

**Hohle Gasse,** 2012, Pinot noir, Jauslin Weine, Fr. 30.00

**K:** Samtiger Pinot noir mit viel Schmelz und reifen Fruchtaromen. Ich muss bei solchen Weinen an rote Rosen in einem barocken Zimmer denken. **4,5**

**W:** Fülliger Wein, Burgunder-Stil. Tolles Kraftpaket. Mein Tipp: kaufen, ein paar Jahre einlagern und niemandem davon erzählen. Dann: geniessen. **5,0**

**M:** Der Beste aus dem jauslinschen Keller. Der passt zu einem Rindsfleisch, der Preis stimmt auch, wenn auch an der oberen Grenze. **5,0**

**H:** Durch diese Hohle Gasse gehe ich mit Vergnügen. Toller Wein, den ich schon mehrfach in Restaurants bestellt habe. **5,0**

**Gesamt** **19,5**

**Syrah,** 2013, Jean-René Germanier, Fr. 19.00

**K:** Der Wein für die Wildsaison! Der Walliser Syrah ist pfeffrig würzig und animalisch wild mit Leder- und Tabakaromen. Ein Coup de Cœur! **4,5**

**W:** Toller Syrah, nicht überheblich, sondern klassisch interpretiert, weich und gleichzeitig kräftig. Wo ist das Bestellformular? **5,0**

**M:** Dieser Walliser Syrah erinnert an die Südfansosen dieser Rebsorte, sensationelles Preis-Leistungs-Verhältnis. **5,0**

**H:** Schmeckt nach Lagerfeuer, Herbstwald und macht Lust auf einen Salsiz. Schön gemacht und Erinnerungswürdig. **4,5**

**Gesamt** **19,0**

**Ambassadeur des Domaines Diego Mathier,** 2012, Pinot noir, Adrian & Diego Mathier, Fr. 37.50

**K:** Bilderbuch-Pinot-noir, ein Botschafter für das Walliser Weinschaffen. Perfekter Geschenkwein. Verführt bis zum letzten Tropfen. **5,0**

**W:** Ein schöner, runder Wein mit viel Schmelz. Typ: toll gemachter «Neue Welt»-Pinot. Im Gaumen schön schmatzig und fleischig. Toller Wein. **4,5**

**M:** Die Degustation neigt sich dem Ende zu, dem Laien fällt es langsam schwer, den x-ten Pinot noir zu beurteilen. Deshalb: «Da isch chaibe gut.» **5,0**

**H:** Recht überzeugend, herb, fruchtig, riecht etwas nach Heuschaber, selbst da würde er vermutlich gut schmecken – je nach Begleitung natürlich. **4,5**

**Gesamt** **19,0**

**Cuvée 1858, Rouge,** 2012, Syrah/ Cornalin, Charles Bonvin, Fr. 39.00

**K:** Gehobener Hauswein, der nicht zu schwer und nicht zu leicht markiert. Perfekt fürs Familienfest oder das gesellige Nachhessen. Sehr elegant. **4,0**

**W:** Kraftvoller Wein mit reifen Tanninen. Machtvoll und mit viel Charakter. Zu Wild oder an einem Winterabend vor dem Kamin einfach perfekt. **5,0**

**M:** Cornalin, diese Sorte beginnt sich zu einem meiner neuen Lieblinge zu entwickeln. Kräftiger, vollmundiger, idealer Wein zu Wild. **5,0**

**H:** Aber hallo, der riecht vorzüglich, geschmeidiger Tropfen, herblich, ein Rehschnitzel mit Kastanien und Rotkraut macht da eine gute Falle. **4,5**

**Gesamt** **18,5**

**Pinot noir Hommage,** 2011, Tschäpperli Weine, Fr. 24.00

**K:** Eleganz, Finesse und schöne Fruchtaromen. Pinot noir wie aus dem Schulbuch. Absolut klassisch. Noch ein Coup de Cœur von mir. **5,0**

**W:** Schön fruchtig, mit angenehmen Holzaromen und doch so toller Kraft. Ein toller, warmer Pinot für einen kalten Winterabend im Skigebiet. **4,5**

**M:** Ein schwerer, fruchtiger Pinot noir aus der Aescher Klus. Ausgezeichnet, obwohl ich kein Barriquefan bei Schweizer Pinots bin. **4,5**

**H:** Die Nase wird nicht verwöhnt. Allerdings gut gemacht. Trotzdem auch künftig nicht auf meiner Favoritenliste. **3,5**

