



DAS PASSTI SCHWEIZER WEINE

**SCHWEINSKOTELETT AM STÜCK MIT PFIRSICHKRUSTE**  
Seite 52



**Valais AOC Cornalin Terrasses du Rhône Bibacchus, 2015**  
 ↳ Preis: Fr. 15.95/75 cl  
 ↳ Herkunft: Schweiz  
 ↳ Region: Wallis  
 ↳ Rebsorten: Cornalin  
 ↳ Gennussrefre: 2016–2019



**VACHERIN-BURGER** Seite 53



**Château La Côte AOC Château d'Allaman, 2014**  
 ↳ Preis: Fr. 14.95/75 cl  
 ↳ Herkunft: Schweiz  
 ↳ Region: Waadt  
 ↳ Rebsorten: Gamaret, Pinot Noir, Garanoir, Gamay  
 ↳ Gennussrefre: 2016–2018



**SOMMERSALAT MIT FORELLE UND RANDENDRESSING** Seite 54



**Mousseux Chardonnay Blanc de Blancs Baccarat brut**  
 ↳ Preis: Fr. 14.80/75 cl  
 ↳ Herkunft: Schweiz  
 ↳ Region: Genf  
 ↳ Rebsorte: Chardonnay  
 ↳ Gennussrefre: 2016–2018



**WURST-KÄSE-TATAR** Seite 55



**Valais AOC Heida Fleur du Rhône, 2015**  
 ↳ Preis: Fr. 12.95/75 cl  
 ↳ Herkunft: Schweiz  
 ↳ Region: Wallis  
 ↳ Rebsorte: Heida  
 ↳ Gennussrefre: 2016–2018



Erhältlich in grösseren Verkaufsstellen und unter: [www.mondovino.ch](http://www.mondovino.ch)

**SCHÄUMENDES TEMPERAMENT**

• 200-jährige Tradition Moussierende Weine müssen nicht zwangsläufig aus Frankreich kommen. Auch die Kreationen aus dem Hause Mauler perlen mindestens genauso fein.

Der Ort ist wie aus einem Bilderbuch: ein friedliches, idyllisches Tal, ein ehemaliges Benediktinerkloster und geheimnisvolle Kellergewölbe. Im Haus Mauler in Môtiers im Val-de-Travers im Kanton Neuenburg finden sich jedes Jahr mehr als 10 000 Besucher ein. Über diesem Ort, dessen Name von «Moustier», also «Monasterium» kommt, wacht seit mehr als 1500 Jahren die Abtei St. Pierre, die sich seit 1829 im Besitz der Familie Mauler befindet.

**Geschichte allüberall**

Hier blicken 15 Jahrhunderte auf uns. «Die verschiedenen Ausgrabungen lassen zahlreiche Änderungen der Architektur erkennen. Die Gründung des Klosters geht auf das 6. Jahrhundert zurück», erklärt Jean-Marie Mauler (65), Geschäftsführer und Urenkel des Firmengründers Louis-Edouard Mauler. «Aus dem 8. Jahrhundert fanden sich Überreste von zwei Kirchen, was die spirituelle Bedeutung dieses Klosters unterstreicht.»

Eine vielfältige Geschichte, aus der eine Krypta aus dem zehnten Jahrhundert – die einzige im Kanton Neuenburg – heute noch zeugt. Diese Krypta ist immer noch als solche zu erkennen und darin reifen heute die Cuvées

des bekannten Familienunternehmens. Wie sich an diesem geschichtsträchtigen Ort hinter allem eine Anekdote verbirgt, ist sogar auch die Geschäftsbeziehung mit Coop Gegenstand eines Archiveintrags: «Wir liefern schon seit bald einem Jahrhundert an die



«Wir machen Weine zum Geniessen.»

