

# Heimische Perlen

TEXT UND DEGUSTATIONSLEITUNG:

HANS GEORG BABITS

BILDER: HENRIK NIELSEN

Zweitklassig? Keineswegs! Schaumweine aus der Schweiz müssen sich nicht verstecken. Sie sind mindestens gleichwertig, wenn nicht sogar spannender und von besserer Qualität als vergleichbare Produkte aus dem Ausland. Das beweist unsere Degustation von in der Flasche vergorenen Schweizer Brut-Schaumweinen. Einige befand die Jury sogar dem einen oder anderen (guten) Champagner ebenbürtig.

Wie so oft hinsichtlich dieses Genres befanden sich auch bei dieser Degustation Schmeichler und Bluffer darunter – wobei auch diese ihre Liebhaber finden. So oder so sollte man eines nie vergessen: Schaumweine sind nicht nur an Festtagen ein Genuss, sondern auch einfach so! Die wirklich trockenen und hochklassigen Schaumweine eignen sich perfekt als Begleiter eines kompletten Menüs – vom Apéritif bis nach dem Dessert. Warum also bis Weihnachten warten?



1

## BESTER WEIN

CUVÉE DES BÉNÉDICTINS BRUT, NON-VINTAGE

Mauler & Cie, Caves Mauler, Neuchâtel

**18 Punkte**  
CHF 24.00

Helles Strohgelb, wenig und kurze Perlage. Autolyse pur. Sprich: die Hefe hat sich zersetzt und die Aromastoffe freigegeben. Daher Aromen nach Hefe, Brot und Brioche; hinzu kommen Mandeln, reifes Steinobst, Ingwer und Rosen. Im Gaumen trocken, breit, vollmundig und charaktvoll; intensiv aromatisch, geröstetes Brot, Hefe, Aprikosenbrioche, Bergamotte, Quitten und Rosen. Extrem lang anhaltend. Auch das kann also die Schweiz, dieser Schaumwein ist ein stiller Sprudler, ein «Langstreckenläufer mit Rosenstrauss» – genial! Passt als komplexer Tropfen zu einem festlichen Menü.

+ [mauler.ch](http://mauler.ch)



### DEGUSTATOREN

➤ **Hans Georg Babits**  
Weinakademiker

➤ **Caesar Anderegg**  
Student und  
Weinliebhaber

➤ **Antonio Colaianni**  
Koch und Gastronom,  
Restaurant Gustav,  
Zürich

➤ **Otmar Müggler**  
Weinliebhaber

➤ **Danilo Raggini**  
Diplom-Sommelier  
SVS/ASSP -

➤ **Arthur Nägele**  
Spirituosen-Experte

➤ **Monica Merten**  
Baur au Lac Vins,  
Weinakademikerin

### BEWERTUNGSSKALA

**19–20** Hervorragend

**17–18** Sehr gut

**15–16** Gut

**13–14** Zufrieden-  
stellend

Alle Weine werden nach der WSET®-Methode des Systematischen Verkostens aus einheitlichen Allround-Gläsern (Schott Zwiesel) degustiert. Die Durchschnittswerte werden auf halbe Noten auf- bzw. abgerundet. Weine gleicher Punktzahl sind gleichwertig, die Reihenfolge ist daher willkürlich.

Mein Lieblingswein

Ein perfekter Langweiler

Braucht Zeit

Meine grösste Überraschung

Hätte der Wein eine Form, er wäre:



2

## LIEBLINGSWEIN DER JURY

EFFERVESCENCE, CUVÉE ELOISE BRUT, BLANC DE BLANC, NON-VINTAGE

La Boudelière, Aigle & Domaine Diserens, Villeneuve

**17.5 Punkte**  
CHF 25.50

Mittleres Zitronengelb, gut haftende Mousse, feine Perlage. Tolles Nasenbild, frisch und komplex. Kraftvolle Aromatik: traubig, Himbeerbonbon, Toast, Brioche, Lavendelhonig, Flieder. Intensiv, füllig und rund und trotzdem elegant und frisch. Wunderschöne Hefearomatik. Passt zu: Cuba-Cigarre; begleitet ein komplettes Menü perfekt.