**Gesamt** **17,5**

**Cayah,** 2012, Syrah, Jean-René Germanier, Fr. 38.00

**K:** Einer der Schweizer Topweine. Reiner Syrah, den ich seit Jahren im Keller habe. Die Eleganz eines Burgunders, die Würze eines Rhoneweins. **5,0**

**W:** Sehr kraftvoll und mächtig. Toller Wein mit viel Struktur und Kraft. Sehr prägnante Tannine. Herbstlicher Wein, welcher toll zu Wild passt. **4,5**

**M:** Relativ jung. Wie die anderen Schweizer Syrahs hat er mehr Charakter als die amerikanischen, auf Masse getrimmten Produkte dieser Rebsorte. **4,5**

**H:** Ziemlich mehrheitsfähig, also wenig aufregend. Der Syrah passt zu ziemlich allem. Falsch macht man da nicht viel. **3,5**

**Gesamt** **17,5**

# Viel Gold in der Kehle

Zwei Profis und zwei Amateure haben 33 prämierte Schweizer Weine bewertet



## «La Sélection» – die Stars der Basler Weinmesse

Basel. Ein Eckpfeiler der Basler Weinmesse (25. Oktober bis 2. November, Messe Basel) ist die 11. Weinprämierung La Sélection. Dabei konnten Weinhändler und Weinproduzenten ihre Gewächse zur Begutachtung einreichen. Diese wurden von rund 50 Degustatoren getestet und – je nach Güte – mit der «Medaille d'or» oder der «Medaille d'argent» ausgezeichnet. Von den in diesem Jahr insgesamt 648 eingereichten Gewächsen aus den wichtigsten Weinländern erhielten 70 die begehrte Goldmedaille, 194-mal während die Profis den önologischen Marathon ziemlich locker bewältigten. Die meisten der getesteten Weine auf diesen Seiten können Sie übrigens an der Weinmesse gleich selber degustieren. **h**

Und um diese Gold-Tropfen geht es auf diesen Seiten. Dass ausgewiesene Degustatoren einen Wein korrekt beurteilen können, davon darf man ausgehen. Nur beschäftigt sich die überwiegende Mehrheit der Weinkonsumenten nicht professionell mit dem Reben-saft. Sie sind allenfalls passionierte Weintrinker und können mit dem einschlägigen Degustatoren-Jargon wenig anfangen. Wir haben uns deshalb erlaubt, die Schweizer Gold-Weine mit einem gemischten Testteam – zwei Profis, zwei Amateure – noch einmal zu degustieren. Erwartungsgemäss kamen die Amateure bei 33 getesteten Weinen (4 Produzenten nahmen nicht teil) an ihre Grenzen, während die Profis den önologischen Marathon ziemlich locker bewältigten. Die meisten der getesteten Weine auf diesen Seiten können Sie übrigens an der Weinmesse gleich selber degustieren. **h**

**Aigle Les Murailles,** 2013, Chasselas, Henri Badoux, Fr. 19.00

**K:** Der bekannteste Markenwein der Schweiz. Sowohl süsslich-fruchtige, wie auch trockene Note. Der Eidechsenwein kommt immer gut an. **4,5**

**W:** Spritzig und süffig, solide und mit schöner mineralischer Note. Gehört auf jede Bahnhof-Buffet-Weinkarte im Land. **4,0**

**M:** Der Klassiker schlechthin. Profis mögen die Nase leicht rümpfen. Ich liebe ihn, besonders im Winter im «Schoofegg» zu einem Käsefondue. **5,0**

**H:** Alter Bekannter, klassisch gut. Mit ihm habe ich mit meinen Cliquen-Kollegen schon manches Fondue vernichtet. Ohne Kopfweh tags darauf. **4,5**

**Gesamt** **18,0**

**Heida Vieilles Vignes,** 2013, Fernand Cina, Fr. 20.50

**K:** Eine Wucht! Hat eine barocke Fülle. Viel Honig- und Passionsfruchtaromen. Kerzenlicht und französische Chansons erhöhen den Genuss. **4,5**

**W:** Ein frischer, etwas bitterer Wein mit schön eingebundener (zu) süsser Note. Ein lebhafter Tropfen, der Freude macht und nicht aneckt. **4,0**

**M:** Nochmals ein Heida. Die Sorte beginnt mir zu gefallen. Den könnte ich mir jetzt als Kontrapunkt zu einem würzigen Raclette vorstellen. **4,5**

