

MEDIENSPIEGEL

18.09.2017

Andreas Keller Weininformation
Andreas Keller
Konkordiastrasse 12
8032 Zürich

Lieferschein-Nr.: 10375239
Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.72

Ausschnitte: 6
Folgeseiten: 16
Total Seitenzahl: 22

	16.09.2017	24heures.ch Un vignoble emblématique repris par un nom célèbre	01
	14.09.2017	La Tavola Gestatten: BORSTIGER KERL!	03
	13.09.2017	Hotellerie et Gastronomie Zeitung Trophäen für Müller-Thurgau	08
	12.09.2017	Falstaff / Schweiz-Ausgabe RIESLING-SILVANER-TROPHY 2017	09
	12.09.2017	Falstaff / Schweiz-Ausgabe EIN HOCH AUF DEN RIESLING-SILVANER	20
	06.09.2017	Gastro-Anzeiger Die Premier Grand Cru Auszeichnung der Waadtländer Weine im Mittelpunkt des Swis ...	21

Un vignoble emblématique repris par un nom célèbre

Yvorne Le domaine de La Pierre Latine de Philippe Gex passe en main d'André Hoffmann, descendant des fondateurs du groupe Roche.



Philippe Gex est désormais rassuré de savoir que son vignoble sera pérennisé avec un nouveau propriétaire qui vise l'excellence. Image: Florian Cella

Par Claude Béda Mis à jour à 13h32

« C'est une satisfaction intellectuelle pour moi d'avoir monté cette affaire et d'être désormais assuré que mon vignoble perdurera », confie Philippe Gex. Le vigneron et ex-syndic d'Yvorne a vendu son domaine de 15 hectares de la Pierre Latine à l'économiste André Hoffmann, descendant des fondateurs du groupe pharmaceutique bâlois Roche.

Un nom célèbre qui s'ajoute à ceux des familles Churchill ou, plus localement, Lamunière, propriétaires au fil du temps de parcelles de ce vignoble millénaire. « C'était une fin inéluctable: ma fille unique est épatante, mais elle ne se montre guère intéressée par la vigne. Or celle-ci nous prédispose à assurer sa pérennité », poursuit l'ancien gouverneur du Guillon.

C'est précisément au sein de cette confrérie, en intronisant Luc Hoffmann, le père, qu'il a fait la connaissance, il y a une quinzaine d'années d'André Hoffmann, devenu depuis lors un ami: « C'est un homme tout à fait remarquable. D'une intelligence brillante, administrateur et vice-président de Roche Holding, entre autres. Un passionné de la vigne, en particulier du chasselas, du pinot et de notre Clos du Crosex Grillé, qui a à cœur de viser l'excellence dans ce domaine. » André Hoffmann vient d'ailleurs d'acquérir le réputé Domaine Mayer - Gilles, en Bourgogne, plantés pour moitié en pinot noir. Tout aussi passionnément.

De propriétaire à salarié

Les deux hommes, qui fêteront tous deux leurs 60 ans l'an prochain, ont peaufiné cette transmission depuis trois ans. Elle s'est concrétisée le 1er septembre, date à laquelle Philippe Gex a passé du statut de propriétaire à celui de salarié. La Commission foncière du canton de Vaud a établi le prix de la transaction à 8,8 millions de francs pour la vente du domaine comprenant 6,5 hectares à Yvorne, 2,5 hectares au Clos du Crosex - Grillé à Aigle et 6 hectares en appellation Ollon et Bex.

« C'est la solution la plus élégante qui pouvait survenir, en quelque sorte le scénario idéal pour moi, puisque je reste dans le coup, se félicite le Vuarnéran. Mon père, viticulteur, ne produisait pas de vin et se contentait de livrer sa récolte à la coopérative d'Yvorne. Je n'avais donc pas la pression d'un héritage de multiples générations de vignerons sur moi. Je ne vais pas faire une dépression pour avoir vendu mes vignes. C'est plutôt la joie qui prévaut, en sachant qu'elles continueront à être traitées avec soin. »

« Je continuerai le même travail »

Philippe Gex n'en reste pas moins conscient que le prestige d'un vin est lié à la personne qui le produit: « C'est vrai, acquiesce le nouvel employé. Quand on achète un vin, c'est le plus souvent en raison de sa relation avec le vigneron. C'est la raison pour laquelle je continuerai à faire le même travail. Il faut que tout change pour que rien ne change. »

Philippe Gex s'est donc engagé à œuvrer cinq ans au moins sur son ancien fief, mais il n'exclut pas d'en faire dix de plus, aux côtés de son personnel qui continuera à cultiver la vigne: « D'entente avec lui, André Hoffmann sera mon propriétaire plutôt que mon employeur. Je continuerai à recevoir les clients, à effectuer les livraisons et à faire de la prospection. »

André Hoffmann, par ailleurs vice-président du WWF International et très soucieux des questions environnementales, semblait de surcroît tout désigné pour mener le Domaine de la Pierre Latine vers l'avenir. « Celui-ci est déjà en production intégrée depuis de nombreuses années, rappelle Philippe Gex. Nous n'avons pas le choix, à mes yeux. C'est pourquoi nous nous sommes d'ores et déjà orientés vers la biodynamie sur 4 hectares de vignes. Et l'action va se poursuivre. »

Réactions positives

Philippe Gex gardera sa maison à Yvorne et son complice vigneron Bernard Cavé poursuivra sa mission d'œnologues des vins de la Pierre Latine dans sa cave à Aigle. « Je suis heureux de cette issue, qui permet de préserver l'entreprise, commente ce dernier. Rien ne change, sauf le propriétaire. Ce qui n'est finalement pas très important. » Les réactions dans le milieu viticole sont également positives. « C'est une excellente continuité, juge Daniel Dufaux, président des œnologues de Suisse et directeur de Badoux Vins à Aigle. Le Domaine de la Pierre Latine reste dans de bonnes mains. »

