



1

Humagne Rouge 2015, Primus Classicus,
IVV Art Challenge
Walliser Kunstprojekt



2

Gamaret 2014, Parcelle de Rossy,
Caves de Chambleau
Zurich-Neuchâtel Art-Express



3

Amarone della Valpolicella 2008,
Bertani
Historischer Amarone



4

Champagne Alfred Gratien Brut
Traditioneller Champagner
aus dem Holzfass



5

Viura & Sauvignon Blanc 2016,
La Pepica
Der Restaurantwein



6

Moser XV 2016,
Château Changyu Moser XV
Pioniergeist aus China

Die Entdeckungen

Chandras Weinkühl- schrank

Viel Kunst, Handwerkskunst und Pioniergeist ist in dieser Selektion zusammengekommen. Wir haben Weine aus Italien, Spanien, Frankreich und der Schweiz entdeckt – sowie eine Neuheit aus China.



1 Humagne Rouge 2015, Primus Classicus, IVV Art Challenge

Walliser Kunstprojekt

HERKUNFT: Wallis, Schweiz

PRODUZENT: Caves Orsat, Famille Rouvinez

TRAUBENSORTE: Humagne Rouge

DIE GESCHICHTE DAZU: Kunst und Wein passen bekanntlich sehr gut zusammen, zumal beide das Resultat eines kreativen Prozesses sind. Auch spielt die optische Verführung beim Weingenuss eine nicht unwichtige Rolle, sodass man eine optisch spezielle Flasche meist etwas lieber genießt als eine, die einen gar nicht anspricht. Der Branchenverband der Walliser Weine hat neu die Weinbox «IVV Art Challenge» mit zehn Weinen lanciert. Junge Künstler haben diverse Etiketten gestaltet und mit ihren Kreationen Traubensorten interpretiert. Die Werke zieren jetzt nicht nur eine Serie von Walliser Weinen, sondern wurden auch unter Aufsicht des Künstlers Billy the Artist in New York ausgestellt. Das Etikett des Humagne Rouge hat der Walliser Künstler Kol geschaffen – es bezieht sich auf die späte Reife der Humagne-Rouge-Traube, die er mit der Phase der Pubertät vergleicht.

DEGUSTATIONSNOTIZEN: Mittelschwer mit Noten von schwarzen Kirschen, Pfeffer und etwas kaltem Rauch. Auch erkennt man Ledernoten. Die Tannine sind fein und straff. Ein rustikaler Walliser, der im Finale viel dunkle Frucht aufweist.

PREIS: Fr. 300.– (10 Flaschen), limitiert

BEZUGSQUELLE: IVV, www.lesvinsduvalais.ch

2 Gamaret 2014, Parcelle de Rossy, Caves de Chambleau

Zurich-Neuchâtel
Art-Express

HERKUNFT: Neuenburg, Schweiz

PRODUZENT: Caves de Chambleau

TRAUBENSORTE: Gamaret

DIE GESCHICHTE DAZU: 1140 Flaschen wurden von diesem Kunstprojektwein abgefüllt, der unter dem Namen «Zurich-Neuchâtel Art-Express» lanciert worden ist. Es ist das Ergebnis einer Freundschaft, und zwar zwischen Thomas Maechler, dem Besitzer des Hotels Beau-Rivage in Neuenburg, und dem Winzer Louis-Philippe Burgat der Domaine de Chambleau. Das Etikett hat der international bekannte Künstler Olivier Mosset kreiert, der 1944 in Bern geboren wurde und seit 1977 in den Vereinigten Staaten lebt. Mosset hat bereits die Schweiz an der Biennale von Venedig vertreten und ist eng befreundet mit Künstlern wie Peter Halley, Helmut Federle oder John Armleder.

DEGUSTATIONSNOTIZEN: Tiefes Dunkelrot. In der Nase viel Frucht und würzige Aromen. Noten von Minze, Johannisbeeren und Kirschen tauchen auf. Ideal, wenn der Wein auf der expressiven und selbstsicheren Seite markieren soll. Im Gaumen geschmeidig, schmelzig und fast schon unverschämt verführerisch. Kurz: ein barocker Neuenburger, der unbedingt aus etwas grösseren Gläsern genossen werden sollte.

PREIS: Fr. 59.–

BEZUGSQUELLE: Caves de Chambleau,
www.chambleau.ch





3 Amarone della Valpolicella 2008, Bertani

Historischer Amarone

HERKUNFT: Valpolicella Classica, Italien
PRODUZENT: Bertani
TRAUBENSORTE: Corvina Veronese, Rondinella

DIE GESCHICHTE DAZU: 1857 gründeten die Bertani-Brüder Giovan Battista und Gaetano die Kellerei nördlich von Verona. Gut 100 Jahre später kam der erste Bertani-Amarone auf den Markt – der 1958er. Der 2008er wurde jetzt lanciert und ist eine Hommage an die 50-jährige Geschichte dieses traditionsreichen Amarone-Hauses. Ich hatte die Ehre, auch den historischen 1967er-Jahrgang zu verkosten, und kann nur eins sagen: grossartig.