**H:** Eine Fruchtwürst. Im Abgang überraschend herb. Passt zu einem Vitello Tonnato bei einem Sonnenuntergang in der Toskana. **4,0**

**Gesamt** **17,0**

**Petite Arvine,** 2013, Jean-René Germanier, Fr. 21.00

**K:** Seit Jahren ein Favorit von mir. Mineralisch, trocken, sehr sortentypisch mit einer salzigen Note. Verwandelt jedes Fischgericht in ein Festessen. **4,5**

**W:** Frisch, leichte Süsse, prägnant salzig. Wunderbar. Idealer Wein, wenn der Koch vor lauter Liebeskummer das Salz vergessen hat. **5,0**

**M:** Schön in der Nase, aber Petite Arvine ist definitiv nicht meine Weinsorte. Da kann aber der Winzer nichts dafür. **3,5**

**H:** Kommt anfangs etwas flachbrüstig daher, eher herb als süss. Das zweite Glas schmeckt jedenfalls besser als das erste. Nein, es überzeugt. **4,0**

**Gesamt** **17,0**

**Clos du Rocher, Grand Cru,** Yvorne, 2013, Chasselas, Obriet SA, Fr. 21.50

**K:** Ein Klassiker, den ich immer im Kühlschrank habe. Trocken, süffig und aromatisch zurückhaltend. Wein gegen und für den Durst. **4,5**

**W:** Schöne mineralische Note, kribbelnd und säurebetont. Guter, sehr klassischer Chasselas für das Fondue nach einem schönen Skitag. **4,0**

**M:** Nochmals Chasselas. Gefällt mir gut, trocken und herb. Könnte ich mir jetzt als Kontrapunkt zu einem würzigen Raclette vorstellen. **4,5**

**H:** Herbe Note, hält im Abgang relativ lange an. Okay für Fondue oder Raclette, allerdings nicht mein Favorit. **3,5**

**Gesamt** **16,5**

**Raffort Humagne Blanc,** 2013, Yvon Roduit, Fr. 23.00

**K:** Diese Sorte gehört zu den Schweizer Raritäten. Perfekt zu Käsegerichten oder Fisch. Erinnert an Limetten, Fleur de Sel und reife Aprikosen. **4,0**

**W:** Ein frischer, eleganter Wein mit viel Finesse. Eine sehr alte Rebsorte modern interpretiert und freundlich gemacht. **4,0**

**M:** Humagne Blanc kenne ich auch nicht gut. Ist mir viel zu lieblich, wenn er den Gaumen umschmeichelt. Ich mag es herb bedeutend lieber. **3,5**

**H:** Humagne Blanc von seiner guten Seite. Da freut sich die Nase, der Gaumen ebenfalls. Wird sich in meinem Weinkeller gut machen. **4,5**

**Gesamt** **16,0**

**Heida Grand Métral,** 2013, Provins, Fr. 19.90

**K:** Exotische Aromatik, viel Zitrusfrische. Moderne Interpretation einer Walliser Spezialität. Perfekt zu Gerichten mit Zitronengras und Koriander. **4,0**

**W:** Sehr prägnante Süsse mit schöner Struktur und ohne grosse Ecken und Kanten. Ein gefälliger Wein, der sich sicher gut verkaufen lässt. **4,0**

**M:** Auch Heida kenne ich viel zu wenig. Der aber schmeckt mir. Da könnte ich mir eine Schale mit Meeresfrüchten gut dazu vorstellen. **4,5**

**H:** Eine Leuchtprobe, erinnert an eine Frühlingssweisse mit Gänseblümchen. Dort schmeckt er wohl auch am besten. **3,5**

**Gesamt** **16,0**

**Ampelio,** 2009, Merlot, Chiodi Ascona, Fr. 28.00

**K:** Rustikaler Wein mit schöner Komplexität. Zu diesem Wein muss gegessen werden, da sonst die Gerbstoffe zu dominant sind. **4,0**

**W:** Ein authentischer Bilderbuch-Merlot mit guter Struktur und sehr klassisch mit viel Würze. Am besten wohl im Tessin zu einem Brasato geniessen. **4,5**

**M:** Jawohl, so muss er sein, der Tessiner Merlot. Augen zu und in Gedanken den Wein mit Risotto con funghi porcini geniessen. Mein Tessiner Favorit. **5,0**

**H:** Ein Merlot nach traditioneller Art. Da kriegt man Lust auf Polenta und Lago Maggiore, und man vergisst glatt den Stau am Gotthard. **4,0**

