

Elf Weisse, die auf den Tisch gehören

Wein Kaum ein Schweizer Jahrgang wurde bisher sehnlicher erwartet als der 2018er: Nun kommen die ersten weissen Abfüllungen auf den Markt, die dank ihrer Säure überzeugen. Unsere Tipps.

Daniel Böniger

«Wir waren tatsächlich ausgeschossen», sagt der Zürcher Weinhändler und Produzent Marc Landolt. «Unsere Lager waren komplett geleert.» Er sei echt froh gewesen, dass seine Weissweine des Jahrgangs 2018 aufgrund der frühen Ernte auch entsprechend früh – also schon vor ein paar Wochen – abgefüllt werden konnten. Und jetzt endlich auf den Markt kommen.

Wir erinnern uns: 2017 hatte der späte Frost im April vielen Schweizer Winzern einen Strich durch die Rechnung gemacht. Der Wetterschaden war immens, sodass manche Weinbauern gar nichts abfüllen konnten; bei anderen waren die Erträge merklich minimiert. Dies hatte zur Folge, dass im letzten Jahr fast alles verkauft wurde, was noch da war, nämlich die Weinvorräte von 2016. Und die sind inzwischen, was die Weissweine angeht, wohl ausgetrunken.

Zufriedenheit im Waadtland

Umso gespannter dürften die Weingeniesser nun sein, wie denn die Rebensäfte, die letzten Herbst gelesen wurden, ausgefallen sind. Die Weinbauern waren ja, glaubte man den ersten Einschätzungen, mit dem warmen Sommer durchs Band zufrieden. Auch weil er in einen lauschigen Herbst mit kalten Nächten mündete. Die Abfüller hofften darum auf Weine so gelungen wie im Ausnahmejahr 1959, sagt stellvertretend der Grandseigneur des Waadtländer Weinbaus, Louis-Philippe Bovard aus Cully: «Mein Vater meinte einmal, solche Jahrgänge erlebe man höchstens ein-, zweimal im Leben.»

Hitze und Trockenheit in den Sommermonaten – den meisten Rotweinen dürfte solches Wetter tatsächlich entgegengekommen sein. Bloss schlummern diese grösstenteils noch in den Barriques. Die Frage sei darum erlaubt, ob der drittwärmste Sommer seit Messbeginn im Jahr 1864 nicht auch zum Problem geworden sein könnte. Für die Weissweine nämlich, die im Wesentlichen ja von einer knackigen oder zumindest frischen Säure leben.

Hitze als Gratwanderung

Ein hoher Alkoholgehalt sei in der Tat nicht alles, man brauche auch Säure, sagt etwa Sabine Steiner, Winzerin am Bielersee. «Und darum sind solche Jahre eine Gratwanderung.» Ihr sei entgegengekommen, dass sie rund um die Traubenstände viel schattenspendendes Laub hängen gelassen habe – in einem heissen Sommer ein Vorteil. «Zudem konnten wir ein bis zwei Wochen früher lesen als üblich, weil das Traubengut schon Anfang September reif war.»

Nur nicht zu lange hängen lassen, so lautete die Devise vielerorts. Auch im Kanton Schaffhausen bei Markus Ruch, der bekannt ist für säurebetonte Weine. Bei ihm schmecken die 2018er wie vielerorts überzeugend, doch er selbst ist sich sein härtester Kritiker: «Man merkt dem Jahrgang die Wärme an, für meinen Geschmack ginge es aber noch knackiger.»



Chasselas 2018, Weingut Steiner Schernelz, Bielersee AOC: Einladende Nase mit blumigen und apfeligen Noten. Frische Säure, zurückhaltende Cremigkeit, schönes Aroma von gelben Äpfeln. Gelungen trinkig. Zum Apéro oder zu Fischgerichten. Ca. 14 Fr.



«Terre à boire» Epesses 2018, Louis Bovard, AOC Lavaux: Eindrückliches Bukett mit Pfirsich, grünem Apfel und mineralischen Noten. Zurückhaltende, aber tragende Säure; ausgewogen und leicht cremig. Grosser und vielschichtiger Chasselas. Ca. 19 Fr.



