein eine tiefe, komplexe und rassige Art verleihen. Am Gaumen tief und kraftvoll, wenn auch noch mit einer etwas verschlossenen Frucht, Walderdbeeren, ein Hauch Bitterschokolade und reife Walnuss. Bestehend deutliche, mit feiner reifer Säurerasse liierte Mineralität, langer, wiederum noch nicht ganz geöffneter Abgang. Karaffieren! (29 CHF, [www.weingut-sternen.ch](http://www.weingut-sternen.ch))

18/20 trinken -2014

**2006 Pinot Noir Stadtberg Eglisau, Weingut Pircher, Eglisau:** Offene Nase mit wunderbar süsslichen dunklen Früchten, reife Brombeeren und etwas Schwarzkirschen, zarte Tabak- und Zedernnoten runden das Bouquet ab. Am Gaumen offen und mollig, zugleich tief und vielschichtig, animierend. Feinherbe Walnussnote, reife schwarzbeerige Frucht, leichtes, den Wein in seinem Verlauf etwas verschiebendes Holztannin, sehr langer, noch kapseliger Abgang. Benötigt noch ein weiteres Jahr auf der Flasche oder eine Karaffe, kann noch zulegen. (27 CHF, [www.weingut-pircher.ch](http://www.weingut-pircher.ch))

17/20 trinken -2013

**2006 Osterfinger Blauburgunder Badreben Abt, Weingut Bad Osterfingen, Osterfingen:** Dezente Art mit kaltem Rauch, etwas Schiefer, Waldbeeren und einem Hauch dunkler Kirschen, schöne erdige Note, gute Tiefe. Seidene Tannine, eine reife Säure und et-

## CHENIN BLANC

**2008 Clos du Bourgh Première Trie, Domaine Huet, Vouvray:** Intensives Strohgelb. Scheint noch gar nicht auf der (Wein-)Welt zu sein: verschüch-

terte Aromen von Birne und Quitte, ein Hauch Karamell. Ausgewogener und harmonischer Fruchtkörper, glasklar strukturiert. 17+/20 trinken -2030

## Anders, aber fein: Die Chenin-Elite Südafrikas

adé. Vermutlich gehörte die Sorte von der Loire bereits zu den ersten Reben, die Pionier Jan van Riebeeck Mitte des 17. Jahrhunderts am Kap pflanzte. Mit seiner hohen Säure eignet sich der Chenin bestens als Brennwein und stieg deshalb zur meistgepflanzten Sorte Südafrikas auf. Am Kap Steen genannt, nutzt und nutzt man Chenin für neutrale, simple Weissweine oder als Grundweine für den schäumenden Cap Classic. Doch seit einigen Jahren versuchen die besten Winzer und Winemaker, diese grossartige Rebsorte auch am Kap für Weine der Spitzenklasse zu nutzen. Hier eine Auswahl der besten.

**2007 Chenin Blanc Hope Marguerite, Beaumont, Overberg:** Brillantes Gold. Komplexes Bouquet, in dem feine Barrique-Noten und attraktive Birnen- und Pfirsichfrucht mit leichter Honignote verschmelzen. Sehr saftig im Geschmack, mit eleganter Würze und ausgezeichneter Ausgewogenheit zwischen Säure und Süsse. Viel Volumen und Länge.

17/20 trinken -2015

**2008 Chenin Blanc, Cederburg:** Sehr blass mit grünlichem Schimmer. Ausgesprochen frischer Duft nach Zitrone, Grapefruit und Melisse. Im Mund schlank, herrlich frisch, nervig und mineralisch, mit grünem Apfel, Guave und Grapefruit, dabei lang anhaltend.

16/20 trinken -2012

**2006 Chenin Blanc V Generations, Cederberg:** Hell leuchtender Goldton. Im Bouquet klare, frische Zitrusfrucht, sehr harmonisch, mit feinsten Röst- und Nussnoten verwoben. Zeigt am Gaumen eine herausragende Eleganz mit bestens integriertem Eichenholz, feinsten Vanille und schönen Zitrusaromen. Die natürliche Säure von 7 g harmonisiert perfekt mit der Würze und verleiht dem Wein eine ausserordentliche Länge. Minimalertrage, nur 120 Kisten.