**Gesamt** **17,5**

**La Tour Pinot noir, Réserve,** 2012, Jauslin Weine, Fr. 18.00

**K:** Mittelschwer und elegant. Da bekomme ich Lust auf ein herbstliches Gericht mit Rehschnitzel und Pilzen. Hat ein wärmendes Finale. **4,0**

**W:** Sauber und gut strukturierter Pinot noir und schöne Tannine. Ein Muss auf den Restaurant-Weinkarten in der Region Basel. **4,5**

**M:** Echter, unverfälschter Pinot noir. Leicht säuerlich, nicht zu alkoholhaltig. So mag ich ihn, leicht gekühlt zu einem Poulet vom Grill. **4,5**

**H:** Herbe Note, gewöhnungsbedürftige Nase. Gefällt erst auf den zweiten Schluck, dann aber recht nachhaltig. **4,0**

**Gesamt** **17,0**

**Lion Rouge,** 2011, Merlot, Diolinoir, Jauslin Weine, Fr. 23.50

**K:** Guter Folgewein des La Tour Pinot noir von Jauslin. Sein Volumen ist komplexer. Ein Pinot, der dank dem Diolinoir wie «aufgetun» mundet. **4,0**

**W:** Marcelo Diaz des Baselpeters Weinbaus. Oder: Chile im Baselpeter. Moderner Wein, südamerikanisch angehaucht, sehr weich. **4,0**

**M:** Der Schuss der Neuzüchtung Diolinoire gibt dem Pinot noir Pfeffer. Vollmundig und fruchtig. Dazu ein Stück Wildschwein vom Grill. **4,5**

**H:** Da tut sich einiges auf, toll gemacht. Herb und trotzdem einschmeichelnd. Kriegt mein Nachbar serviert – er mag keine lokalen Pinots. **4,5**

**Gesamt** **17,0**

**Primus,** 2010, Pinot noir, Heuberger, Fr. 52.00 (150 cl)

**K:** Dominante Röstaromen, Noten von schwarzen Kirschen und Rosen. Hat eine unbekürmerte Art. Kann leicht gekühlt getrunken werden. **4,0**

**W:** Die Barrique Note ist schön wahrnehmbar, der Wein hat eine kräftige Struktur und schöne Samtigkeit. Sauber und schön gemacht. **4,0**

**M:** Wieder ein klassischer Pinot noir, die Röstaromen schmeicheln der Nase, mit einem schönen langen Abgang. Ein toller Wein, aber etwas zu teuer. **5,0**

**H:** Vielleicht komme ich doch noch auf den Pinot-Geschmack. Die zwei Jahre im Barrique haben ihm gutgetan. Herb, nicht nach Herbstwald. **4,0**

**Gesamt** **17,0**

**Cornalin,** 2013, Cave du Rhodan, Fr. 24.00

**K:** Walliser Spezialität. Hat Fülle und Kraft sowie Aromen von Lorbeer und Cassis. Sicherer Wert, zumal es nicht einfach ist, guten Cornalin zu vinifizieren. **4,0**

**W:** Ein solider, guter und klassischer Cornalin. Stoffig, gleichzeitig elegant und kraftvoll. Ein paar Flaschen davon könnte man ruhig im Keller haben. **4,0**

**M:** Die Entdeckung dieser Degustation. Da müssen bald ein paar Flaschen in den eigenen Keller. Ein schwerer, gehaltvoller Wein mit viel Charakter. **5,0**

**H:** Ziemlich geheimnisvoll, im Mund recht pelzig. Ich bin da ratlos, vielleicht muss ich eine Flasche leeren, um seine Geheimnisse zu ergünden. **3,5**

**Gesamt** **16,5**

**Sud Sud Sud Ticino,** 2012, Merlot, Fumagalli, Fr. 33.00

**K:** Tessiner mit Ecken und Kanten. Auf der einen Seite entdeckt man reife Erbeere, auf der anderen Leder- und Tabakaromen. Dekantieren tut ihm gut. **3,0**

**W:** Ein komplexer, aromatischer und eher heissblütiger Wein. Tolle Holz- und Röstaromen, elegant und kraftvoll. Wirklich schön zu einem Ossobuco. **4,5**

**M:** Ein gefälliger, auf den Mainstream ausgerichteter Wein. Ein ausgezeichnete Tropfen, aber eben nicht ganz so mein Stil. **4,5**

