

WEINKELLER

## Luxuriöse Schweiz



Degustieren mit  
Peter Keller

### FRAGE DER WOCHE Einheimische Sorten

#### Welche Rebsorten der Schweiz gelten als autochthon? Urs R., per E-Mail

Die Schweiz verfügt über einen Wein-Schatz mit unzähligen Rebsorten. Es sind zwar grösstenteils Nischenprodukte, aber in den letzten Jahren haben diese Spezialitäten deutlich zugelegt. Die grösste Auswahl an einheimischen oder eben autochthonen Sorten findet man im Wallis. Dazu zähle ich etwa die Weissen Petite Arvine, Amigne, Humagne blanc, Heida und auch Kuriositäten wie Lafnetscha. Bei den Roten sind es Cornalin und Humagne rouge. Vor allem am Zürichsee wird der weisse Räuschling kultiviert, der einen spannenden Wein ergibt. Die Bündner setzen auf den Completer. Zum Schweizer Weinerbe gehört der Chasselas, der in anderen Ländern unter dem Namen Gutedel kultiviert wird. Dank der langen Tradition zähle ich den Chasselas ebenfalls zu den autochthonen Rebsorten der Schweiz. (kep.)

Fragen an: [wein-keller@nzz.ch](mailto:wein-keller@nzz.ch)

B

Mehr zum Thema Wein finden Sie online auf [bellevue.nzz.ch](http://bellevue.nzz.ch)

Wie teuer darf ein Schweizer Wein sein? Einheimische Spitzengewächse sind im internationalen Vergleich sehr konkurrenzfähig. Für etwa 30, 40 Franken bekommt man tolle Produkte aus allen sechs Anbauregionen des Landes. Nur vereinzelt werden dreistellige Summen verlangt. So kostet etwa der Walliser Electus von Provins 150 Franken. In der gleichen Sphäre bewegt sich der Castello di Luigi von Zanini aus dem Tessin. Angebot und Nachfrage bestimmen den Preis.

Bewusst im Luxus-Segment will auch Fabrice Simonet von der Domaine du Petit Château in Môtier-Vully (FR) sein Spitzenprodukt positionieren. Das 12 Hektaren grosse Gut aus der 3-Seen-Region ([lepetitchateau.ch](http://lepetitchateau.ch)) wird im November den zweiten Jahrgang des «Initial 2014» lancieren. Der Rotwein kostet 97 Franken je Flasche und wird ausschliesslich in sehr guten Jahren produziert. 2014 ist eine Assemblage aus 43 Prozent Diolinoir, 25 Prozent

Merlot, 20 Prozent Syrah sowie 12 Prozent Cabernet Sauvignon. Die besten Trauben stammen von Reben, die bereits 1990 gepflanzt wurden. In den Weingärten wird nach biologisch-dynamischen Methoden gearbeitet. Simonet vinifiziert jede Sorte für sich allein, wobei er Diolinoir und Merlot bewusst mit den Stielen vergärt, um so mehr Struktur und Komplexität im Wein zu erhalten.

«Initial» wird während drei Jahren in neuen Barriques ausgebaut, wobei der Winzer den Wein nach 24 Monaten für ein weiteres Jahr in nochmals neues Holz legt. Nach diesem Ausbau reift der Tropfen ein Jahr in der Flasche. Und das Resultat im Glas? Der Wein verkraftet diesen doch markanten Holzeinsatz problemlos und zeigt bereits in seiner noch sehr jugendlichen Phase ein bemerkenswertes Gleichgewicht. Weitere Merkmale: tiefe, purpur-violette Farbe, intensives, vielschichtiges Bouquet mit schwarzbeerig-würzigen Noten, kraftvoll im Gaumen mit reifen Gerbstoffen, viel Feinessen, Tiefe und Länge, ein charaktervoller Spitzenwein mit einem grossen Alterungspotenzial. Wer den Wein jung geniessen will (was schade ist), sollte ihn mindestens zwei Stunden vor dem Trinken karaffieren.

Der Wein löst ein, was Fabrice Simonet selbst davon erwartet: Er soll für sich allein sprechen und Emotionen auslösen. Ob «Initial» den Preis wert ist, ist wiederum eine andere Frage, die jeder Geniesser für sich entscheiden muss. 97 Franken sind ein stolzer Preis. Ich finde es jedenfalls mutig, wenn Winzer etwas wagen und selbstbewusst zu einem solchen Produkt stehen. Vom grossen Wein aus dem kleinen Château gibt es nur gerade 3200 Flaschen. Der Familienbetrieb vom Murtensee produziert aber auf hohem Niveau rund 20 weitere Weine, auch solche für das etwas kleinere Portemonnaie.



Die Rebberge der Domaine du Petit Château liegen am Murtensee.