

**FLÄSCH, LUZERN, ROUSSILLON, MONTALCINO, SIZILIEN ETC.  
GANTENBEIN, OTTIGER, TEIBERT, POGGIO ANTICO, LOMBARDO USW.**



**Die Gantenbeins:  
Klasseweine seit 35 Jahren**

Martha und Daniel Gantenbein, das wohl bekannteste und meistgerühmte Winzerpaar der Schweiz, entkorkte für eine Verkostung die Weine des Jahrgangs 2015.

Drei Weine, die den handgeschriebenen Namen Gantenbein auf dem schmalen Etikett tragen. Blau ist es beim Pinot (5 Hektaren), gelb beim Chardonnay (1 Hektare) und hellgrün beim Riesling (20 Aren). Wie immer bei solchen Proben öffnen die Gantenbeins bei diesen Gelegenheiten auch ältere Weine des Hauses. Nicht um zu vergleichen, was besser oder noch ein bisschen besser ist. Mehr geht es dann darum: ums Verständlichmachen, wie sich ihre Weine entwickeln, wie sie nach ein paar Jahren der Reife schmecken. Martha und Daniel Gantenbein machen seit 35 Jahren Wein in Fläsch. Auch die 2015er sind Klasse. ak

Martha und Daniel Gantenbein im modernen Teil ihres Betriebs. Die Ziegel sind so gemauert, dass an der Fassade Figuren und im Raum Lichtspiele entstehen. Dieser Lichtfilter sorgt gleichzeitig dafür, dass in der Cuverie konstante Temperaturen und Sonnenlichtströme gewährleistet sind.

**2015 RIESLING**

Martha und Daniel Gantenbein, Fläsch

Fein mineralisches, zartes, elegantes Bouquet, Flieder, Schiefer, Himbeerblüten, getrocknete Birnen, fein Zitrus. Feingliedriger, eleganter, vielschichtiger Gaumen, feines Extrakt, sehr gute Säure, dicke, feine Aromatik, langer, frischer Abgang. **18/20** trinken –2036

**2015 CHARDONNAY**

Martha und Daniel Gantenbein, Fläsch

Samtenes, dichtes, fein cremiges, komplexes Bouquet, Williamsbirnen, kandierter Honig, verschiedene Blüten, gelbe Früchte, weisser Pfirsich. Dichtverborener, eleganter, frischer Gaumen, feine Struktur, zarte Säure, vielfältige Aromatik, sehr langer, dichter Abgang mit vielen Rückaromen. **19/20** 2022–2038

**2014 CHARDONNAY**

Martha und Daniel Gantenbein, Fläsch

Duftiges, fruchtiges, frisches, komplexes Bouquet, Zitrus, gekochte Birnen, Schiefer, Gletscherbonbons, Lindenblüten. Kräftiger, dichter, vielschichtiger, frischer Gaumen mit dichter, feiner Frucht, sehr gute Säure, vielfältige Aromatik, langer, dichter Abgang. **19/20** 2020–2036

**2009 CHARDONNAY**

Martha und Daniel Gantenbein, Fläsch *Magnum* Mineralisches, seidenes, elegantes Bouquet, fein Birnen, Lindenblüten, Aprikosenblüten, geröstete Nüsse, Kreide. Ausgewogener, samtener, dichter, eleganter Gaumen, feine Frucht, gut eingebundene Säure, kräftige Aromatik, langer, feiner Abgang. **18/20** trinken –2034

**2007 CHARDONNAY**

Martha und Daniel Gantenbein, Fläsch Samtenes, fein opulentes, kräftiges Bouquet, Dörrbirnen, fein gekochter Kabis, helles Caramel, Quitten. Samtener, cremiger, dichter Gaumen, kräftige, süsse Aromatik, fein opulente Struktur, langer, voller Abgang. **18/20** trinken –2028