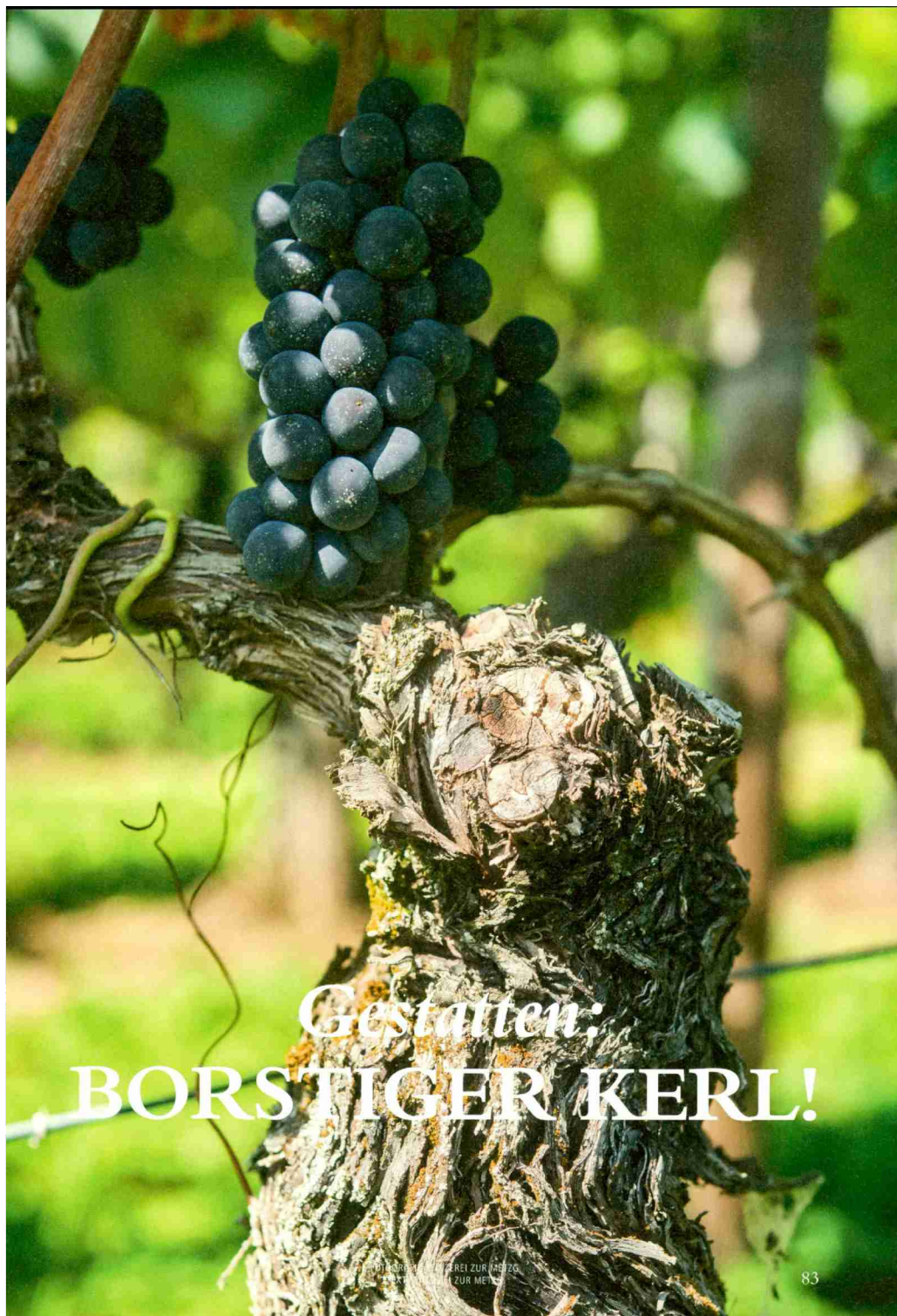
Quant à Philippe Gex, quelque peu déchargé de ses fonctions administratives, il continuera à s'activer au cercle de qualité vaudois Arte Vitis, pour la Mémoire des vins suisses, les Grandes Tables de Suisse et pour ... Swiss Tennis, entre autres. Avec la nouvelle organisation mise en place, le Domaine de la Pierre Latine devrait permettre de produire environ 100'000 bouteilles de vins blancs et rouges.

(24 heures)

Créé: 16.09.2017, 13h32



Winzer Patrick Thalmann



Gestatten: BORSTIGER KERL!

83



«Zeit lassen wir dem Wein, aber auch uns.»

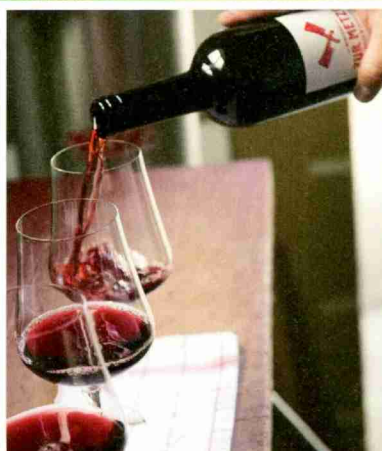
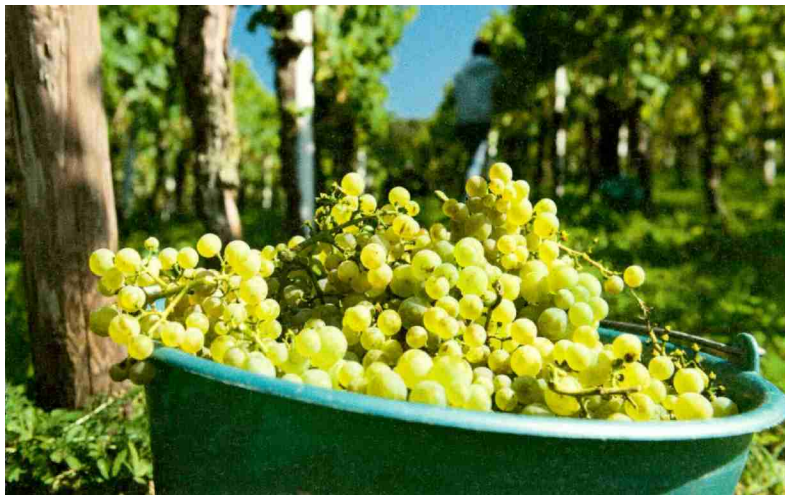
Zitat Patrick Thalmann