DEGUSTATIONSNOTIZEN: Ein Wein, der genügend Zeit zum Atmen benötigt und etwas im Glas ruhen sollte, bevor man ihn genießt. Er duftet nach Weihnachtsgebäck, Lorbeer und Gewürznelken und etwas Backpflaumen. Im Gaumen unglaublich filigran, delikat und elegant. Trotz seiner aromatischen Komplexität fließt er fast tänzelnd feingliedrig den Hals hinunter. Weinmacherskunst auf höchstem Niveau. Wenn man auf der Suche nach einem wirklich festlichen Wein ist, dann gehören die Weine von Bertani sicher dazu. Besser kann Amarone kaum sein, wenn man auf der Suche nach einem delikaten und eleganten Wein ist.

PREIS: Fr. 81.67
BEZUGSQUELLE: Millésima, www.millesima.ch



4 Champagne Alfred Gratien Brut

Traditioneller Champagner aus dem Holzfass

HERKUNFT: Champagne, Frankreich
PRODUZENT: Champagne Alfred Gratien
TRAUBENSORTE: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

DIE GESCHICHTE DAZU: Der Familienbetrieb wurde 1864 gegründet und zählt zu den Häusern, die ihre Champagner im Eichenholzfass ausbauen – so wie etwa auch Bollinger oder Krug. Alfred Gratien war für seine Aussage bekannt, dass der Champagner für den Wein dasselbe sein sollte wie die Haute Couture für die Mode. Also hohe künstlerische Handwerkskunst mit persönlicher Signatur. Seit 1905 arbeitet die Familie Jaeger als Kellermeister bei Alfred Gratien. Der Urenkel Nicolas ist seit 2007 Chef de Cave und wurde soeben vom Guide Hachette zum «Winzer des Jahres» gewählt.

DEGUSTATIONSNOTIZEN: Ein eleganter Champagner mit Noten von Brioche, Honig, etwas Trüffel und Aprikosenmarmelade. Die Mousse ist fein und delikat und kitzelt den Gaumen im Nu wach. Auch wenn der Einsteiger-Champagner des Hauses reife Aromen aufweist, wird er doch von einer saftigen Frische umhüllt. Hat eine schöne Struktur und fließt lebhaft und dynamisch den Hals hinunter.

PREIS: Fr. 29.95
BEZUGSQUELLE: Denner, www.denner.ch



5 Viura & Sauvignon Blanc 2016, La Pepica

Der Restaurantwein

HERKUNFT: Valencia, Spanien
PRODUZENT: Bodegas Murviedro, Requena
TRAUBENSORTE: Viura, Sauvignon Blanc

DIE GESCHICHTE DAZU: La Pepica ist auch der Name eines bekannten Restaurants in Valencia, das 1898 gegründet worden ist. Zu Ehren des Restaurants wurden neu zwei Weine lanciert, die den Namen der kulinarischen Institution tragen – La Pepica weiss und La Pepica rot. Beide Weine sind sehr unkompliziert und zelebrieren den geselligen Genuss, wenn der Wein easy fließen und den Gaumen im Nu verführen soll.

DEGUSTATIONSNOTIZEN: Dieser rassige Spanier ist perfekt, um den Gaumen auf ein Nachtessen vorzubereiten oder wenn man beim Kochen ein erfrischendes Glas Weisswein neben sich haben will. Noten von exotischen Früchten, Limetten und Melonen verführen Nase und Gaumen. Er ist trocken, unkompliziert und perfekt gegen den Durst. Trägt die Farben des Regenbogens in sich und macht Lust auf einen zweiten Schluck.

PREIS: Fr. 9.60
BEZUGSQUELLE: Obrist, www.obrist.ch



6 Moser XV 2016, Château Changyu Moser XV

Pioniergeist aus China

HERKUNFT: Ningxia, China
PRODUZENT: Château Changyu Moser XV
TRAUBENSORTE: Cabernet Sauvignon

DIE GESCHICHTE DAZU: Lenz Moser ist ein alter Bekannter, den ich kennengelernt habe, als er noch für die Weine von Weinlegende Robert Mondavi verantwortlich war. Charakteristisch für Lenz war, dass er früh in neue Gebiete gereist ist und an neue Weine geglaubt hat, lange bevor sie entdeckt und populär wurden. Sein jüngstes Projekt ist in China und trägt erste Früchte. Auch wenn wir noch nicht so viel von chinesischen Weinen hören, ist es eine Frage der Zeit, bis sie in aller Munde sind. Zu den Topmarken gehört bereits jetzt Château Changyu Moser XV.

DEGUSTATIONSNOTIZEN: Dieser Blanc de Noir, also ein Weisswein aus einer Rotweintraupe, duftet delikat fruchtig nach Ingwer, Honig und etwas Limette. Er ist frisch in der Art und sehr filigran in der Struktur. Man hat sogar das Gefühl, etwas Tannin zu erkennen, da er eine schöne Struktur und einen guten Druck aufweist. Mittelschwer von der Art und sehr süffig. Guter Einstieg in eine unglaublich grosse neue Weinwelt in Asien.

PREIS: Fr. 12.90
BEZUGSQUELLE: Wyhus Belp, www.wyhusbelp.ch