

Medienspiegel

27.08.2025

Avenue ID: 4083
Artikel: 1
Folgeseiten: 0

Print



27.08.2025

Hotellerie et Gastronomie Zeitung

Die Faszination lange gereifter Weine

01



Die Faszination lange gereifter Weine

Letzten Sonntag wurden im Rahmen des Swiss Wine Vintage Awards beste Weine des Jahrgangs 2015 ausgezeichnet.

Das Mémoire des Vins Suisses wurde im Jahr 2002 gegründet, um aufzuzeigen, dass Schweizer Weine ein grosses Reifepotenzial besitzen und daher zu den noblen Gewächsen der internationalen Weinwelt zählen. Anlässlich der elften Ausgabe des Swiss Wine Vintage Awards bewertete eine Jury 121 Weine des Jahrgangs 2015. 108 davon bestanden die Prüfung, was die Organisatoren als sehr erfreulich werten. Die

Verkostung zeigte, dass die meisten Crus des Bilderbuchjahrgangs nach zehn Jahren erst am Beginn der Trinkreife stehen.

Der Einfluss des Wetters

Im Jahr 2015 war das Wetter in der ganzen Schweiz vorwiegend trocken und sehr warm. In Genf stieg das Thermometer auf rekordhohe 39,7 Grad Celsius. Wärme und Trockenheit führten zu dicken Beerenschalen und grossen Mengen an Gerbstoff in den dunklen Trauben. Vielerorts entstanden dichte, fleischige und wunderbar würzige Weine.

Der Einfluss des Wetters auf die Trauben und somit den Wein zeigte sich auch bei der Vertikalverkostung «Terroir-Studie von



Trotz heller Farbe ergibt Pinot Noir Weine mit grosser Intensität. ZVG

Auvernier». Präsentiert wurden die Jahrgänge 2022 bis 2014 der Pinot Noirs Auvernier der Domaine de la Maison Carrée und Les Argiles von Caves du Château d'Auvernier. Der kräftige «Les Argiles» wächst auf schwerem, lehmhaltigem Boden, der frucht-

betonte «Auvernier» auf einem durchlässigeren Sand-Kalk-Gemisch. Über alle Weine war der «Auvernier» der hellere der beiden Weine. Pinot Noir ist mit einem Anteil von 55 Prozent die wichtigste Rebsorte des Kantons Neuenburg.

Das kühle, nasse Jahr 2014 ergab Weine mit hoher Säure und strengen Tanninen, aber dennoch mit viel Frucht, die an nicht ganz reife Erdbeeren erinnerte. Saftig, füllig und kräftig der 2015er. Der Jahrgang 2016 ergab finessenreiche Weine mit viel Struktur. Die spannendsten der Serie. 2017 war ein heisses Jahr. Trotz mächtigem Tannin sind die Weine schlanker als im Vorjahr. Beim 2018er waren sich die beiden Winzer Alexandre Perrochet und Henry Aloys Grosjean einig: Dieser Wein sollte als erster getrunken werden. Die jüngeren Crus der kühlen Jahre 2019 und 2021 sowie die der warmen Jahre 2020 und 2022 haben das Potenzial für eine lange Flaschenreife. (GAB)