Um es gleich klarzustellen: Der Borstig' Kerl ist ein Wein! Herausragend, einnehmend, tief sinnig und spannend! Genauso wie sein Erschaffer Patrick Thalmann. Mit dem kleinen, feinen Weingut Winzerei Zur Metzger hat sich Thalmann nicht nur einen Traum erfüllt, sondern auch einen Namen geschaffen für hochwertige Weine aus dem Zürcher Weinland. Patrick Thalmann imponiert mit seinen Weinen genauso wie mit seiner Leidenschaft und seinem profunden Wissen. Ein Besuch auf seinem Betrieb ist ein Gesamtkunstwerk, sozusagen. Kredenz wird nach Interesse und Stimmung, dabei kann Thalmann stundenlang über Weine und Winzerfreunde parlieren und liebt das Spiel mit Worten. Und das Spiel mit Geschichten. Mit dem Glas in der Hand und den tiefen, komplexen Weinen im Gaumen, lauscht man staunend, wie eine Winzerei in die Metzger kam, warum ein bunter Hund auf der Etikette und

der passende Stich dazu im Wohnzimmer prangt oder auch was es mit den Borstenviechern so auf sich hat. Und dabei können gut und gerne und mit ganz viel Spass und herrlichen Weinen Stunden vergehen, ohne dass man es merkt. Angefangen hat Patrick Thalmann das Winzern als reines Hobby und im Freundeskreis. In einer kleinen Doppelgarage entstand 2009 sein Start-up, das aber bald schon den beengten Verhältnissen entfliehen wollte und in einer alten Metzgerei Unterschlupf fand. So standen dann also die ersten Burgunderfässer in ausgedienten Kühlräumen und das Eine kam zum Andern oder besser gesagt der Betrieb zum Namen: Die Winzerei Zur Metzger war geboren. Inklusive der beiden Schlachtbeile auf dem einprägsamen Logo. Der Hansdampf in allen Gassen Thalmann und sein Team lieben Experimente und Innovationen. Thalmann ist ein Tüftler und schaut weit über seinen Gartenzaun. Dabei interessiert ihn nicht das Kopieren, sondern das Finden von



Nischen; darin ist er ein König. Und seit ganz Neuestem sogar noch ein gekrönter: Die Swiss Wine Connection und Falstaff haben ihm gerade eben die Riesling-Silvaner-Trophy in der Kategorie Experimentelle Weine verliehen. Ein schönes Kompliment für sein innovatives Schaffen. Mit viel Gespür und dem Sinn für die richtige Zeit werden in der Winzerei Zur Metzg Weine gekeltert, die das Terroir und die Tradition der jeweiligen Lagen widerspiegeln, aus denen sie kommen. Auf insgesamt 2,4 Hektar werden die bis zu 35 Jahre alten Reben, die zum grössten Teil auf steilen Lagen wachsen in Anbaugebieten AOC Zürich, angebaut. Die Hauptrolle spielt hierbei die Rebsorte Blauburgunder, die auf alten Spätburgunderanlagen wächst und mit rund 80% den grössten Anteil ausmacht. Die restlichen 20% sind vor allem mit Müller-Thurgau, Sauvignon Blanc und Räuschling bestockt. Im Weinberg wird konsequent auf Handarbeit gesetzt. So werden die Trauben, die auf dunklem, humosen Oberboden mit leichtem Steingehalt oder auf Moränen- und Kalksteinmaterial wachsen, sorgfältig von Hand gelesen und im Keller schonend verarbeitet. Höchste Qualität – vom Rebberg bis in die Flasche – das ist das Ziel. Was auch von verschiedenen Weinratings bestätigt wird, der Pinot Noir WZM beispielsweise wurde bei den Decanter World Wine Awards 2017 mit 92 Punkten belohnt. Edle Weine, die mit Kraft und Fülle überzeugen, spannend sind und ein grosses Reifepotenzial haben. Das ist die andere Seite des Tausendsassas Thalman: «Zeit lassen wir dem Wein, aber auch uns».



HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 23'635
Erscheinungsweise: 36x jährlich



Seite: 7
Fläche: 9'562 mm²

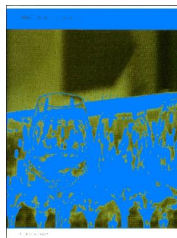
Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.072

Referenz: 66656962
Ausschnitt Seite: 1/1

Trophäen für Müller-Thurgau

Die Swiss Wine Connection und das Magazin Falstaff Schweiz verleihen dieses Jahr zum ersten Mal die Riesling-Silvaner-Trophy. Sie wollen damit die zweitwichtigste, aber sehr oft unterschätzte Weissweinsorte der Schweiz ins richtige Licht setzen und darüber hinaus einen Beitrag zur Wertschätzung der Deutschschweizer Weine leisten. Die Kreuzung von Riesling und Silvaner gelang dem Schweizer Hermann Müller 1882 an der Rebbauschule in Geisenheim (DE). Später stellte sich heraus, dass Silvaner als Kreuzungspartner ausgeschlossen werden kann und Madeleine Royale der zweite Elternteil ist. Von Müller, der aus dem Kanton Thurgau stammte, wurde der Name Müller-Thurgau abgeleitet. Vielerorts wird die Rebsorte kurz «Müller» genannt. In der Kategorie trockene Weine siegten das Schlossgut Bachtobel in Weinfelden/TG vor Grendelmeier Weingut in Zizers/GR und Weingut Jauslin in MuttENZ/BL. Die Gewinner der Kategorie halbtrockene Weine: Weinkeller.sh in Schaffhausen, das Weingut Rütihof in Uerikon/ZH und Zweifel Weine, Zürich. Bei den edelsüssen Weinen gewannen Adrians Weingut, Oberflachs/AG und das Weingut Pircher in Eglisau/ZH. Patrick Thalmann von der Winzerei zur Metzger in Ossingen/ZH holte sich mit seinem «Bunten Hund» Platz eins in der Sonderkategorie experimentelle Weine.