**H:** Sauber gemacht, rund, macht Lust auf Ferien. Bei einem Glas mit den Nachbarn im Vorgarten dürfte er sich ebenfalls von seiner besten Seite zeigen. **4,5**

**Gesamt** **16,5**

**Carato Riserva,** 2011, Merlot, Angelo Delea, Fr. 55.00

**K:** Top-Wein vom Tessiner Familienbetrieb Delea. Der Wein für das Weihnachtessen. Hat seinen Preis, kommt aber gut an. Komplex und vielschichtig. **4,5**

**W:** Ein voller Wein mit schöner Süsse, daher geschmacklich sicherlich mässentauglich. Ich würde dazu ein Steinpilz-Risotto bestellen. **4,0**

**M:** Zum Abschluss der teuersten unter den Tessiner Merlots. Ein sehr schöner und sauber gekelterter Wein, eher lieblich und gefällig. **4,5**

**H:** Delea, ein bekannter Name, Carato, ein gefälliger Wein, der trotz seines stolzen Preises wenig Spuren hinterlässt. Ein Okay-Tropfen. **3,5**

**Gesamt** **16,5**

**Laurò,** 2011, Merlot, Weinmanufaktur Bern, Fr. 29.50

**K:** Der perfekte Wein für das festliche Essen. Typischer Merlot, der schon mit seinem Duft verführt. Eleganter, samtig und sehr komplex. **4,0**

**W:** Ein sehr typischer, schöner Merlot mit viel Würze und prägnanten Tanninen. Ideal für das Pastagericht ohne grosse Ansprüche. **3,5**

**M:** Die Berner gehen ins Tessin und kelttern einen Merlot. Lässt nichts zu wünschen übrig. Ein Merlot ohne Bärenschmeck – so soll Merlot sein. **4,5**

**H:** Nicht einfach zu ergünden, sauber gemacht. Ich habe abends nach der Degustation mit meiner Frau eine Flasche geleert – sie war hingerissen. **4,5**

**Gesamt** **16,5**

**Pinot noir Barrique Rosenau,** 2013, Weinbau Ottiger, Fr. 29.00

**K:** Top Pinot, auch wenn er in der Art zurückhaltend und bescheiden auftritt. Vom Weingut aus hat man einen Traumblick auf den Vierwaldstättersee. **4,0**

**W:** Ein sehr frischer und kühler Pinot noir, welcher diese Facette der Traube sehr schön betont. Ein wirklich schönes Produkt. **4,5**

**M:** Luzern ist ja nicht eine bekannte Weinbauregion. Der Wein fühlt sich leicht wie eine Seebirne an, würde auch gut zu einem Fisch passen. **4,5**

**H:** Als Nicht-Pinot-Liebhaber hat der Wein einen schweren Stand. Aber das ist mein Problem. Schmeckt lieblich nett – that's it. **3,0**

**Gesamt** **16,0**

**Rouge d'Y,** 2012, Syrah/ Cornalin, La Rodeline, Fr. 45.00

**K:** Der Wein für ihn! Laut, dicht, kraftvoll und aufgemotzt. Ein Walliser Wein, der seine Muskeln spielen lässt. Preislich an der oberen Grenze. **3,0**

**W:** Runder, harmonischer Wein mit viel Pfeffer. Ein gefälliger, aufmerksamer und marktgetrimmter Syrah für den Alltagsgebrauch. **4,0**

**M:** Kein reiner Syrah, die fünf Prozent Cornalin, die da noch drin sein sollen, die merkt der Laie nicht. Ist für mich ein ehrlicher, sehr guter Syrah. **4,5**

**H:** Schmeckt zurückhaltend. Entfaltet sich dann allerdings überraschend. Ein Risotto mit Steinpilzen dürfte gut dazu passen. Mal ausprobieren. **4,0**

**Gesamt** **15,5**

**Abt Ambros Barrique,** 2013, Pinot noir, Weingut Klosterhof, Fr. 24.00

**K:** Süsse, Schmelz und Noten, die an kandierte Kirschen, Cassis und Brombeeren denken lassen. Perfekt zu Wildgerichten. **3,0**

**W:** Ein eher moderner Pinot noir, sauber gemacht, gut strukturiert. Ein gefälliger, eher opulenter Wein mit gut entwickelten Tanninen. **4,0**

**M:** Ein typischer beierer Pinot noir, sauber gekeltert. Da gibt es wirklich nichts zu mäkeln. Könnte ich mir gut zu einer Perluhnbrust vorstellen. **5,0**

