

GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

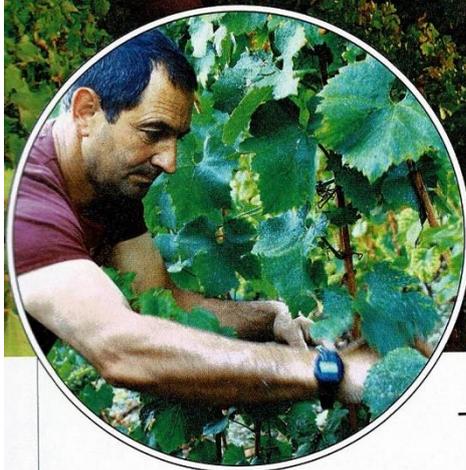
SPEZIAL

falstaff

SONDERAUSGABE SPARKLING SPEZIAL

CHAMPAGNER ITALIEN TASTU

sparkling / SCHAUMWEIN AUS DER SCHWEIZ



Winzer Joël Briguet bearbeitet die Weinberge von Clos de Tsampéhro biologisch, mit Bestrebungen hin zur Biodynamie.

Lange waren gute Schweizer Schaumweine rar. Doch seit wenigen Jahren finden Fans von Schweizer Weinen immer mehr exzellente Prickler. Diese Entwicklung ist nicht etwa auf eine Landesregion begrenzt, sondern zeigt sich flächendeckend. Das beweisen auch die Resultate der Sparkling Trophy in diesem Jahr. Mit dem Brut Edition V von Clos de Tsampéhro aus dem Wallis, dem Obrecht Brut aus Graubünden und der Cuvée Louis-Edouard Mauler 2011 aus Neuchâtel sind gleich drei ganz verschiedene Weinregionen auf dem diesjährigen Treppchen vertreten. So unterschiedlich die Schaumweine der Schweiz sind, so unterschiedlich sind auch ihre Macher. Clos de Tsampéhro gehört – was die Qualität betrifft – zu den kompromisslosesten

Walliser Weinprojekten. Eingesetzt werden internationale, aber auch heimische Sorten, wird biologisch produziert, mit Bestrebung zur Biodynamie, und die Weine kriegen die Zeit im Keller, die sie brauchen. Man setzt dort generell auf minimale Intervention und erreicht so Spitzenqualitäten. Hinter Tsampéhro stehen der Winzer Joël Briguet, der mit seiner Cave La Romaine kein Unbekannter ist, sein Önologe Vincent Tenu, der in Schönen geboren, der Genfer Bankier und Weinliebhaber Christian Gellerstad sowie Johanna Da Marketing-Experte und Anwärtin zum Titel Master of Wine. Der Clos de Tsampéhro Brut folgt klar dem Champagnervorbild, bleibt dabei aber ein Walliser Terroirwein. Neben Chardonnay und Pinot Noir enthält auch die heimische Sorte Petite Arvine und reifte ganze 42 Monate lang auf der Hefe.



Christian und Francisca Obrecht kreieren einen Schweizer Schaumwein, der Jahr für Jahr aufs Neue begeistert. Die beiden streben nach einem Extra-Brut-Typus.

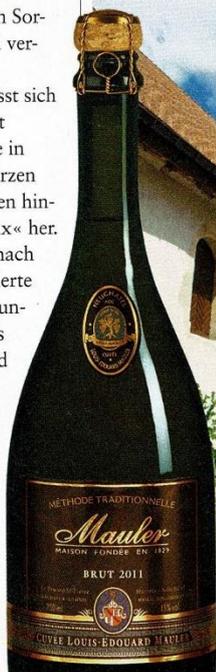
Geschmacklich trennen den Clos de Tsam-péthro Brut und den Obrecht Brut Welten, qualitativ aber spielen sie in derselben Liga. Familie Obrecht vom Weingut Sonne in Jenins machte sich in den vergangenen Jahren insbesondere durch ihren exzellenten Schaumwein einen Namen. Während beim Clos de Tsam-péthro die Reife eine wichtige Rolle spielt, ist der Brut von Obrecht auf Geradlinigkeit und Frische getrimmt: ein moderner Brut-Nature-Typus aus Graubünden. Das Geheimnis hinter dem Erfolg dieses Schaumweins ist sicher die Erfahrung seiner Macher. Viele Schweizer Winzer lassen ihre Grundweine extern versetzen, die Obrecht aber begannen bereits im Jahr 2010 damit, die »prise de mousse« im eigenen Keller umzusetzen. Die Erfahrung und die volle Kontrolle über die Produktion sind dem präzisen, frischen Schaumwein klar anzuspüren. Produziert wird er aus den Sorten Pinot Noir und Pinot Meunier und verfügt auch über eine zartrosa Farbe.