Müller-Thurgau 2018, Erich Meier, AOC Zürich: Die Nase (Zitrusfrüchte und Apfel) imponiert. Saftige Säure, viel Mundgefühl und eine kraftvolle Aromatik, auffallend ausgewogen alles. Ein Allrounder, passend zu Käse, Fisch oder asiatischen Gerichten. Ca. 18 Fr.



Scheurebe 2018, Dom. Les Faunes, AOC Genf: Was sich da alles erschnuppern lässt: Wassermelone, Zitrone, Passionsfrucht! Charmante Säure, der Wein ist mundfüllend und hat eine kraftvolle Aromatik. Die Sorte, v.a. in Genf heimisch, ist absolut entdeckenswert! Ca. 15 Fr.



Sauvignon 2018, Weingut Eichholz, Irene Grünenfelder, AOC Graubünden: Filigran und elegant, aber zugleich opulent und hocharomatisch. Die Säure ist wunderbar knackig, der Körper passend, die Aromatik exotisch und anhaltend. Welch Trinkfreude! Ca. 32 Fr.



Rheinriesling, Weinbau Markus Ruch, AOC Klettgau: Die Nase braucht Luft und Zeit, damit man alle Aromen entdecken kann. Lebendiges Süss-Säure-Spiel auf der Zunge, schöner Körper und Cremigkeit. Apfelig-exotisch, mit mineralischen Akzenten. Ca. 26 Fr.



Kerner 2018, Landolt Wein, AOC Stadt Zürich: Gelbe Früchte, Nüsse und Blüten in der Nase. Muntere, durchaus passende Säure, die den eher hohen Alkoholgehalt und die damit einhergehende Mundfülle zu kontern vermag. Pfirsich, Mandarine, Mandeln. Ca. 21 Fr.



Pinot gris 2018, Paccot La Colombe, AOC La Côte: Blumig-fruchtige Nase. Auffallend frische Säure, sehr körpervoll, fast cremig. Kräftige Birnenaromen und etwas Zuckermelone. Viel Frucht und herbe Akzente im Abgang. Alles in allem sehr intensiv! Ca. 26 Fr.



Sauvignon blanc 2018, Krebs Twann, AOC Bielersee: Vorwitziger Duft, sortentypisch, mit Stachelbeere, Limette und Lychee. Pfiffige, knackige Säure, die echt Spass macht. Guter Körper, beschwingt bis zum aromavollen Abgang. Ca. 21 Fr.



«Les Pyramides» Petite Arvine 2018, Adrien und Diego Mathier, AOC Valais: Mango, Rhabarber, Löwenzahnblüten, Hochzeitszältli in der Nase. Zitronige, lebendige Säure und definitiv kein Leichtgewicht. Leicht salzig im Abgang. Ca. 24 Fr.



Viognier 2018, Kopp von der Crone Visini, IGT della Svizzera Italiana: Fruchtig-frische Nase (Pfirsich, Passionsfrucht). Pointierte, aber nicht überbordende Säure; leichte Kräuterwürze im Abgang. Beschwingter Wein zu Antipasti. Ca. 21 Fr.

Tag der offenen Weinkeller

Für diese Degustation haben wir rund 30 Weissweine aus allen offiziellen Weinbauregionen der Schweiz verkostet; es sind dies Wallis, Genf, Waadt, Drei-Seen-Gebiet, Tessin und die Deutschschweiz. Auserkoren wurden diejenigen Tropfen, die aufgrund ihrer Säure überzeugten. Sie wollen sich selbst ein Bild machen? Über 200 Winzerinnen und Winzer aus der Deutschschweiz schenken dieser Tage ihre neuen Weine aus: am Dienstag, 1. Mai, sowie Samstag/Sonntag, 4. und 5. Mai, jeweils ab 11 Uhr. Auch die anderen Regionen ziehen mit: Am 25. Mai erwarten die Genfer Weinbauern ihre Kundschaft. Vom 25. Mai bis zum 2. Juni ist dies im Tessin der Fall; vom 30. Mai bis 1. Juni im Wallis; am 8. und 9. Juni im Waadtland. Die Gelegenheit, weitere Weine zu entdecken, um den Keller zu Hause wieder aufzufüllen. (*boe*) www.offeneweinkeller.ch