Jean-Marie Mauler (65), Geschäftsführer

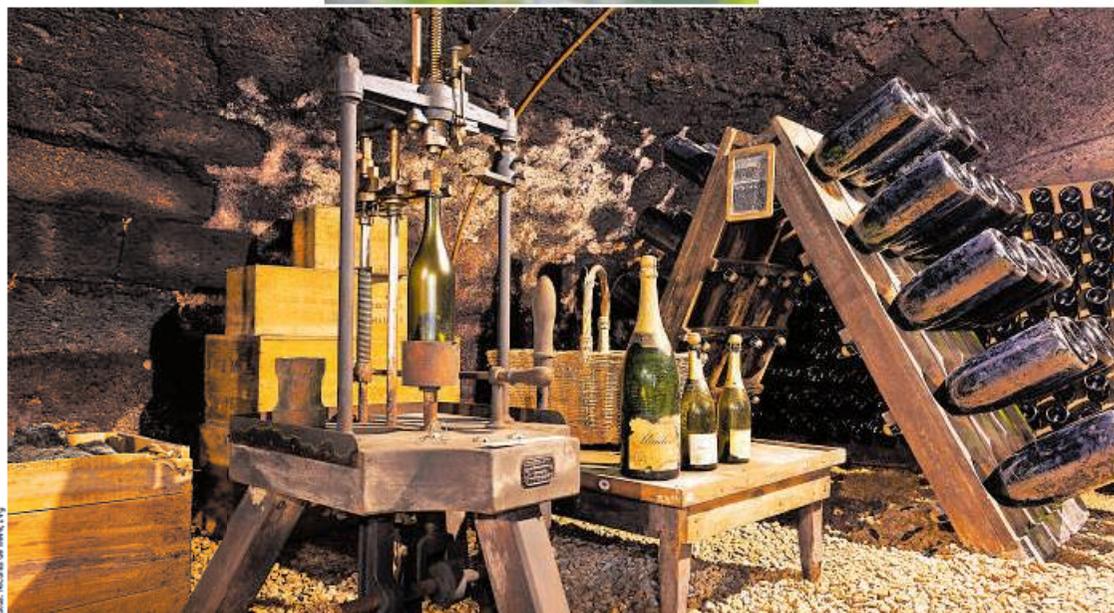


Foto: Nicolas de Wina, 2015

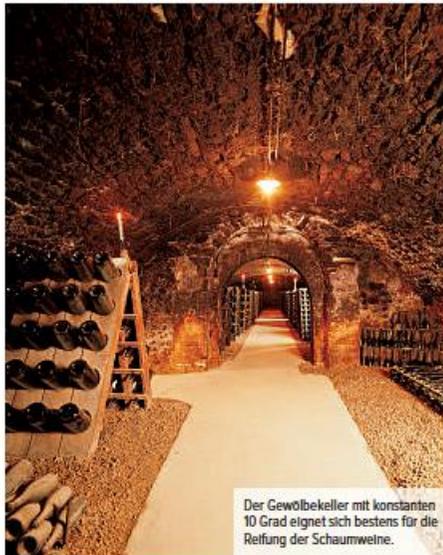
Die Krypta ist die einzige ihrer Art und Magnet für Tausende von Touristen.

Coop Genossenschaft. Der erste Vertrag stammte aus dem Jahr 1922 – und den haben wir immer noch.» Hier dreht sich seit eh und je alles um die Geschichte. Heute zwar um die modernere, die es jedoch ebenso festzuhalten gilt. Denn seit mehr als 185 Jahren beherrscht die Fa-

milie Mauler die Kunst der Herstellung von Schaumwein, die vom Firmengründer eingeführt wurde.

«Méthode traditionnelle» Schon im 19. Jahrhundert exportierte das Familienunternehmen seine Cuvées nach Übersee – nach Hongkong,

San Francisco und Buenos Aires. Dahinter steckt ein anspruchsvolles Know-how, das auf der ganzen Welt geschätzt wird. Denn um den Schaumweinen den richtigen Körper zu verleihen, sind 17 Schritte notwendig. Darunter die Assemblage – die optimale Abstimmung der ...



Der Gewölbekeller mit konstanten 10 Grad eignet sich bestens für die Reifung der Schaumweine.



Das ehemalige Kloster St. Pierre befindet sich mitten im Dorf Kern von Môtiers im Kanton Neuchâtel.

... Traubensorten -, die langsame Reifung bei gleichmässiger Temperatur in der Dunkelheit und das gleichmässige Rütteln der Flaschen. «Zur Herstellung eines Cuvées braucht es mindestens 18 Monate. Für die Jahrgangswine sogar 36 bis 48 Monate.» Es zeigt sich, dass der edle Rebensaft mit den feinen Bläschen besonders bei Festen, Gala Dinern und romantischen Abenden immer begehrt wird. Doch bei 500 000 Flaschen pro Jahr ist Nachschub garantiert. «Wegen der grossen Nachfrage bauen wir unsere Produktion seit einigen Jahren stetig aus», betont Jean-Marie Mauler.