Aber auch aufseiten von Stillwein lässt sich die Erfahrung bei Familie Mauler nicht absprechen. Seit 1829 stellt die Familie in einem alten Benediktinerkloster im Herzen des Val de Travers ihre über die Grenzen hinaus bekannten »Grands Vins Mousseux« her. Gründer war Louis-Edouard Mauler, nach dem auch der in der Trophy drittplatzierte Wein benannt ist. Bereits im 19. Jahrhundert exportierte das Haus seine Cuvées bis nach Hongkong, San Francisco und Buenos Aires. Die Cuvée Louis-Edouard Mauler wird aus 100 Prozent Pinot Noir aus Neuchâtel vinifiziert und reift mindestens 36 Monate lang in den dunklen Kellern des Klosters. Ein herausragender Schweizer Schaumwein von internationalem Format.



IN DER SCHWEIZ FINDET MAN IMMER MEHR EXZELLENTER PRICKLER

Seit 1829 produziert Familie Mauler erstklassige Schaumweine im Herzen des Val de Travers.



DIE BESTEN SCHAUMWEINE AUS DER SCHWEIZ

Viele Schweizer Winzer produzieren Schaumwein, und immer häufiger ist dieser von exzellenter Qualität. Schaumwein-Köner sind in allen Weinregionen des Landes zu finden – vom Wallis über die Westschweiz bis nach Graubünden. Bemerkenswert dabei ist, dass immer mehr Produzenten die Mühe auf sich nehmen und ihre Schaumweine komplett im eigenen Keller herstellen – inklusive Versenkung. Viele Jahre wurde diese Aufgabe an Sekthersteller vergeben, was für eine gewisse Vereinheitlichung des Geschmacks sorgte. Doch diese Zeiten scheinen endgültig vorbei.

LEGENDE

95–100 Punkte: absolute Weltklasse
90–94 Punkte: ausgezeichnet
85–89 Punkte: gute bis sehr gute Qualität



1

93

1. Platz:
2015 Clos de Tsampéthro Brut Edition V Tsampéthro
Flanthey, Sierre ①
Mittleres Goldgelb. Intensive Aromatik mit Noten von reifen Zitrusfrüchten, hellen Steinfrüchten und tropischen Nuancen, dazu angenehme Nuss- und Röstnuancen. Am Gaumen intensiv, dennoch elegant und schön ausbalanciert mit angenehmer Cremigkeit. Gute Länge.
clostsampetro.com, € 38,-



2

92

2. Platz:
Obrecht Brut
Weingut Obrecht,
Francisca & Christian Obrecht
Jenins, Jenins ②
Zartes Lachsrosa. In der Nase helle Beeren, Sauerkirsche, dezente Pfirsich und Zitrone. Am Gaumen harmonisch und elegant. Angenehmer, fruchtiger Nachhall.
obrecht.ch, € 34,-



3

3. Platz:
2011 Cuvée Louis-Edouard Mauller
Millésime
Mauller & Cie SA
Môtiers NE, Neuchâtel ③
Goldener im Glas mit Hang zu Amber. In der Nase elegant mit Noten von Trockenfrüchten, Honig, Brioche und Beerennoten. Angenehm vollmundig mit schöner Cremigkeit und feiner Perlage, vives Finale, gute Länge.
mauller.ch, € 35,-

91

**2012 Henri Cruchon Cœur de Cuvée
Domaine Henri Cruchon
Echichens, Morges**

Helles Goldgelb. Klassisch anmutende Nase mit Noten von Honig, reifen Zitronen, Lindenblüte, gerösteten Haselnüssen und Gebäck. Am Gaumen von einer feinen, überaus cremigen Struktur geprägt. Sehr aromatisch mit Honignoten und Nuancen von hellen Steinfrüchten. Langer, fruchtig-mineralischer Nachhall. Schöner Essensbegleiter.