+ [lesmoines.ch](http://lesmoines.ch)



3

## BESTE PREISLEISTUNG

CHAMOIS BRUT, LIMITED EDITION, NON-VINTAGE

Aargau AOC, Besserstein Aargauer Weinkultur

**16.5 Punkte**  
CHF 19.80

Helles Strohgelb mit grünen Reflexen, verhaltene Perlage. Zart und elegant, gereifte Aromatik, Steinobst, weisse Blüten, fein hefig, Himbeeren, Zitrone und Birne, Mandelbrioche. Lebendige Säure und zarte Mousse, vollmundig, cremig, traubig, lange Präsenz: Beeindruckend! Passt zu: Randen-Carpaccio mit Ingwerschaum und karamellisierten Baumüssen.

+ [besserstein-wein.ch](http://besserstein-wein.ch)



 **4**  
2012  
CUVEE BEL  
HERITAGE  
BRUT

Mauler & Cie,  
Caves Mauler,  
Neuchâtel

**17.5 Punkte**  
CHF 33.00



Fein perlend, intensive Aromatik, hefig, nussig, Brioche, Toastbrot, Butter, Nüsse, Limetten, weisser Pfirsich. Kraftvoller Körper, elegant und vollmundig, lang anhaltend. «Old school at its best!» Was braucht es da Champagner? Passt zu: Antonios Bouillabaisse (im Restaurant Gustav, Zürich).

+ [mauler.ch](http://mauler.ch)

 **5**  
HEIDA BRUT,  
VALAIS AOC,  
BEC DE FIN BEC,  
NON-VINTAGE

Cave Fin Bec,  
Yvo Mathier, Sion

**17 Punkte**  
CHF 28.00



Intensiv und würzig, reifer Pfirsich, Muskattraube, exotisch und spritzig-frisch am Gaumen, kraftvoll mit rassiger Säure und sanfter Mousse, komplex und lang anhaltend. Seriös, elegant und charaktvoll. Passt zu: gebratenem Süsswasserfisch.

+ [finbec.ch](http://finbec.ch)

 **6**  
BRUT BLANC  
DE BLANC,  
CHABLAIS  
AOC,  
NON-VINTAGE

Artisans Vignerons  
d'Yvorne

**16 Punkte**  
CHF 19.80



Feine Perlage, zarte Nase, feine Hefenote. Honig, Wachs, Orangen, getrocknete Feigen mit herber Kräuterwürze, trocken mit sanfter Mousse, hohe Geschmacksintensität, herb hefig, Salzmandeln, kräftige Würze, lang und zartbitter endend. Die goldene Eminenz. Passt zu: Kalbsbraten mit Trüffeln.

+ [avy.ch](http://avy.ch)

 **7**  
CUVEE BLUE  
LABEL BRUT,  
NON-VINTAGE

Mauler & Cie,  
Caves Mauler,  
Neuchâtel

**16 Punkte**  
CHF 18.50



Frisch, fruchtig, ausgewogen, trocken mit kräftiger Mousse, gut gemacht und sehr harmonisch. Passt zu: einfach so – dieser Schaumwein ist ein Allrounder.

+ [mauler.ch](http://mauler.ch)

 **8**  
2012  
ETAT BRUT,  
ZÜRICH AOC

Staatskellerei  
Zürich Rheinau

**16 Punkte**  
CHF 28.00



Deutliche Autolyse-Aromen und betont fruchtig in der Nase, am Gaumen intensiv, voll mit kräftiger Mousse, gut interpretierte Dosage und feiner Herbe im Abgang. Passt zu: Kürbis aus dem Ofen, Thymian, Oliven, Pappardelle und gerösteten Kürbiskernen.