**Gelassen bleiben**  
Das Kloster St. Pierre galt lange Zeit als eines der grössten

religiösen Zentren. «Dieses steht nicht nur für Spiritualität, auch Gastfreundlichkeit und Geselligkeit sollen diesen Ort charakterisieren.» Er sei stets für Gelassenheit im Alltag, für gute Beziehungen und die Nähe zum Mitmenschen. «Das ist Teil einer ganzen

Lebensphilosophie.» Daher verwundert es auch nicht, dass der 65-Jährige schon seit Jahrzehnten Tai-Chi Chuan und Qigong praktiziert. Aber noch etwas anderes verrät die Hingabe zum Genuss und das Streben nach Perfektion: seine Leidenschaft für die Zeremonie des Teetrinkens.

«Wein und Tee sind sich gar nicht unähnlich. Beide sind verbunden mit Entdeckungen, Sinnesempfindungen, Emotionen und Spiritualität – wofür man sich Zeit nehmen muss. Was ich gemacht hätte, wäre ich nicht in eine Kellermeisterfamilie hineingeboren worden? Ich hätte

mich voll und ganz dem Tee verschrieben!», sagt er lachend. Mit einer Mutter, die das Heissgetränk über alles liebte, und einer Tante in Schanghai, welche die zarten Blättchen bei ihren Besuchen in die Schweiz mitbrachte, hat Mauler diese Leidenschaft schon von klein auf mitbekommen. Der eigentliche Fachmann für Schaumweine hat sogar ein eigenes Buch veröffentlicht über diese Pflanze, die er so sehr bewundert, dass er wiederholte Male zu den Plantagen am anderen Ende der Welt reiste, um sie eigenhändig zu pflücken. «Jeder Tee ist anders, genau wie jeder Wein.»

**Genuss für alle**  
Damit jedermann in den Genuss des prickelnden Erleb-

nisses kommen kann, bemüht sich das Haus Mauler, seine grossen Tropfen für alle erschwinglich zu machen. «Das sind Weine zum Geniessen. Ich denke da an unseren Cordon Or Demi-sec, den man sehr gut zum Aperitif trinken kann, der aber auch ausgezeichnet zu einer Tarte Tatin, zu Meringues oder zu Vermicelles passt.» Der Einfachheit halber könne man sich aber auch auf die herrlichen Nuancen des moussierenden Weins konzentrieren. Die Degustation, auch eine Philosophie? «Auf jeden Fall handelt es sich um einen emotionalen Moment. Und den sollten sich alle leisten können.»

SOPHIE DÖRRENMATT  
[www.mondovino.ch/mauler](http://www.mondovino.ch/mauler)

EXQUISITES: AUS DEM HAUSE MAULER



**Mauler Brut**  
Ein Wein, der sich durch seine goldgelbe Farbe und seine Frische auszeichnet. Die Nase weist Noten von Nüssen, Pfirsich, Butter und Honig auf. Ein frischer, spritziger Wein, der zum Aperitif, zu Meeresfrüchten und Fisch passt. Ft. 15.50/75 cl.



**Mauler Cordon Rosé Demi-sec**  
Den prickelnd frischen Rosé-Wein dominieren Noten von Lindenblüte, Moos und Mandeln. Eine harmonische Struktur mit einer angenehmen Lebhaftigkeit im Mund. Zum Apéro, zu Melone mit Rohschinken, asiatischen Gerichten und Dessert. Ft. 16.95/75 cl.



Expertin  
Britta Wiegmann  
Weinjournalistin

Sonnenverwöhnt

**La Côte, die Küste** – da denkt man gleich an Sonne, oder? Tatsächlich geniesst dieses Weingebiet, welches sich entlang des Lac Léman zwischen Genf und Lausanne erstreckt, mehr als 1800 Sonnenstunden pro Jahr. Die Rebberge, gelegen zwischen 375 und 600 Metern, profitieren vom schützenden Jura-Massiv sowie von den grossen Wassermassen des Sees, die als Temperaturregler wirken. Hier wachsen ausgewogene Weissweine mit feiner Aromatik – so wie der hier vorgestellte Tropfen. Sein Bouquet zeigt Noten von gelben Früchten, Lindenblüte und Feuerstein, im Gaumen ist er mild und harmonisch mit einer leichten Bitternote im Finale. Ein Wein für den Apéro mit Blick aufs Wasser – wenn Sie nicht am Genfersee wohnen, darf es ruhig auch der Fischteich im Garten sein!

**Naturaplan Bio Domaine de Marcins La Côte AOC 2015**

- Preis: Ft. 10.95/75 cl
- Herkunft: Schweiz/Waadt
- Rebsorten: Chasselas
- Erhältlich: In grösseren Coop-Läden und unter

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