**H:** Schmeckt lieblich, allerdings wenig aufregend. Zu einem Sonntags-Brasato würde ich den nicht aufschicken. **3,0**

**Gesamt** **15,0**

**Cuvée Madame Rosmarie,** 2012, Assemblage, Adrian & Diego Mathier, Fr. 22.80

**K:** Idealer Wein für das romantische Date. Er verführt schon in der Nase. Im Gaumen delikat wie ein Samtuch. Kommt generell sehr gut an. **4,5**

**W:** Ausgewogen und zu allem trinkbar. Weintyp «Lehring, 1. Lehrjahr». Stets zu empfehlen, wenn man unsicher ist, was zum Gericht passen könnte. **3,5**

**M:** Eine Assemblage aus vier Sorten, bei der mir spontan Coq au vin in den Sinn kommt. Eine Flasche in die Pfanne, der Rest auf den Tisch. **4,0**

**H:** Schöner Name, scheussliche Etikette. Der Wein ist irgendwas dazwischen. Assemblage aus vielem, was die Walliser Böden hergeben. **3,0**

**Gesamt** **15,0**

**La Maitresse de Salguenen,** 2013, Assemblage rouge, Fernand Cina, Fr. 39.50

**K:** Eine fast schon surrealistische Kreation aus dem Wallis, zumal es 30 Prozent Nebbiolo im Wein hat. Easy drinking aus dem Wallis. **3,5**

**W:** Ein Potpourri. Von allem irgendwas und doch nichts richtig. Zu beliebig und ohne Ecken und Kanten. Dieser Wein könnte von überall her stammen. **3,0**

**M:** Dank seinem Anteil an Nebbiolo-Trauben erinnert er an einen kräftigen Veltliner Sassele. Passt an einem kühlen Herbstabend gut zu Pizzoccheri. **4,5**

**H:** Der Name passt, hübsch gefällig, eine Schmeichlerin. Bleibt allerdings nicht nachhaltig in Erinnerung. Und: Nebbiolo aus dem Wallis? Und: teuer! **3,5**

**Gesamt** **14,5**

**Folissimo,** 2010, Assemblage, Adrian & Diego Mathier, Fr. 87.00

**K:** Frivoler Weingenuss. Sehr gefällig und sehr unterhaltsam. Hat Schmelz und Fülle, erinnert an Weihnachtsgelbäck. Rarität, die ihren Preis hat. **4,0**

**W:** Ein gut gemachtes, kraftvolles Marketingprodukt, ein Wein, welcher gut zu trinken ist und eher zu kräftigen Gerichten wie Lamm serviert werden sollte. **4,0**

**M:** Die Flasche ist so schwer, dass sie fast aus den Händen fällt. Mit 87 Franken fällt auch der Preis schwer aus. Der Wein ist gefällig. **4,0**

**H:** Schmeckt aufregend, rund. Der Wein ist in Ordnung. Aber: Der Preis ist kühl, die Etikette eine Zumutung. Note für den Wein: 4, alles in allem **2,5**

**Gesamt** **14,5**

**Cuvée Prestige,** 2013, Fernand Cina, Fr. 30.50

**K:** Dieser Wein spielt seine süsslich Seite aus und wirkt schnell etwas kitschig. Ist die pure Gaumen-Unterhaltung. **3,0**

**W:** Ein moderner Walliser, der schmeckt, jedoch weder Ecken noch Kanten hat. Ich finde ihn eher nicht Erinnerungswürdig. Typ Weinachtsgutzi. **3,5**

**M:** Bei der Assemblage bleibt vom typischen Merlotgout nicht viel übrig. Nicht mein Favorit, da ich kein Fan von Cabernet-Sauvignon-Mischungen bin. **4,0**

**H:** Ein runder Syrah aus der Abteilung mehrheitsfähig. Abgeschliffen und entsprechend eher langweilig. An Prestige gewinnt man damit nicht. **3,0**

**Gesamt** **13,5**

**Die 11ester**

**Chandra Kurt** (Degustations-Kürzel K), Weinautorin («Das Weinhandbuch», «Weinseller») und BaZ-Kolumnistin.

**Raphael Wyniger** (W), Besitzer «Der Teufelhof», zuständig für das Weinsortiment im Kulturhotel.

**Peter de Marchi** (M), Basler Zeitung, Wein bewerten fällt ihm schwerer, als ihn zu geniessen.

**Roland Harisberger** (H), Basler Zeitung, Vertreter der Abteilung «Schmeckt, oder schmeckt nicht».

**Benotung**

5 = Weltklasse

4 = Sehr gut

3 = Gut

2 = Passabel

**Aigle Les Murailles,** 2013, Chasselas, Henri Badoux, Fr. 19.00

**K:** Der bekannteste Markenwein der Schweiz. Sowohl süsslich-fruchtige, wie auch trockene Note. Der Eidechsenwein kommt immer gut an. **4,5**