19/20 trinken -2020

**2007 Chenin Blanc, L'Avenir, Stellenbosch:** Blasses Stroh. Angenehmes Bouquet mit Birne, Melone, Ananas und kandierter Mandarine. Am Gau-

men mit runder Fülle, reifer Säure und Aromen von Zitrone, Birne, Aprikose und einem Hauch Marzipan, im Abgang trocken und ausgewogen.

16/20 trinken -2010

**2007 Chenin Blanc Grand Vin, L'Avenir, Stellenbosch:** Schönes Gold mit grünlichen Reflexen. Viel Ausdruck in der Nase, mit intensiver Zitrus- und exotischer Frucht sowie gerösteten Nüssen und einem Hauch von Butter. Am Gaumen überzeugt vor allem das erstaunliche Volumen mit reizvoller dichter, cremiger Textur, kandierte Zitrone, weisser Pfirsich und Aprikosen, hervorragende Ausdauer.

18/20 trinken -2014

**2007 Chenin Blanc The FMC, Ken Forrester, Stellenbosch:** Schönes mittleres Gold. Intensives, komplexes Bouquet, in dem zuerst die Fassaromen mit gerösteter Haselnuss, blondem Tabak und Gewürzbrot hervortreten, dann aber kandierten Zitronen und Mandarinen, Butter und Honig Platz machen. Am Gaumen mit wuchtiger Fülle, sehr cremig, fast dick, mit viel Konzentration. Intensiven Röstaromen folgen Nuss und Vanille, dann Pfirsichkompott und Mango sowie Anis. Feine Säure und hervorragende Länge, doch sehr markante Barrique-Noten und eine heftige Schwere. (53 CHF über [www.zweifelweine.ch](http://www.zweifelweine.ch))

17/20 trinken -2015

**2008 Chenin Blanc Vineyard Selection, Kleine Zalze, Stellenbosch:** Mittelhelles Strohgold.

## SCHWEIZER PINOTS

was Mineralität ergeben eine kräftige Gaumenstruktur mit gewisser Eleganz, dunkle Kirschen, frischer Waldboden, süssliche Brombeeren, ein Hauch Schokolade, balancierter Stil, auch im sehr langen Abgang. (24.50 CHF, ausverkauft, [www.badosterfingen.ch](http://www.badosterfingen.ch))

17/20 trinken -2014

**2006 Pinot Noir Barrique, Weingut Karin & Roland Lenz, Uesslingen:** Sehr opulente, konzentrierte, fast dickliche Nase mit sehr reifen Erdbeeren, Schwarzkirschen und etwas Cassis. Dazu gesellen sich Kakao- und Schokoladennoten, vermengt mit etwas Backpflaumen im Hintergrund. Im Mund rund, weich und süsslich, vielleicht eine Spur zu gefällig und zu wenig frisch; die reife und leicht überreife rote Fruchtpulenz verstärkt den Eindruck. Dennoch ein sehr guter, süffiger Pinot mit langem, samtigem Abgang. (22.50 CHF, ausverkauft, [www.weingut-lenz.ch](http://www.weingut-lenz.ch))

16/20 trinken -2011

**2006 Lampert's Pinot Noir Barrique, Hanspeter Lampert, Maienfeld:** Sehr dezent, etwas herbe Kräuter mit noch grünlicher Kirschfrucht. Benötigt Luft und Zeit, um noch an Tiefe, Komplexität und somit Qualität zuzulegen. Im Mund findet man eine sehr gute Balance, noch leicht sandiges Tannin zusammen mit einer reifen eleganten Säure. Das sehr gut dosierte Barrique verdeckt nicht die elegante Mineralität und die reife Himbeer- und rote Kirschfrucht. Etwas mehr Struktur könnte er jedoch vertragen. Sehr langer, geschmeidiger Abgang. (24.50 CHF, ausverkauft, [www.lampert-weinbau.ch](http://www.lampert-weinbau.ch))