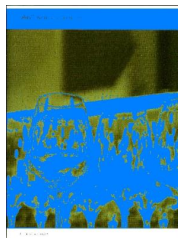
(GAB)



falstaff / wein / RIESLING-SILVANER

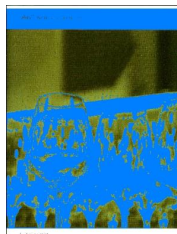


Foto: Shutterstock



Erstmals verleiht Falstaff in Zusammenarbeit mit Swiss Wine Connection die Riesling-Silvaner-Trophy. Die Weine wurden von einer Fachjury unter der Leitung von Falstaff-Schweiz-Chefredaktor Martin Kilchmann blind verkostet und bewertet. Die besten Weine ihrer Kategorie erhalten die Riesling-Silvaner-Trophy 2017. **TEXT MARTIN KILCHMANN DEGUSTATIONSNOTIZEN ULRICH SAUTTER**

RIESLING- SILVANER- TROPHY 2017



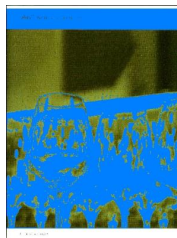
Die Winzer reichten rund neunzig Weine zur Degustation ein. Beurteilt wurden diese von einer dreiköpfigen Jury bestehend aus Konrad Bernath, ehemaliger Professor für Önologie an der ZHAW, Ulrich Sauter, Chefredaktor Falstaff Deutschland, und Martin Kilchmann, Chefredaktor Falstaff Schweiz. Die Aromen- und Geschmackspalette der Weine reichte von würzig-muskatigen Riesling-Silvanern über zitrusfruchtige Versionen bis hin zu Sauvignon-Blanc-artigen Weinen, denen mit Aromahafen auf die Sprünge geholfen worden war. >

> Für Diskussionen in der Jury sorgte der Restzuckerhalt vieler Weine. Etliche wirkten leicht süß, obwohl sie als trocken deklariert worden waren. Andere wurden korrekt für die Kategorie «halbtrocken» angemeldet, weisen dies – von Gesetzes wegen sind die Winzer dazu nicht verpflichtet – auf dem Etikett aber nicht aus. Wie soll sich da der Konsument, der den betreffenden Winzer und seine Weinstilistik nicht kennt, zurechtfinden? Es wäre in seinem Interesse zu wünschen, dass eine Deklarationspflicht eingeführt wird.

Kontrovers wird das Thema auch unter den Winzern diskutiert. Urs Zweifel, der Weinma-

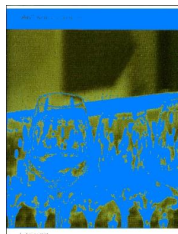
cher der gleichnamigen Hönegger Kellerei, ist als Verfechter der neuen Mode der dezent restsüßen Weissweine bekannt, beschränkt die Praxis aber auf Weine ohne biologischen Säureabbau: «Da wir bei den meisten Weissweinen keinen BSA durchführen, um die Primärfrucht zu erhalten, bleibt eine höhere Säure zurück. Man kann nun den Wein entsäuern oder mit Restsüsse kaschieren. Da Restsüsse für den Konsumenten attraktiver und für uns machbar ist, ist das eine elegante Lösung für uns.» Er stoppt dabei die Gärung mit schwefliger Säure gegen Schluss bei einem Restzuckerhalt von sechs bis zehn Gramm pro Liter.

Der Knackpunkt dabei ist, wie diese Weine zum Essen passen. Ausser zum Apéro, zu Käse oder zu asiatisch inspirierter Küche gehen restsüße Weine schlecht. Deshalb setzt der Zizerser Winzer Philipp Grendelmeier auf durchgegangene Weine: «Ich möchte Weine erzeugen, die gut zu Mahlzeiten passen. Trockene Weine können das bei den meisten Speisen besser. Das ist entscheidend für mich, da die gute Gastronomie zu meinen wichtigsten Kunden zählt.» Indirekt also ein weiteres Argument für die Deklarationspflicht: Sie erleichtert auch im Restaurant die passende Weinwahl. <



Sie degustierten: Ulrich Sautter, Martin Kilchmann
Konrad Bernath.





IDENTITÄTS-STIFTENDER WEISSWEIN DER DEUTSCHSCHWEIZ

Der Riesling-Silvaner ist in der Deutschschweiz – wie der Chasselas in der Westschweiz – als Identitätsstifter die bedeutendste weisse Rebsorte. Seine Anbaufläche hat zwar über die Jahre sachte abgenommen, beträgt aber immer noch 355 Hektaren. Zürich, Aargau, Schaffhausen und Thurgau sind in dieser Reihenfolge die grössten Produzenten.

Die Sorte und der aus ihr gekelterte Wein tragen unterschiedliche Namen: Neben Riesling-Silvaner ist er weltweit als Rivaner und vor allem als Müller-Thurgau bekannt. Letzterer verweist auf den Vater der aus einer Neuzüchtung entstandenen Rebe: Professor Hermann Müller, 1850 in der Thurgauer Bodenseegemeinde Tägerwil geboren («Müller-Thurgau»), war Leiter des pflanzenphysiologischen Instituts der preussischen Lehr- und Forschungsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau Geisenheim im Rheingau, als er 1882 auf der Suche nach einer alternativen Weissweinsorte glaubte, den qualitativ hochwertigen Riesling mit

dem zuverlässigen, soliden und früher reifen Silvaner zu kreuzen.