**W:** Spritzig und süffig, solide und mit schöner mineralischer Note. Gehört auf jede Bahnhof-Buffet-Weinkarte im Land. **4,0**

**M:** Der Klassiker schlechthin. Profis mögen die Nase leicht rümpfen. Ich liebe ihn, besonders im Winter im «Schoofegg» zu einem Käsefondue. **5,0**

**H:** Alter Bekannter, klassisch gut. Mit ihm habe ich mit meinen Cliquen-Kollegen schon manches Fondue vernichtet. Ohne Kopfweh tags darauf. **4,5**

**Gesamt** **18,0**

**Heida Vieilles Vignes,** 2013, Fernand Cina, Fr. 20.50

**K:** Eine Wucht! Hat eine barocke Fülle. Viel Honig- und Passionsfruchtaromen. Kerzenlicht und französische Chansons erhöhen den Genuss. **4,5**

**W:** Ein frischer, etwas bitterer Wein mit schön eingebundener (zu) süsser Note. Ein lebhafter Tropfen, der Freude macht und nicht aneckt. **4,0**

**M:** Nochmals ein Heida. Die Sorte beginnt mir zu gefallen. Den könnte ich mir jetzt als Kontrapunkt zu einem würzigen Raclette vorstellen. **4,5**

**H:** Eine Fruchtwürst. Im Abgang überraschend herb. Passt zu einem Vitello Tonnato bei einem Sonnenuntergang in der Toskana. **4,0**

**Gesamt** **17,0**

**Petite Arvine,** 2013, Jean-René Germanier, Fr. 21.00

**K:** Seit Jahren ein Favorit von mir. Mineralisch, trocken, sehr sortentypisch mit einer salzigen Note. Verwandelt jedes Fischgericht in ein Festessen. **4,5**

**W:** Frisch, leichte Süsse, prägnant salzig. Wunderbar. Idealer Wein, wenn der Koch vor lauter Liebeskummer das Salz vergessen hat. **5,0**

**M:** Schön in der Nase, aber Petite Arvine ist definitiv nicht meine Weinsorte. Da kann aber der Winzer nichts dafür. **3,5**

**H:** Kommt anfangs etwas flachbrüstig daher, eher herb als süss. Das zweite Glas schmeckt jedenfalls besser als das erste. Nein, es überzeugt. **4,0**

**Gesamt** **17,0**

**Clos du Rocher, Grand Cru,** Yvorne, 2013, Chasselas, Obriet SA, Fr. 21.50

**K:** Ein Klassiker, den ich immer im Kühlschrank habe. Trocken, süffig und aromatisch zurückhaltend. Wein gegen und für den Durst. **4,5**

**W:** Schöne mineralische Note, kribbelnd und säurebetont. Guter, sehr klassischer Chasselas für das Fondue nach einem schönen Skitag. **4,0**

**M:** Nochmals Chasselas. Gefällt mir gut, trocken und herb. Könnte ich mir jetzt als Kontrapunkt zu einem würzigen Raclette vorstellen. **4,5**

**H:** Herbe Note, hält im Abgang relativ lange an. Okay für Fondue oder Raclette, allerdings nicht mein Favorit. **3,5**

**Gesamt** **16,5**

**Raffort Humagne Blanc,** 2013, Yvon Roduit, Fr. 23.00

**K:** Diese Sorte gehört zu den Schweizer Raritäten. Perfekt zu Käsegerichten oder Fisch. Erinnert an Limetten, Fleur de Sel und reife Aprikosen. **4,0**

**W:** Ein frischer, eleganter Wein mit viel Finesse. Eine sehr alte Rebsorte modern interpretiert und freundlich gemacht. **4,0**

**M:** Humagne Blanc kenne ich auch nicht gut. Ist mir viel zu lieblich, wenn er den Gaumen umschmeichelt. Ich mag es herb bedeutend lieber. **3,5**

**H:** Humagne Blanc von seiner guten Seite. Da freut sich die Nase, der Gaumen ebenfalls. Wird sich in meinem Weinkeller gut machen. **4,5**