17/20 trinken -2013

**2006 Obrecht Monolith Pinot Noir, Weingut zur Sonne Obrecht, Jenins:** Tief, aber mit mittlerer Fruchtintensität und noch unterentwickelt, etwas Holztanin, grüne Walnuss und Zedernaromen. Dichte, kraftvolle Struktur mit kompakter, noch verschlossener Frucht, körnigem Tannin, Walnussnoten, feinherber Bitterkeit, getrockneten Kräutern, Grüntee und angetrockneten roten Kirschen. Momentan etwas karg, jedoch mit Stil. Sehr langer und kraftvoller Abgang, der das exzellente Potenzial dieses vorerst zu dekantierenden Weins anzeigt. (42 CHF, ausverkauft, [www.obrecht.ch](http://www.obrecht.ch))

18/20 trinken -2010-2016

**2006 Malanser Blauburgunder Reserva, Scadenagut Peter Wegelin, Malans:** Tief und komplex im Bouquet, anfangs mit nur mittlerer Fruchtintensität, Noten von kaltem Rauch, Kalkstein und kühler Minze. Deutlicher Alkohol, wuchtig wirkend, aber mit noch ausreichender Balance. Rumtopfige Frucht, eingelegte Kirschen, reife Säure, etwas raue Tannine, das alles steht aber noch etwas nebeneinander. Im sehr langen, kraftvollen Abgang samtig und mineralisch, mit nussigen Aromen, kann noch zulegen. (29 CHF, ausverkauft, [www.pwegelin.ch](http://www.pwegelin.ch))

17/20 trinken -2013

## CHENIN BLANC

Eine noch etwas verschlossene Nase, nach Belüftung Röstbrot, Mandel, dann Fenchel, Delicious-Apfel, Melone, Aprikose und weisse Schokolade. Setzt mit Fülle und ausgeprägter Würze im Mund an, cremig, mit deutlicher Säure, Birnenkompott, kandierte Zitrusnoten, Crème Caramel und geröstete Nüsse. Gute Struktur und sehr gute Länge. Dekantieren.

17/20 trinken -2014

**2007 Chenin Blanc Barrique, Lammershoek, Swartland:** Schönes Gelbgold. Braucht Luft, dann stellt sich zur feinen Holzwürze eine intensive Frucht von gelbem Pfirsich, Aprikose und Orange ein. Überzeugt mit seiner spannenden Struktur, bei der sich Körper, Säure, Konzentration und Mineralität vereinen. Viel Potenzial.

17/20 trinken -2016

**2008 Chenin Blanc, Lammershoek, Swartland:** Mittleres Goldgelb. Klares, recht kühles, schieferwürziges Bouquet, frisches Hummerfleisch, feine weisse Fruchtaromen, feinwürzig, elegant und einladend, vor allem zur Meeresküche. Am Gaumen wiederum sehr klar und kühl, elegant, ausgewogen und rein in der Frucht, gehaltvoller Körper, überaus nervig und mineralisch, salzig, sehr lang und ausdrucksvoll, dabei anhaltend mineralisch frisch. Ein spannender, komplexer Chenin europäischer Stilistik von exzellenter bis grossartiger Qualität! (24.50 CHF über [www.savinis.ch](http://www.savinis.ch))

17+/20 trinken -2014

**2008 Chenin Blanc Steen op Hout, Mulderbosch, Western Cape:** Grünliches Weissgold. Deutliche Röstnoten in der Nase, vor allem von Haselnüssen, mit dezenter Vanillernote, dann gewinnt das Aroma reifer

gelber Pfirsiche mit guter Intensität Überhand. Am Gaumen bestechen der seidige Ansatz und das mundfüllende Volumen, bevor sich eine gute Komplexität mit Aromen von Birnen und gelben Pflaumen und eine feine Würze zeigen. Gute Konzentration mit gekonntem Barrique-Einsatz. (16.50 CHF über [www.edsworldwines.ch](http://www.edsworldwines.ch))

17/20 trinken -2012

**2007 Chenin Blanc Bush Vine The Winemaster's Reserve, Nederburg, Western Cape:** Brillanter, mittlerer Goldton. Anfangs verhaltenes, durch Luft sich öffnendes Bouquet mit Zitrus, Melone, etwas Karamell und blondem Tabak. Wirkt im Mund cremig, mit Vanille, Butter, dann reifer süsser Frucht, Kompott von Pfirsich und Aprikose, süsslich-würziges Finale (8 g Restzucker) mit feiner Säure und dezenter Röstnote. Dekantieren.

