

Wein-Keller Online



Peter Keller

Auch die Weinwelt kommt nicht am Handy vorbei. Die grösste Schweizer Internet-Weinhandlung, www.flaschenpost.ch, hat für das iPhone eine spezielle Applikation entwickelt. Damit können über 8000 Weine von über 50 Anbietern laufend aktualisiert auf das Kultgerät gebracht werden. Jederzeit verfügbar sind Bilder, Degustationsnotizen und Preise wie etwa von dem im Bild gezeigten Château Montfollet 2005, einem Bordeaux aus Merlot und Malbec. Gar einen Schritt weiter geht www.webnwine.com. Mit dieser Datenbank hat der Geniesser stets Zugriff auf den eigenen Weinkeller und die Beschreibung von über 30 000 Weinen. Diese Applikation ist aber kostenpflichtig.

Weitere Infos: www.flaschenpost.ch und www.webnwine.com.

Supplément Alles Karo



Ist Ihnen auch aufgefallen, dass es in den modernen, offenen Küchen oft keinen gescheiterten Platz für nasse Küchentücher gibt? Oder dann hängen diese an einer Stange, die prominent an der Seite der Kochinsel angebracht ist. Das sieht meist höchst unschön aus. Umso wichtiger also, dass das Küchentuch etwas hergibt. Ganz hübsch finden wir etwa die neuen Küchentücher des Schweizer Traditionshauses Schönenberger. Diese präsentieren sich, genau wie das «Original-Schweizer-Küchentuch», ganz schön kariert – im Schottenkarolook. Es gibt die Küchentücher in den Farben Grün/Marine, Blau/Anthrazit und Rot/Braun. Das Stück kostet Fr. 12.90 und wird aus 100 Prozent Baumwolle in der hauseigenen Weberei in Dietfurt (SG) hergestellt, wo Schönenberger seit 150 Jahren ansässig ist. (chu.)

www.schoenenberger.ch

Auslese Zahlen

Eigentlich ist es ein langweiliges Buch. Aber für Weinfreunde ist der «Vinfox 2010» ein unentbehrliches Instrument. Er enthält Zahlen, Zahlen und nochmals Zahlen. Insgesamt sind über 127 000 Angebote für 35 000 Weine von 8600 Produzenten in diesem Einkaufsführer versammelt. Preisvergleiche über einzelne Gewächse können sich durchaus lohnen. So kostet etwa der Château Lynch-Bages 2006 aus dem Bordelais beim billigsten Händler Fr. 81.80, beim teuersten Anbieter bereits 125 Fr. Oder der Premier Cru classé Château Margaux 2004 ist zwischen 318 Fr. und 695 Fr. zu haben. Dank dem «Vinfox» ist es aber auch möglich, mit grosser Wahrscheinlichkeit einen Schweizer Händler für einen bestimmten Wein zu finden: 95 Prozent aller auf dem Markt erhältlichen Provenienzen sind nämlich darin aufgelistet. (kep.)

Vinfox 2010, W & H Verlags AG, Unterägeri, 139 Fr., wuh@datazug.ch oder im Buchhandel.

Fruchtig-frisch zu einem guten Preis

Sauvignon blanc unter 20 Franken im Test: Zwei weisse Trümpfe aus der Schweiz und Österreich haben gewonnen

Sie ist schon fast zu einer Institution zu Beginn des Jahres geworden: die «Januarloch-Degustation» mit Weinen, die weniger als 20 Franken kosten. Jedes Jahr wird ein spannendes Thema unter die Lupe genommen. Diesmal handelt es sich um den Sauvignon blanc. Die weisse Sorte aus vielen Ecken der Alten und Neuen Welt gilt derzeit als Trendsetter, und die Nachfrage nach diesen Gewächsen scheint unersättlich zu sein. Aber Sauvignon blanc polarisiert. Die einen lieben die aromatischen, fruchtigen, oft mit grasigen Aromen ausgestatteten, trockenen Gewächse. Die anderen mögen den schreienden Duft der neuseeländischen Weine ebenso wenig wie die sauren, faden Vertreter aus den beiden französischen Anbaugebieten in der Loire, Sancerre und Pouilly-Fumé. Sauvignon blanc wächst aber auch in Norditalien, in der Schweiz, in Österreich, Chile und Kalifornien, um die wichtigsten Gegenden zu nennen.

Bevorzugte Rebberg-Lage

Von den 40 Sauvignons blancs, die von Markus Segmüller, Pächter der Zürcher Restaurants Carlton und Adlisberg, sowie Peter Keller, Weinredaktor der «NZZ am Sonntag», mit verdeckten Etiketten und getrennt nach der Alten und Neuen Welt getestet wurden, schlugen zwei Weine aus der Schweiz und aus Österreich alle Konkurrenten aus dem Felde. Einer der beiden punktgleichen Gewinner kommt etwas überraschend vom Bielersee: Der überaus gelungene Sauvignon blanc 2008 der Johanniterkellerei von Martin Hubacher und Michaela Gabriel hat die Degustatoren restlos überzeugt (siehe Kasten). So macht die Sorte Freude! Die Reben für den Wein wachsen an bevorzugter Lage am Jurasüdfuss. Vorherrschend sind karge, leicht lehmige Erden, die einen hohen Kalkanteil aufweisen. Der Betrieb, ein Aushängeschild im Drei-Seen-Gebiet, bietet eine vielfältige Palette an weissen und roten Provenienzen an. Schwerpunkt ist dabei der Pinot noir.