1890 wurde Hermann Müller Direktor der neu gegründeten Deutschschweizerischen Versuchsstation für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädenswil und trieb zusammen mit Weinbautechniker Heinrich Schellenberg die Evaluierung der neuen Sorte voran. In den Zehnerjahren des 20. Jahrhunderts wurde diese zum breiten Anbau freigegeben. Als erster Rebberg wurde die Sternenthalde in Stäfa bepflanzt. Anschliessend eroberte der Riesling-Silvaner die angrenzenden Kantone und verdrängte den sauren Elbling. Parallel dazu fand er weltweite Verbreitung unter dem Züchternamen und gilt heute als die erfolgreichste Neuzüchtung.

Ein Postscriptum zur Geschichte des Riesling-Silvaner: Nachdem immer wieder Zweifel an der Identität der beiden Eltern-teile aufgetaucht waren, erbrachte eine gentechnische Untersuchung durch das Institut für Rebenzüchtung Geilweilerhof im deutschen Siebeldingen vor bald zwanzig Jahren Klarheit: Der Riesling-Silvaner ist in Tat und Wahrheit eine Kreuzung aus Riesling x Madeleine Royal. Es gibt Winzer, die seither die korrekte Bezeichnung verwenden, richtig durchgesetzt hat sie sich freilich nicht.

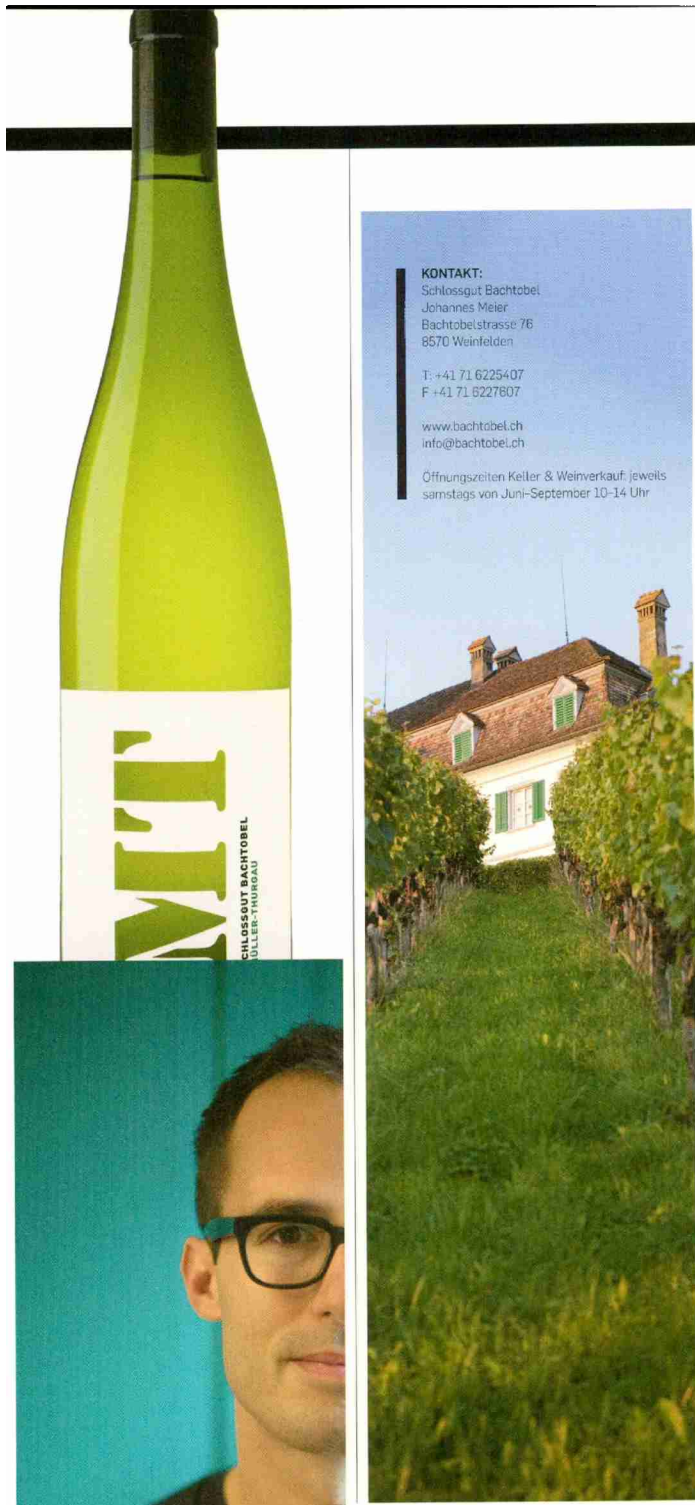
DIE TROPHY- SIEGER

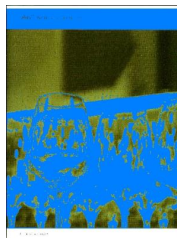
KATEGORIE TROCKENE WEINE

MÜLLER-THURGAU 2016 SCHLOSSGUT BACHTOBEL WEINFELDEN

Der Ottenberg, ein Moränenhügel hoch über dem oberen Thurtal mit vorwiegend tiefgründigen, sandigen Lehm Böden, hat sich in jüngster Vergangenheit zu einem der markantesten Anbaugebiete der Deutschschweiz entwickelt. Eine Handvoll Weinbaubetriebe liefert jedes Jahr charaktervolle, herkunftsgeprägte

Weine. Mit an der Spitze steht seit jeher Schlossgut Bachtobel. Besitzer Johannes Meier hat mit Kellermeisterin Ines Rebentrost und den beiden Winzern Fazli Lolluni und Philipp Gfeller ein eingeschworenes Team um sich geschart, das mit Rot- und immer stärker auch mit Weissweinen Akzente setzt. Bachtobel erzeugt auf seinen sechs Hektaren Reben rund zwanzig Prozent Weisse. Von überdurchschnittlicher Qualität ist Jahr für Jahr der Müller-Thurgau. Ines Rebentrost peilt eine erfrischende, knackige, mineralische Stilistik an. Sie vergärt den Most mit Reinzuchtheffen 18 Tage bei 19 Grad Celsius, verzichtet auf den biologischen Säureabbau und füllt im März 4000 Flaschen ohne nennenswerten Restzucker.