16/20 trinken -2011

**2008 Chenin Blanc Original Unwooded, Raats Family Wines, Coastal Region:** Sehr blasses Weissgold. Intensive Nase von Zitrus, grünem Apfel, frischer Ananas, Noten von grünen Kräutern und Holunderblüten. Ausgesprochen fruchtig im Geschmack, vor allem Zitrone, grüner Apfel, etwas Birne und Aprikose; ein Hauch von Seidigkeit mit herrlicher Frische und guter Länge. Sollte jung genossen werden. (17.50 CHF über [www.jeggli.ch](http://www.jeggli.ch))

16/20 trinken -2010

**2008 Chenin Blanc, Raats Family Wines, Stellenbosch:** Helles Goldgelb. Interessantes, wenn auch noch etwas verschlossenes Bouquet mit ausgeprägter Mineralität, einem Hauch von Toastbrot und gerösteten Mandeln sowie von Quitten. Die markante Mineralität sorgt für den völlig eigenständigen Charakter und



**Kapweine**  
PREMIUM WINES FROM SOUTH AFRICA

Mit besten Empfehlungen der KapWeine



**KapWeine**

Tel : 043 888 21 21  
Fax: 043 888 21 22  
email: [info@kapweine.ch](mailto:info@kapweine.ch)

[www.kapweine.ch](http://www.kapweine.ch)

## WEINE DES MONATS



**Stephanie Döring,**  
Sommelière, Hamburg

Ich habe mich verliebt, werde zum Tagträumer, denke an seine überwältigende Schönheit. Er geht mir nicht mehr aus dem Kopf, der blutrote Casa Ferreirinha Barca Velha 1999.

Zuerst waren da nur rote Paprika und Tomaten, und am seidig-weichen Gaumen dann auch feine Pflaumen. Die Tannine traten bestimmt auf, waren aber wunderschön in den vollen, edlen Körper integriert. Dann dieser Nachgeschmack, ein Geschmacksspektrum – unbeschreiblich. Fruchtaromen wie Brombeeren, Pflaumen, auch etwas Cassis, Basilikum und würziges Zedernholz. Der Wein nahm mich auf die Reise, bei jedem Schluck habe ich neue Geschmacksnoten entdeckt. Dieser Langstreckenläufer vermag es, noch den härtesten Weinprofi zumindest zeitweilig zum andächtigen Schweigen zu bringen.

20/20

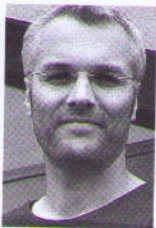


**René Gabriel,**  
Mövenpick-Berater & ewiger  
Weingabriel, Zürich

Jemand bringt mir ein Glas an den Tisch. Nach ein paar Sekunden ist mir klar: Das muss ein ganz grosser Smaragd aus der Wachau sein. Wäre es auch gewesen, wenn der Winzer

Smaragd schreiben dürfte. Der 2005 Grüner Veltliner Höhereck vom Tegernseerhof aus Loiben ist fast rahmig im ausladenden Bouquet und zeigt gekochte Pflirsiche. Er wirkt rassig wie auch komplex im Gaumen und gehört für mich zu den besten GV-Werten des Jahrgangs. Smaragd hin oder her!

19/20



**Stephan Reinhardt,**  
WeinWisser-Redakteur,  
Lüneburg

Weil Weine wie der 2005 Côte Rôtie La Sereine Noire von Yves Gangloff genial, aber leider auch extrem rar sind, muss, wer sie trinkt, von ihnen berichten; das ist man der social

wine drinking community wie der WWW-Weinwiserwelt einfach schuldig. Konzentrierte, herrlich präzise, reintonige Frucht, dicke Beerenschalen, schwarze Oliven, dezent Minze, kalter Rauch – nichts als Natur, das reine Terroir. Am Gaumen absolut rein, ohne ein Gramm Fett, ohne Süsse, aber mit reichlich Finesse und Mineralität, dazu diese pure, lebendige Frucht, perfekte balancierte Eleganz, ein Hochgenuss, grandiose Winzerkunst.

