



WEINKELLER

Schweiz im Abonnement



Degustieren mit
Peter Keller

Schweizer Weine liegen im Trend, zumal die Qualität in den letzten Jahren massiv gestiegen ist. Im Schatten der Prominenz arbeiten viele weniger bekannte Winzer ebenso sorgfältig. Ihnen fehlen aber Zeit und Mittel für ein effizientes Marketing. Zudem verfügen etliche Betriebe über keinen Online-Shop. In diese Lücke springen will das Start-up-Unternehmen Mes Vignerons, das kürzlich von den Westschweizern Marielle Gallay und Valentin Bettems gegründet wurde. Die Betriebswirtin hatte vorher in der Uhren- und Schmuckindustrie gearbeitet. Er ist Winzer.

Das Tandem bietet in seinem Shop ausschliesslich einheimische Tropfen an: Geheimtipps, Entdeckungen, aber auch Trouvaillen von geläufigen Namen. Der Kunde hat die Möglichkeit, ein Abonnement zu einem bestimmten Thema zu bestellen. Zur Wahl stehen Chasselas, Rot, Mixed oder Bio-Weine. Es gibt ein Zweier- oder Dreier-Paket. Die selektionierten Crus werden in einem «Bulletin viticole» vorgestellt. Man kann Weine jedoch auch einzeln erwerben. Da Gallay und Bettems aus Winzerfamilien stammen, stossen sie mit ihrem Konzept auf offene Ohren bei anderen Weingütern aus den sechs Anbaugebieten der Schweiz.

Ich habe das Bio-Paket vom März (Preis: 68 Fr.) getestet, das zwei Rotweine aus dem Wallis und aus Neuenburg sowie einen Weissen aus dem Kanton Luzern enthält:

Souvignier Gris 2018, Weingut Sitenrain, Meggen LU: Die weisse Piwi-Sorte ist resistent gegen Mehltau und Botrytis. Der Wein präsentiert sich mit einem hellen Gelb, aromatischen Bouquet von blumigen Noten und gelben Früchten, ist im Gaumen trocken, fruchtbetont, frisch, relativ kräftig und endet mit einer mittleren Länge. Gut gelungen. Sitenrain fokussiert sich auf Pilz-resistente Rebsorten.

Galotta 2016, Domaine Grillette, Cressier NE: Die Schweizer Neuzüchtung aus Gamay und Ancellotta tritt wie Souvignier Gris noch eher wenig in Erscheinung. Aus dieser Sorte ergeben sich farbintensive Weine mit kraftvollem Körper



und feinen Gerbstoffen. Dies beweist das im Holzfass gereifte Beispiel der Domaine Grillette, einem Aushängeschild der Drei-Seen-Region. Es ist noch jugendlich und profitiert von einer weiteren Lagerung.

Dôle de Miège 2016, Weingut Güntert, Miège VS: Der Klassiker aus dem Wallis besteht in der Regel aus mehrheitlich Pinot noir und Gamay. Der Wein ist trinkbereit, wird charakterisiert durch ein helles Rubinrot, eine fruchtbetonte Nase, einen leichten Körper mit guter Säure, dezenten Tanninen sowie einem mittellangen Finale. Das unkomplizierte Gewächs mit moderatem Alkoholgehalt passt perfekt zu Walliser Trockenfleisch. René Güntert ist ein Pionier in Sachen Bio. Bereits der Jahrgang 1989 wurde vom Knospenlabel «Bio Suisse» zertifiziert. Der kleine Betrieb umfasst 3,5 Hektaren.



*Souvignier Gris 2018,
Bio-Weingut Sitenrain, über
mesvignerons.ch*



*Galotta 2016,
Domaine Grillette, über
mesvignerons.ch*