henricruchon.com
€ 25,-

2013 Cuvée Excellence

**Mauler & Cie SA
Môtiers NE, Neuchâtel**

Hellgolden. Frisch wirkendes Bouquet mit Noten von Orangenblüte, Zitrone, Trockenfrüchten sowie Nuancen von Honig. Am Gaumen elegant, dabei aber durchaus cremig, mit schöner Fruchtigkeit im Nachhall.

mauler.ch
€ 33,-

90

**Gaudeamus
Kloster Fahr Weinbau
Kloster Fahr, Limmattal**

Strohgelb. Zarte Muskataromatik mit Noten von Zitrone, weißen Blüten und tropischen Früchten. Am Gaumen von mittlerer Breite mit feiner Perlage, intensiver, erfrischender Säure und angenehmem Nachhall ohne allzu starke Fruchtomatik.

kloster-fahr.ch
€ 20,-

**Truttiker Pinot Blanc
Weingut Familie Zahner
Truttikon, Truttikon**

Intensive, goldgelbe Farbe. In der Nase überaus präsent mit Noten von reifen Agrumen, Honig sowie geröstetem Brot. Wird mit Luft zusehends klarer. Am Gaumen ebenfalls sehr präsent mit spürbarer Süße und ausbalancierender Säure. Betont fruchtiger Nachhall.

zahner.biz, € 20,-

**Cuvée des Bénédictins Brut
Mauler & Cie SA
Môtiers NE, Neuchâtel**

Helles Goldgelb. In der Nase Noten von hellen Steinfrüchten, Zitrone und Buttergebäck. Am Gaumen leicht süßlich mit schöner ausbalancierender Säure und angenehmer Struktur. Mittlerer, blumig-fruchtiger Nachhall.

mauler.ch, € 24,-

89

**2018 Klett Brut Vin Mousseux AOC
Schaffhausen
Rimuss & Strada Wein**

Hallau, Hallau 4
Helle Farbe. Dezent, aber präzise Aromatik mit Noten von Zitrusfrüchten und Apfel, fein blumige Nuancen. Am Gaumen leicht und elegant mit saftiger Säure und zitronigem Nachhall. Trockener Schaumwein aus Tank-Gärung.

strada-wein.ch
€ 14,95

**2016 Adrians Crémant
Adrians Weingut**

Oberflachs, Schenkenbergertal

Helles Gelb mit rosa Einschlag. In der Nase leicht und blütenhaft sowie Beerennoten, dazu dezent Haselnuss. Etwas aufbrausend am Gaumen mit angenehmer Balance aus zurückhaltender Süße und Säure. Endet mittellang auf Noten heller Beeren.

adrians-weingut.ch
€ 28,-

88

**Baccarat Brut Blanc de Blancs
Chardonnay**

**Cave de Genève
Satigny, Satigny**

Helle Farbe. Klare, präsente Nase mit Noten von Zitrusfrüchten, weißen Blüten und Apfel. Am Gaumen von einer feinen Süße und gut abgestimmter Kohlensäure getragen. Endet mittellang mit mineralischen Nuancen.

cavedegeneve.ch
€ 13,-

**2018 Strada Brut Vin Mousseux AOC
Schaffhausen**

**Rimuss & Strada Wein
Hallau, Hallau 5**

Helle Farbe. Etwas diffuse Nase mit Noten von hellen Blüten, Zitrone und Mirabelle. Am Gaumen leicht, mit zurückhaltender Süße und frischem, säurebetontem Finale. Exzellenter Charmat-Wein.

strada-wein.ch
€ 14,90

**2017 Vin Mousseux
Wunderstaa Wein GmbH**

Hallau, Hallau 6

Muskatartige Nase mit Noten von Litschi, weißen Blüten, Zitrone und reifer Birne. Am Gaumen von einer feinen Perlage und schönen Balance geprägt. Endet mittellang und eher diskret.

wunderstaa.ch
€ 22,-