19/20

## CHENIN BLANC

viel Spannung am Gaumen, ausgewogen und lang im Nachklang, hier mit dezenten Röst- und Gewürznoten. Ein Wein für Eingeweihte, der noch etwas Zeit braucht. (28 CHF über [www.jeggli.ch](http://www.jeggli.ch))

17/20 trinken – 2015

**2006 Chenin Blanc, Raats Family Wines, Stellenbosch:** Noch immer ein schönes helles, gelbliches Gold. Komplexer und intensiver Duft von Rauch, Vanille und Gewürzbrot, reifer Birne, Quitte und Nuss. Setzt im Geschmack mit süssen Rauch-, Röst- und Nussnoten an, denen reife Birnen und Quitten folgen. Seidige, dichte Textur mit überzeugender Fülle, eleganter Säure und einem reizvollen, mineralischen Finish. (27.50 CHF über [www.jeggli.ch](http://www.jeggli.ch))

18/20 trinken – 2012

**2008 Chenin Blanc, Tukulu, Darling:** Helles Gold. Sehr prä-sente Frucht, vor allem Zitrone und Birne. Im Geschmack kraftvoll, mit guter Konzentration dank der alten Bush Vines, die für Biss und Mineralität sorgen. Sehr ausdauernd und sortentypisch.

16/20 trinken – 2015

**2008 Chenin Blanc, Villiera, Stellenbosch:** Feinfruchtiges und würziges Bouquet, zart nussig, Sternobst, feine Zitrusaromen. Am Gaumen elegant und fruchtig, mit feiner Zitrussäure und saftiger weisser Frucht, mittelgewichtiger, ausgewogener Körper, anhaltende Zitrusnoten. Delikater, gut gemachter Chenin. (12.90 CHF über [savinis.ch](http://savinis.ch))

15/20 trinken – 2010

**2007 Chenin Blanc Cellar Door Reserve, Villiera, Stellenbosch:** Kräftiges Gelbgold. Dichtes, vornehmes Bouquet, vielschichtig, aber verhalten aus der Tiefe kommend. Benötigt Luft und einen grossen runden Kelch. Zeigt eine sehr feine, leicht mineralische Würze, wiederum zart nussige Noten, gekochte Mango sowie einen zarten Hauch Karamell. Nobler, vornehmer Gaumen, gehaltvoller Körper, dichte, dabei klare Textur mit reifer mineralischer Säure, bemerkenswert eleganter Fluss. Ein komplexer Chenin mit anhaltender mineralischer Frische und feiner Würze, sicher einer der besten vom Kap. (19.50 CHF über [savinis.ch](http://savinis.ch))

17/20 trinken – 2012

## IMPRESSUM

## Verlag in Deutschland:

WeinWisser AG, Ernst-Mey-Straße 8, D-70771 Leinfelden

## Verlag in der Schweiz:

WeinWisser AG, c/o PKF AG, Lavaterstrasse 40, CH-8002 Zürich  
Telefon +41 55 244 52 44, Fax +41 55 244 52 45

**Präsident/Direktor:** Peter Dilger, Christoph Schmidt

**E-Mail:** [info@weinwisser.com](mailto:info@weinwisser.com)

**Internet:** [www.weinwisser.com](http://www.weinwisser.com), <http://twitter.com/weinwisser>

**Redaktion:** Stephan Reinhardt, [stephan.reinhardt@weinwisser.com](mailto:stephan.reinhardt@weinwisser.com)

**Autoren:** Axel Biesler (abi), André Dominé (adé), René Gabriel (rené), Helge Hagener (heha), Sigi Hiss (hiss), Chandra Kurt (chk), Stephan Reinhardt (rein)

**Fotos:** Stephan Reinhardt; privat

**Erscheinungsweise:** monatlich

**Anzeigen:** Petra Binz-Lockenvitz, [petra.binz@konradin.de](mailto:petra.binz@konradin.de)

**Abonnements:** Anne Fahlke, [abo@weinwisser.com](mailto:abo@weinwisser.com)

**Grafik:** MK Kontur Manuela Kloos, Oestrich-Winkel

**Korrektur:** Annegret Kuhn, Ludwigsburg

**Druck:** Jacob Druck

**Abonnementspreise p.a.:** CHF 176 [Schweiz]; € 121

**Copyright:** Wiedergabe von Artikeln nur mit ausdrücklicher Genehmigung der Redaktion.

Für unverlangt eingesandte Weine können wir keine Verantwortung übernehmen.