**2015 PINOT NOIR**

Martha und Daniel Gantenbein, Fläsch Komplexes, frisches, eleganter, dichtes, mineralisches Bouquet, fein Amarenakirschen, Himbeeren, Feuerstein, fein Nougat, zarte Röstaromen. Dichter, feingliedriger, vielschichtiger, ausgewogener Gaumen mit dichter, feiner Frucht,

dichte, vielfältige Aromatik, feine Mineralik, samtene Tannin, sehr langer, frischer, feiner Abgang mit vielen Rückaromen. **19/20** 2023–2040

**2013 PINOT NOIR**

Martha und Daniel Gantenbein, Fläsch Konzentriertes, samtenes, komplexes Bouquet, Amarenakirschen, Damassinepflaumen, Feuerstein, fein Kräuter, Rauch. Vielschichtiger, kraftvoller, eleganter Gaumen mit fein cremiger, fein muskulöser Struktur, dicke, kräftige, fein süsse Aromatik, viel feines Tannin, sehr langer, dichter Abgang mit vielen Rückaromen. **19/20** 2020–2040

**2010 PINOT NOIR**

Martha und Daniel Gantenbein, Fläsch *Magnum* Duftiges, würziges, mineralisches, kräftiges Bouquet, Kirschen, Damassinepflaumen, Himbeeren, Rauch, Feuerstein. Ausgewogener, frischer, feiner Gaumen, zarte Frucht, feines Tannin, vielfältige Aromatik, langer, feiner Abgang. **18/20** trinken –2032

**2007 PINOT NOIR**

Martha und Daniel Gantenbein, Fläsch Cremiges, dichtes, komplexes, süsses Bouquet, Damassinepflaumen, Erdbeeren, zart Caramel. Fein cremiger, dichter, vielfältiger Gaumen, feine Frucht, gutes Tannin, kräftige, fein süsse Aromatik, samtene, fein muskulöse Struktur,

sehr langer, duftiger Abgang. **18/20** trinken –2034

**2005 PINOT NOIR**

Martha und Daniel Gantenbein, Fläsch Samtenes, süsses, komplexes, feines Bouquet, Erdbeeren, Himbeeren, heller Tabak, Haselnusscreme. Ausgewogener, samtener, vielfältiger Gaumen mit fein cremiger Struktur, dicke, feingliedrige Struktur, süsse Aromatik, langer, dichter Abgang. **18/20** trinken –2032

**2005 RIESLING AUSLESE**

Martha und Daniel Gantenbein, Fläsch Feingliedriges, seidenes, duftiges Bouquet, gelbe Trauben, Schieferöl, Teeblätter, Honig. Feiner, eleganter Gaumen, kräftige Aromatik, gute Süsse, sehr gute Säure, langer, zarter Abgang. **18/20** trinken –2030

www.gantenbeinwein.com

Erhältlich bei:

Martel  
Poststrasse 11  
9001 St. Gallen  
Fon 071 226 94 00

Martel am Bellevue  
Rämistrass 14, 8001 Zürich  
Fon 044 212 00 46  
www.martel.ch

Gerstl Weinselktionen  
Fegistrasse 5  
8957 Spreitenbach  
Fon 058 234 22 88  
www.gerstl.ch

Küferweg  
Weinhandlung in Seon:  
Seetalstrasse 2, 5703 Seon  
Fon 043 322 60 00

Weinhandlung in Obfelden:  
Küferweg 3, 8912 Obfelden  
Fon 044 761 10 00  
www.kueferweg.ch

Wyhus Belp  
Sägetstrasse 33, 3123 Belp-Bern  
Fon 031 810 41 40  
www.wyhusbelp.ch

**Pinot noir vom  
Vierwaldstättersee**

Selbst belesene Weinliebhaber kommen beim Thema Luzerner Wein ins Schwitzen. Dabei sind Ottiger-Weine aus Kastanienbaum selbst in Robert Parkers «Wine Advocate» oder im Hotel Peninsula in Hongkong ein Thema.