+ [moevenpick-wein.com](http://moevenpick-wein.com)

 **9**  
PRELUDE VIN  
MOUSSEUX  
BRUT, BLANC  
DE NOIR,  
NON-VINTAGE

GVS Weinkellerei  
Schaffhausen

**16 Punkte**  
CHF 21.80



Sehr fruchtig, exotisch und mit Rosenblüten, spritzig, stark schäumend am Gaumen, sehr dezent hefig, mittellang anhaltend. Passt: im Garten als Apéro vor dem Grillieren.

+ [gvs-weine.ch](http://gvs-weine.ch)

 **10**  
2015  
QUARZO BRUT,  
SPUMANTE  
DI MERLOT,  
TICINO DOC

Tenuta Bally &  
von Teufenstein

**16 Punkte**  
CHF 27.50



Helles Lachsrosa mit breitem, intensivem Bouquet, hohe Dosage, kräftige Mousse, mittelhohe Säure und viel süsse Himbeeren im Finale. Passt zu: jeder Party.

+ [tenutabally.ch](http://tenutabally.ch)

 **11**  
2011  
CUVEE LOUIS-  
EDOUARD  
MAULER BRUT


Mauler & Cie,  
Caves Mauler,  
Neuchâtel

**16 Punkte**  
CHF 35.00




Verhalten mit dezenten Hefenoten, zeigt wenig Perlage, angenehm moussierend am Gaumen, liebliche, fruchtige Aromatik. Easy drinking und dennoch interessant, Passt zu: einem Nachmittag im Liegestuhl am See.

+ [mauler.ch](http://mauler.ch)

 **12**  
2013  
CUVEE  
EXCELLENCE  
BRUT

Mauler & Cie,  
Caves Mauler,  
Neuchâtel

**16 Punkte**  
CHF 33.00



Deutliche Perlage, Hefe, Feuerstein, Aprikose und Akazienhonig. Schöne, präzise Mousse, erfrischende Säure, mineralisch trocken, würzig und lang anhaltend. Passt zu: Fisch in der Salzkruste.

+ [mauler.ch](http://mauler.ch)

 **13**  
2015  
BRUT, PINOT  
NOIR & PINOT  
MEUNIER,  
GRAUBÜNDEN  
AOC

Christian und  
Francisca Obrecht

**16 Punkte**  
CHF 34.00



Mittelintensiv, leicht rauchig, feine Mousse am Gaumen, fruchtbetont, saure Drops, Blutorangen, Himbeeren, Zitronen und Bananen. Mittellang anhaltend. Ein Yuppie-Wein. Passt zu: jedem Tête-à-tête.

+ [obrecht.ch](http://obrecht.ch)

 **14**  
CUVEE ECLAT  
BRUT BIO,  
BLANC DE  
NOIRS,  
NON-VINTAGE

Mauler & Cie,  
Caves Mauler,  
Neuchâtel

**16 Punkte**  
CHF 29.00



Feine Perlage, kompakte, lang anhaltende Mousse, intensiv und vielschichtig mit deutlichen Aromen der Autolyse, saftige Säure, sehr gut integrierte Dosage, lang anhaltend, dynamisch und selbstsicher. Passt zu: Federwild.

+ [mauler.ch](http://mauler.ch)

 **15**  
2017  
BRUT, BLANC  
DE NOIR,  
SCHAFF-  
HAUSEN AOC

Wunderstaa Wein  
GmbH, Hallau

**15.5 Punkte**  
CHF 21.00



Dezente Aromatik mit hefigen Noten, stark schäumend mit knackiger Säure, Steinobst, exotischen und blumig duftenden Aromen, frisch am Gaumen; der blumig-fruchtige Schaumwein. Passt zu: etwas Süßem aus der Konditorei.

+ [wunderstaa.ch](http://wunderstaa.ch)