Der zweite Triumphator hat seine Heimat im österreichischen Burgenland, der sortentypische Sauvignon blanc Wolfsbach 2008 des Weingutes Sommer. Das südlich von Wien gelegene Anbaugebiet verdankt sein Renommee vor allem den Rotweinen, aber gelegentlich finden auch Weisse ideale klimatische Bedingungen vor. Der hierzulande noch nicht bekannte Betrieb liegt an den Südosthängen des Leithagebirges, wo dank den Bodenformationen besonders mineralische, elegante, trinkfreundliche Gewächse mit einem relativ moderaten Alkoholgehalt entstehen. Sommer hat diese Charakteristiken perfekt in seinen 2008er gepackt.

Starke Schweizer Gewächse

Die gekürten Sauvignons blancs, beide im Stahltank ohne Säureabbau vinifiziert, repräsentieren den Idealtyp dieser Rebsorte. Sie sind fruchtig, frisch, zeigen eine schöne Duftigkeit und eine rassige Säure – bei einem vernünftigen Preis. Edle Tropfen, die bestens zum Apéritif passen. Neben den Stahltank-Versionen lässt sich die Sorte auch im kleinen oder grossen Holzfass ausbauen. Allerdings mit der richtigen Dosierung, sonst dominieren unerwünschte Röst- und Vanille-Aromen den Wein. Dergestalt erzeugte Gewächse wie etwa weisse Bordeaux kosten jedoch teilweise wesentlich mehr als 20 Franken.

Auffallendstes Merkmal der diesjährigen Degustation war die Tatsache, dass im preisgünstigen Segment die Schweiz die meisten Weine in die vorderen Ränge gebracht hat. Das kleine Weinbaugebiet mit 15 000 Hektaren überzeugt einmal mehr mit Top-Qualitäten. So gehört Hermann Schwarzenbach aus Meilen zu den besten Produzenten in der Deutschschweiz, wie sein Sauvignon blanc eindrücklich beweist. Auch die Walliser Genossenschaft Provins wusste zu überzeugen. Dagegen hatten die französischen Beispiele einen eher schwierigen Stand. «La Grande Nation» ist zwar top im Premium-Segment, aber lediglich durchschnittlich im günstigen Preisbereich.

Generell gab es wenig Ausreisser nach unten. Die meisten Weine erzielten eine Bewertung zwischen 14 und 15 Punkten. Dies bedeutet knapp genügend bis korrekt. Peter Keller



Die Sieger: Sauvignon blanc 2008, Johanniterkellerei, Twann (links), Sauvignon blanc Wolfsbach 2008, Leopold Sommer, Neusiedlersee.

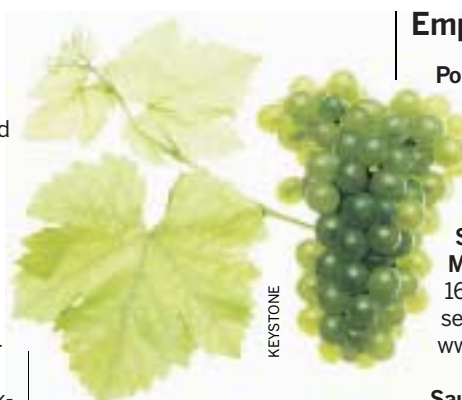
Die besten Sauvignons blancs unter 20 Franken

Die «NZZ am Sonntag» hat 40 Weine in diesem Preissegment getestet. Jeder Händler oder Produzent durfte nur einen Sauvignon blanc einreichen. Das sind die Top-Gewächse der grossen Verkostung:

Sieger

Sauvignon blanc 2008, Johanniterkellerei, Twann (BE): sortentypische Nase, Grapefruits, Holunder, eleganter, mittlerer Körper, tolle Säure, langes Finale, harmonisch, 17 von 20 Punkten, Fr. 18.50, 2008er fast ausverkauft, Anfragen beim Produzenten, www.johanniterkeller.ch.

Sauvignon blanc Wolfsbach 2008, Leopold Sommer, Neusiedlersee: gelungener Weisswein, schöne Aromatik mit mineralischen Noten, frisch, gut integrierte Säure, schöne Fülle, gute Länge, trinkbereit, 17/20, Fr. 18.90,



erhältlich bei Haus Österreich, Luzern, www.haus-oesterreich.ch.

3. Platz

Sauvignon blanc 2008, Hermann Schwarzenbach, Meilen (ZH): 16,5/20, typischer Vertreter der Sorte, intensives Bouquet, mittlerer Körper, Fr. 17.–, beim Produzenten, www.reblaub.ch.

Empfehlenswert

Pouilly-Fumé Les Cris 2008, Alain Caillibourdin, Loire: 16/20, Fr. 19.30, bei Donat Gut Wein & Delicatessen, Zürich, www.donatgut.ch.

Sauvignon blanc 2008, Mulderbosch, Südafrika: 16/20, Fr. 19.80, bei Rutishauser, Scherzingen (TG), www.rutishauser.com.

Sauvignon blanc 2007, Tenuta Le Veleto, Umbrien: 16/20, Fr. 16.80, Nüesch Weine, Balgach (SG), www.nuesch-weine.ch.

Sauvignon blanc Grand Métral 2007, Provins, Wallis: 16/20, Fr. 17.90, www.provins.ch.

Sauvignon blanc 2008, José Pariente: 16/20, Fr. 17.–, Riegger, Birrhard, www.riegger.ch. (kep.)

Genuss