KATEGORIE HALBTROCKENE WEINE

BÜRGERWY DIESENHOFEN 2015, WEINKELLER.SH SCHAFFHAUSEN

WeinKeller.sh besteht aus Marlies Keller, ihrem Partner Beat Schindler und Fritz Keller. Die drei bewirtschaften im Kanton Schaffhausen sechs Hektaren Reben und sind reine Traubenproduzenten. Die Ernte wird von Paul Gasser in Ellikon an der Thur gekeltert und von WeinKeller.sh vermarktet. Eine kuriose Besonderheit des Betriebs: Die Trauben des prämierten Diessenhofen Bürgerwy wachsen als AOC Schaffhausen im deutschen Gailingen auf der gegenüberliegenden Rheinseite des Thurgauer Städtchens Diessenhofen, dem der Rebberg gehört. Sie werden der typischen Muskataromatik zuliebe spät gelesen. Bei Paul Gasser erfahren sie mittels Umkehr-Osmose eine zusätzliche Konzentration. Auf den biologischen Säureabbau wird zugunsten der Frische verzichtet. Erwünscht ist ein Quäntchen Restsüsse, weshalb die Gärung kurz vor dem Ende mittels Kühlung gestoppt wird. Die gute Zusammenarbeit mit Gasser wird aber in den nächsten Jahren wohl zu einem Ende kommen: Marlies Kellers Sohn Nils studiert in Changins und will in Zukunft selber keltern.

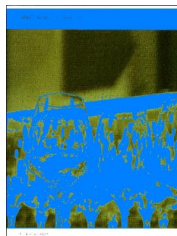


KONTAKT:

WeinKeller.sh
Marlies Keller und Beat Schindler
Vorstadt 64
8200 Schaffhausen

T: +41 52 6259650
F: +41 52 6259651
www.weinkeller.sh
info@weinkeller.ch

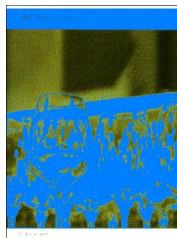
Öffnungszeiten Keller & Weinverkauf
Mittwoch-Freitag 14-19 Uhr
Samstag 10-16 Uhr



KATEGORIE EDELSÜSSE WEINE

ADRIANS DOLCE VITA 2016 ADRIANS WEINGUT OBERFLACHS

Mit erst zwei Jahrgängen erarbeitete sich Adrian Hartmann im Aargau mit «Adrians Weingut» beträchtliches Renommee. Hartmann verdiente sich seine Sporen als Chef de Cave im Fricktaler Weingut Fehr und Engeli. 2015 machte er sich selbstständig. Seine Cousine verkaufte ihm die Ernte von 3,5 Hektaren Reben in Oberflachs und das Jahr darauf gleich den ganzen Rebberg. Gekeltert wird in einer Kellergemeinschaft in Schinznach, zu der auch Bruder Claudio und Tom Litwan gehören. Im Debütjahrgang 2015 konnte Adrian Hartmann mit traumhaft reifen Trauben starten und sein Talent erstmals andeuten. 2016 bewies er sich als Produzent von edelsüßem Wein. Die Riesling-Silvaner-Trauben stammen aus einer 30-jährigen Parzelle, deren Ertrag frostbedingt tief bei 450 Gramm lag. Sie wurden drei Wochen in Gemüseboxen getrocknet, was den Öchslewert verdoppelte und das Gewicht halbierte. Nach einer 48-stündigen Kaltstandzeit fand die zweimonatige, kühle Gärung statt. Der Ausbau erfolgte ohne BSA imahltank.



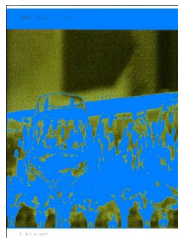
KONTAKT:

Adrians Weingut
Adrian Hartmann
Winzerweg 19
5108 Oberflachs

T: +41 76 5787741
www.adrians-weingut.ch
info@adrians-weingut.ch

Öffnungszeiten Keller & Weinverkauf: nach
telefonischer Vereinbarung

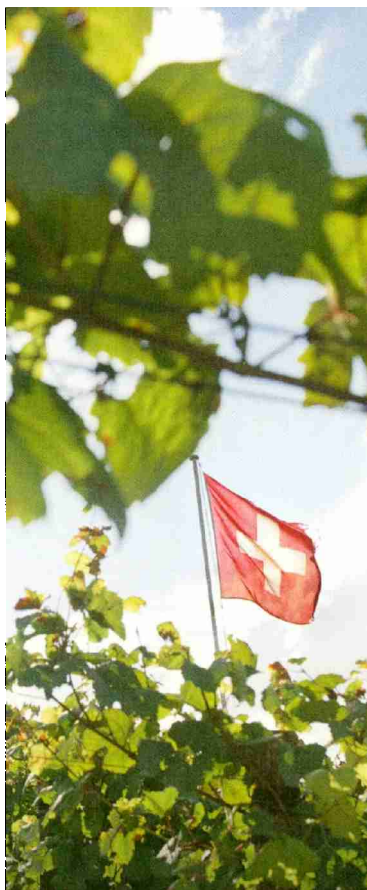




SONDERKATEGORIE EXPERIMENTELLE WEINE

BUNTER HUND 2015, WINZEREI ZUR METZG, OSSINGEN

Falsch liegt, wer glaubt, der Wein der Winzerei zur Metzg hiesse nach seinem Schöpfer «Bunter Hund». Nein, der kräftige Riesling-Silvaner wurde nach dem Restaurant in Winterthur getauft, das den Wein wie warme Weggli verkauft. Trotzdem ist Patrick Thalmann eine auffällige Figur in der Zürcher Weinszene. 2009 startete er mit zugekauften Trauben in einer Doppelgarage, wechselte dann in eine ausgediente Metzgerei in Ossingen. Die Produktion stieg von wenigen tausend auf 20.000 Flaschen. Die Trauben werden heute aus dem Kanton Zürich, hauptsächlich Ossingen und Benken, zugekauft. Dazu bewirtschaftet Thalmann eine Hektare im sonnenverwöhnten Benken. Alle Weine, weiss wie rot, werden spontanvergoren und reifen in schwach getoasteten, grösstenteils neuen Burgunderpiëcen, der 2015er Bunte Hund 14 Monate in drei Fässchen. Auf den BSA wurde verzichtet. Der Wein ist trocken, obwohl er jahrgangs- und ausbaubedingt cremig-süss herüberkommt. Im Herbst bezieht Thalmann einen neuen Keller mit Weinbar in Marthalen und wird dort die Produktion zusammenlegen.

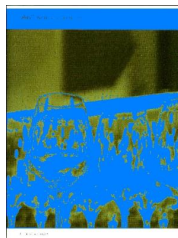


KONTAKT:

Winzerei Zur Metzg
Patrick Thalmann
Underem Berg 5
8475 Ossingen

T: +41 79 6909950
www.winzerei-zur-metzg.ch
feedback@winzerei-zur-metzg.ch

Besuche und Besichtigungen auf Anfrage



BEST OF RIESLING-SILVANER



TROCKENE WEINE 91

MÜLLER-THURGAU 2016
Schlossgut Bachobel
Weinfeldten TG
Kräftig reduktiv im Duft, in Frucht und Würze verschlossen – lässt aber erkennen, dass sehr präzise gelesen wurde. Am Gaumen kernig, stoffig, dicht, packend und griffig, lange präsent bleibend, aber aromatisch noch komplett verschlossen. Gelungene Kelterung: wirkt so, als sei sie auf Lagerfähigkeit angelegt.
www.bachobel.ch
CHF 19,-



HALBTROCKENE WEINE 91

BÜRGERWY
DIESENHOFEN 2015
WeinKeller.sh, Schaffhausen
Banane, Rosine, Apfelstrudel, recht opulenter Duft. Viel Muskat. Am Gaumen ziemlich wuchtig, reife (leicht konzentriert wirkende) Säure und eine nicht zu stark betonte Süsse. Die Alkoholkraft ist gut von Extrakt abgedeckt, der Wein wirkt potenzialreich und könnte sich würzig und voluminös entfalten.
www.weinkeller.sh
CHF 15,50



EDELSÜSSE WEINE 92

ADRIANS DOLCE VITA 2016
Adrians Weingut, Oberflachs AG
Heltgolden. Cidre, Apfelmus, Lebkuchen, Orangeat, Birnenschnitz, Birnenbrot. Getrocknete Feige, Viskoser Gaumen, aromatisch reich dotiert, dabei auch saftig, gut stützende, konzentrierte Säure, recht pur in der Frucht und hoch verdichtet in der Gaumenstruktur, endet leicht adstringierend. Das ist edelsüßer Riesling-Silvaner am Optimum.
www.adrians-weingut.ch
CHF 32,-



90

RIESLING SYLVANER 2016
Grendelmeier Weingut
Zizers GR
Geriebene Muskatnuss, Holunderblüte, Lavendel, fast eine Muskat- oder Gewürztraminer-Nase. Körperreich und stoffig, sehr trocken, mit stabiler, den Körper tragender Säure. Kräftiger Alkohol. Ausgezeichneter Wein: Würze, Kraft und dennoch auch nervige Frische.
www.zizerser.ch
CHF 14,-



91

STELLARIA 2016
Weingut Rütihof, Uerikon ZH
Gummi, Orchideenhaus, Muskat, sehr blumig. Saftiger Ansatz, schlank und süss-sauer spielend, ein Kabinett-Stil, wahrscheinlich würde es so schmecken, wenn der Moselaner Manfred Prüm Müller-Thurgau produzieren würde. Eleganz und Trinkfluss in einem leichten Format mit sehr präziser Frucht.
www.weingut-ruetihof.ch
CHF 14,-



92

EGLISAUER STROHWEIN 2015
Weingut Pircher, Eglisau ZH
Zunächst etwas pilzige Botrytis, die mit Luftkontakt zurücktritt. Hefe, Minze, Muskat. Am Gaumen hoch elegant, sehr frisch und saftig gebündelt, eine Spur Viskosität, aber zugleich feinnervig und nachgerade rieslinghaft in seinem Spiel, grosse Länge.
www.weingut-pircher.ch
CHF 26,-



90

RIESLING-SILVANER
MUTTENZ 2016
Weingut Jauslin
Muttenz BL
Mineralischer Duft. Feuchter Stein, Kalk. Betont nicht die Würze. Am Gaumen seidig, reich und rund, in sich ruhend mit reifer, nahtlos integrierter Säure und mit einer lang anhaltenden, homogenen Gaumenaromatik.
www.weingutjauslin.ch
CHF 13,50



90

REMIGEN RIESLING-SILVANER 2016
Zweifel Weine, Zürich
Verschlossen, floral, Holunderblüte, etwas Hefe – und beinahe etwas Moscato-artig. Straffe Säure, gute Dichte, eher zurückhaltend eingesetzte Süsse, die Kernigkeit gibt Frische, stoffiger Abklang. Terpengeprägte Aromatik ohne Botrytis-einfluss, kompakter Wein.
www.zweifelweine.ch
CHF 14,90