Seit 1981 wird auf dem Gut Wein gekeltert. Anfänglich vornehmlich Pinot noir und Riesling-Silvaner, später kamen andere Sorten hinzu, inzwischen sind es 10, die im Weingut Rosenau von Toni Ottiger gehegt und gepflegt werden. Über die Jahre ist der Betrieb von anfänglich einer auf über sieben Hektaren gewachsen. Toni Ottiger: «Den grossen Erfolg unserer Weine und insbesondere des Pinot noir «B» verdanken wir auch unserem Önologen Raphael Burki. Er ist seit 2008 in unserem Betrieb und betreut gleichzeitig auch die Weine der Johner Estate in Neuseeland.» Mit drei Reisen um die halbe Welt jedes Jahr könne man Burki getrost als «Flying Winemaker» bezeichnen. Seit 2015 ist Weinbau Ottiger Mitglied bei Mémoire des Vins Suisses – mit besagtem Pinot noir «B» Rosenau. ak

Weinbau Ottiger, Luzern:  
Erfolg mit dem  
Pinot noir «B» Rosenau.

**2016 RIESLING-SILVANER  
ROSENAU**

Ottiger, Weingut Rosenau, Kastanienbaum  
Fr. 18.–  
Mineralisches, seidenes, feingliedriges Bouquet, Mirabellen, Minze, Kräuter, Kreide. Feiner, frischer Gaumen, zarte Frucht, gute Säure, duftige Aromatik. **16/20** trinken –2025

**2016 SAUVIGNON BLANC  
ROSENAU**

Ottiger, Weingut Rosenau, Kastanienbaum  
Fr. 25.–  
Grasiges, frisches, kräftiges Bouquet, Birnen, grüne Kräuter, Honigmelonen, Minzeblätter, Brennesseln. Feingliedriger, frischer Gaumen mit feiner, süsser Frucht, kräftige, duftige Aromatik, gut eingebundene Säure, langer Abgang. **17/20** trinken –2025

**2015 PINOT GRIS ROSENAU**

Ottiger, Weingut Rosenau, Kastanienbaum  
Fr. 26.–  
Samtenes, kräftiges, süsses

Bouquet, Mirabellen, Himbeerblüten, fein Caramel. Molliger Gaumen, kräftige Frucht, feine Säure, cremige Struktur, langer Abgang. **17/20** trinken –2026

**2015 LE ROUGE  
LUZERNER CUVÉE**

Ottiger, Weingut Rosenau, Kastanienbaum  
*Gamaret, Regent, Merlot, Pinot noir*  
Fr. 29.–  
Fruchtiges, kräftiges, würziges Bouquet, Brombeeren, Lakritze, grüne Kräuter, Rauch. Fruchtiger Gaumen, herbe Struktur, würzige, süsse Aromatik, langer Abgang. **17/20** 2019–2030

**2015 PINOT NOIR  
SPIESSEN ROSENAU**

Ottiger, Weingut Rosenau, Kastanienbaum  
Fr. 36.–  
Florales, seidenes, frisches Bouquet, Kirschen, Minze, Muskatnuss, Mandeln. Seidener Gaumen, frische Frucht, kräftige Aromatik, langer, aromatischer Abgang. Kann noch zulegen. **17/20** 2019–2035

**2015 PINOT NOIR «B»  
ROSENAU**

Ottiger, Weingut Rosenau, Kastanienbaum  
Fr. 45.–  
Florales, kräftiges, süsses, komplexes Bouquet, Himbeergelee, Minze, Kräuter, Haselnusscreme. Cremiger, dichter, vielschichtiger Gaumen mit dichter, süsser Frucht, feines Tannin, vielfältige Aromatik, fein muskulöse Struktur, langer, dichter, feiner Abgang. **18/20** 2022–2036

Erhältlich bei:

www.weingut-rosenau.ch  
Gerstl Weinselktionen  
Fegistrasse 5  
8957 Spreitenbach  
Fon 058 234 22 88  
www.gerstl.ch



Foto: Siffert/weinweltfoto.ch