**Gesamt** **16,0**

**Heida Grand Métral,** 2013, Provins, Fr. 19.90

**K:** Exotische Aromatik, viel Zitrusfrische. Moderne Interpretation einer Walliser Spezialität. Perfekt zu Gerichten mit Zitronengras und Koriander. **4,0**

**W:** Sehr prägnante Süsse mit schöner Struktur und ohne grosse Ecken und Kanten. Ein gefälliger Wein, der sich sicher gut verkaufen lässt. **4,0**

**M:** Auch Heida kenne ich viel zu wenig. Der aber schmeckt mir. Da könnte ich mir eine Schale mit Meeresfrüchten gut dazu vorstellen. **4,5**

**H:** Eine Leuchtprobe, erinnert an eine Frühlingssweisse mit Gänseblümchen. Dort schmeckt er wohl auch am besten. **3,5**

**Gesamt** **16,0**

**Pinot Blanc,** 2013, Cave Papillon, Fr. 17.00

**K:** Eine Entdeckung, die mir sehr gut gefällt. Schöne Aromen, die an Aprikose und Melone denken lassen. Für das moderne Date perfekt. **4,0**

**W:** Moderner Mainstream, Wein mit Holznoten, prägnant lieblich. Ich habe lange über den Wein nachgedacht, Erinnerungswürdig ist er nicht. **3,0**

**M:** Leicht perlend im Glas. Schön, herber Duft in der Nase, muss vom Barrique stammen. Würde gut zu einem Hecht in Pernodsaucen passen. **4,5**

**H:** Sehr fruchtig und frisch, auch etwas Holz. Könnte den Murailles als gesetzten Fondue-Begleiter ablösen. **4,0**

**Gesamt** **15,5**

**St. Saphorin,** 2013, Chasselas, Domaine de Charmigny, Henri Badoux, Fr. 16.60

**K:** Moderner St. Saphorin – zeigt Fülle und süsse Fruchtaromen. Ideal, wenn der Chasselas etwas üppiger und gehaltvoller sein darf. **3,5**

**W:** Lieblicher Chasselas! Ein Chasselas-Pop sozusagen, für mich zu süss und zu gefällig. Für die Maturafeier. **3,5**

**M:** Der Chasselas ist mir ziemlich vertraut. Fruchtiger Wein. Für meinen Geschmack eine Spur zu süss, zu gefällig. **3,5**

**H:** Süsse wie ein Fruchtbaif. Gefällt auf den ersten Salami und würzigem Käse aus dem Piemont vorstellen. **4,0**

**Gesamt** **14,5**

**Petite Arvine,** 2013, Charles Bonvin, Fr. 25.00

**K:** Eine weitere Walliser Spezialität, die durch ihre trockene, saftige Aromatik auffällt. Noten von Ingwer, Pfefferminze und Fleur de Sel sind dominant. **3,0**

**W:** Ein wilder Kerl. Prägnante Säure, etwas bitter und leicht salzig. In dieser Form eher schwierig zu vermitteln. Jedoch solide, und zumindest erkennbar. **3,5**

**M:** Von diesem Wein wird viel geschwärmt. Ich kenne ihn fast nicht. Der erscheint mir doch ziemlich flach, da bleibt nichts zurück im Mund. **3,5**

**H:** Einer meiner Lieblinge aus dem Berg- und-Tal-Kanton. Den lässt sich auch meine Frau, ansonsten keine Weisswein-Trinkerin, gerne gefallen. **4,0**

**Gesamt** **14,0**

**Ermitage,** 2013, Marsanne, Cave du Rhodan, Fr. 19.00

**K:** Ein aromatischer Regenbogen. Mir persönlich fast zu süss, aber ein Topwein für die Red-Bull-Generation. Muss sehr kühl geniessen werden. **3,0**

**W:** Ein sehr moderner Wein, voll und beinahe schon klebrig. So süss allerdings, dass man keine zweite Flasche trinken mag. **2,5**

**M:** Ein weisser Marsanne – das hab ich noch nie gekostet. Der erste Eindruck ist wie ein Sugus im Mund. Nicht mein Favorit. **4,0**

**H:** Süsse wie ein Fruchtbaif. Gefällt auf den ersten Schluck. Bleibt im Kleinhirn haften, verleidet vermutlich aber relativ schnell. **3,5**

**Gesamt** **13,0**

**Chablais 1908,** 2013, Chasselas, Henri Badoux, Fr.