EXPERIMENTELLE WEINE 91

BUNTER HUND 2015
Winzerei Zur Metz, Ossingen ZH
Wrigley's Spearmint, Mango, Honigmelone. Etwas Holz. Ein klein wenig Botrytiswürze (Bratenjus). Straffes Säuregerüst, forsch dagegensetzte Süsse, gute Dichte, etwas CO₂-frisch gestützter Körper, aromatische Gaumenfrucht, wieder Minze, leichte Grüntöne, aber insgesamt zusammenhaltend, pointierter, frischer Abklang. Dezenteste Süsse.
www.winzerei-zur-metzg.ch
CHF 18,-



EIN HOCH AUF DEN RIESLING-SILVANER



MARTIN KILCHMANN ist
Wein-Chefredaktor von Falstaff Schweiz

In dieser Ausgabe bieten wir Ihnen eine Premiere: Falstaff präsentiert zusammen mit Swiss Wine Connection von Andreas Keller die Riesling-Silvaner-Trophy 2017, einen Wettbewerb, der der wichtigsten Weissweinsorte der Deutschschweiz gewidmet ist. Lernen Sie im Heftinneren die Weine und die Preisträger kennen. Die in jüngster Vergangenheit etwas stiefmütterlich behandelte Rebsorte verdient das Interesse. Denn nach der Trophy lässt sich guten Gewissens vermelden: Es gab noch nie so viele hervorragende Riesling-Silvaner wie heute. In St. Gallen beispielsweise wächst vorzüglicher Riesling-Silvaner. Der zu Unrecht weniger bekannte Weinbaukanton kann freilich noch mit vielen anderen weissen und roten Tropfen aufwarten. Falstaff macht Sie mit St. Gallens Weinschaffen bekannt. Die Weine sind zwar

ausserhalb des Kantons schwer zu finden. Doch vielleicht fahren Sie ja mal auf Winzerbesuch ins Sarganserland oder ins Rheintal statt in die Bündner Herrschaft.



Die Premier Grand Cru Auszeichnung der Waadtländer Weine im Mittelpunkt des Swiss Wine Tasting in Zürich!

Nach der Zusammenarbeit mit der Weltklasse verstärkt das Office des Vins Vaudois (OVV) weiter seine Präsenz in der Deutschschweiz, indem es beim Swiss Wine Tasting von Zürich teilnimmt, das heute stattfindet. Während der Veranstaltung

„Mémoire & Friends“, die die Elite der Schweizer Winzer vereint, wird es seine hoch angesehene Appellation „Premier Grand Cru“ und seine Chasselas vorstellen, die seit kurzem diese Auszeichnung tragen.

Das traditionellerweise im Kongresshaus Zürich organisierte Swiss Wine Tasting findet dieses Jahr im Schiffbau statt. Im Herzen einer der angesagtesten Viertel der Stadt empfängt es von 11 bis 19:30 Uhr rund 1400 Weinexperten, darunter 160 Aussteller. Der Ortswechsel ändert nichts an den grundlegenden Werten der Veranstaltung: die Wertschätzung der Rebsorten und der Anbauggebiete von Qualität.

Aus diesem Grund nutzt das OVV die Veranstaltung, um seine Auszeichnung „Premier Grand Cru“ bekannt zu machen.



Diese ist den Waadtländer Weinen gewidmet, die anspruchsvolle Kriterien zur Lese und Herstellung erfüllen. Diese 2012 eingeführte Appellation unterstreicht das fundierte Wissen, die sorgfältige Arbeit und die Leidenschaft der Winzer des Kantons. Sie wird jedes Jahr von einem Gremium an Experten nach einem strengen Prozess verliehen, der vor allem dem Verbraucher Folgendes versichert:

- die Verwendung der Trauben eines einzigen Herkunftsgebiets,
- eine Pflanzendichte von mindestens 6000 Weinstöcken pro Hektar auf Weinbergen, die mindestens 7 Jahre alt sind,
- eine Weinlese ausschließlich von Hand,
- eine Weinherstellung und -abfüllung, die ausschließlich im Kanton

Gastro-Anzeiger

Gastro-Anzeiger
5306 Tegerfelden
056/ 245 59 09
www.gastro-anzeiger.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 20'150
Erscheinungsweise: 10x jährlich



Seite: 22
Fläche: 35'716 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.072

Referenz: 66702237
Ausschnitt Seite: 2/2

Waadt erfolgt,
– die Einhaltung der rechtlichen Auflagen der Auszeichnung „Grand Cru“ (nach Angabe des Jahrgangs).

Im Zuge der Ausgabe „Mémoire & Friends“ 2017 möchte das Büro (OVV) das Lagerpotenzial des Chasselas betonen, indem es eine Auswahl der Premiers Grands Crus dieser Rebsorte präsentiert. Jahrgang 2015, allen Experten zufolge ein „außergewöhnliches“ Jahr.

Die Deutschschweiz stellt eine der vorrangigen Entwicklungsachsen der Waadtländer

Cru dar. Seit mehr als 3 Jahren vervielfacht das OVV mit Erfolg die Bemühungen in dieser Region, den Ruf seiner Produktionen bei der Öffentlichkeit, den Gastronomen und den Einzelhändlern anzukurbeln. Neben der Unterstützung von Veranstaltungen globaler Reichweite, wie der Weltklasse Zürich, ist das Büro regelmässiger Teilnehmer einer grossen Anzahl von önologischen Veranstaltungen (Swiss Wine Tasting, Basler Weinmesse...) und Fachmessen (IGEHO Basel...).

Weitere Informationen

Office des Vins Vaudois – Tel. 021 614 25 80 – www.ovv.ch