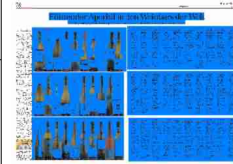


SonntagsZeitung
8021 Zürich
044/ 248 40 40
www.sonntagszeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 182'129
Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 666.9
Abo-Nr.: 1074805
Seite: 78
Fläche: 233'980 mm²

Führender Aperitif in den Weinbars der Welt

Die SonntagsZeitung degustierte 75 reinsortige Sauvignons blancs aus der Schweiz, Österreich, Neuseeland, Frankreich und Italien. Diese besitzen, im Gegensatz zu den «passiven», auf Terroireinflüsse reagierenden Sorten wie der Chardonnay, einen markanten Eigengeschmack. Die Aromen, die sich im Wein erschmecken lassen, finden sich bereits in der Traube, während sie bei den passiven Sorten vor allem durch Gärung und Ausbau beeinflusst werden.

Die ursprünglich aus Frankreich stammende Sorte wird heute auf dem ganzen Globus angebaut. Sie ist sehr wüchsig und empfindlich gegen allzu grelles Sonnenlicht. Das setzt konsequente Ertragsregulierung und Laubarbeit voraus. Die wichtigsten Anbauregionen in Europa sind das französische Loire-Gebiet und die Steiermark. Loire-Weine sind in der Regel schlank, knackig und mineralisch-säurebetont. Die besten Südsteirer trumpfen mit grösserer Fülle und Schmelz auf. In Übersee machte sich vor allem Neuseeland mit quellwasserklaren Sauvignons einen Namen, aber auch in Südafrika und in Chile wird die Traube geschätzt.

Der Sauvignon blanc wird zu den «aktiven» Rebsorten gezählt.

Die Aromenpalette reicht von Beeren zu vegetalen Noten

Je nach Reife und Erntezeitpunkt reicht die Aromenpalette des Sauvignons von «grünen», vegetalen Noten – Gras, Spargel, Peperoni, Brennnessel – über jene von Beeren – Stachelbeeren, Schwarze Johannisbeeren, Holunder – bis hin zu Pflirsich und Zitrusfrüchten sowie vollreifen tropischen Fruchtaromen, die an Honigmelone, Mango und Papaya erinnern, immer unterfüttert von einer fruchtintensiven Säure und einer je nach Bodenzusammensetzung mehr oder weniger akzentuierten Mineralität.

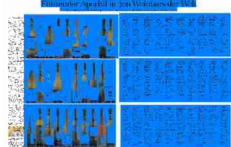
Degustiert wurden in Unkenntnis des Etiketts 75 Weine in vier Serien über vier Tage. Publiziert

werden die je zehn besten Tropfen in den Kategorien «Economy» (Verkaufspreis bis 20 Franken), «Business» (bis 30 Franken) und «First» (ab 30 Franken).

Bei der Bewertung gilt die 20-Punkte-Skala: 14 bis 16 Punkte heisst gut, 16 bis 18 sehr gut, über 18 hervorragend. Bei gleicher Bewertung wurde nach dem Preis rangiert. Die 45 anderen Weine, die es in den drei Kategorien nicht unter die ersten zehn schafften, sind unter www.sonntagszeitung.ch/trend aufgelistet.



Für die SonntagsZeitung degustierten Weinautor Martin Kilchmann (r.) und der Luzerner Önologe Raphael Burki. Er ist auf dem Weingut Rosenau, Kastanienbaum, sowie bei Johner Estate im neuseeländischen Wairarapa tätig



Themen-Nr.: 666.9
Abo-Nr.: 1074805
Seite: 78
Fläche: 233'980 mm²

SonntagsZeitung
8021 Zürich
044/ 248 40 40
www.sonntagszeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 182'129
Erscheinungsweise: wöchentlich

BUSINESS: AB 20 FRANKEN



- 1** Sauvignon blanc Marlborough 2010, Dog Point Vineyard 17 Punkte 25 Franken
Blasses Gelb; intensives, forderndes, würziges Bouquet. Noten von Zitrus, Grapefruit, Stachelbeere, Brennnessel; im Geschmack kräftig mit guter, saftiger Säurestruktur und deutlicher Mineralität; langes Finale. Komplexer, charaktervoller Neuseeländer Sauvignon blanc mit Reifepotenzial.
► **Real Wines**, Tel 043 466 08 90, www.realwines.ch
- 2** Südsteiermark blanc Sulz 2010, Gross 17 Punkte 28.50 Franken
Mittleres Grüngelb; im Bouquet rauchige Noten, Zitrus, Holunder, nasses Gras; im Geschmack klar, schlank und gradlinig strukturiert, knackige, saftige Säure; dezent mineralisch; langer, noch leicht bitterer Abgang. Reintöniger, eher kühler, sortentypischer Sauvignon blanc.
► Studer, Luzern, Tel 041 360 45 89, www.studer-vinothek.ch
- 3** Pouilly-Fumé 2009, Baron de Ladoucette 16,8 Punkte 28.90 Franken
Mittleres Gelb; sortentypisches Bouquet, grasige Noten, Zitrus, Grapefruit, Holunderblüten; im Geschmack mittelgewichtig, gradlinig, knackig-saftige Säure; langer, leicht herber Abgang. Ein eleganter, tiefgründiger Sauvignon blanc in seiner ersten Reife.
► Riegger, Birrhard AG, Tel 056 201 41 41, www.riegger.ch
- 4** Gladstone blanc 2011, Johner Estate 16,5 Punkte 21 Franken
Blasses Gelb; verhaltenes Bouquet, Anklänge von Holunder, Brennnessel, Zitrus und Rosen neben grasig-pflanzlichen Noten; im Gaumen gute Fülle, kräftige Struktur und Säure, ein Hauch Süsse; langer Abgang. Schöner, typischer Neuseeländer Sauvignon blanc.
► Pro Vin, Münchenstein BL, Tel 061 411 19 59, www.provin.ch
- 5** Sancerre 2010, Domaine de Sarry, Brock 16,5 Punkte 21 Franken
Mittleres Gelb; opulentes, reifes Bouquet, buttrige Noten neben Honigmelone, Mandarine, Holunder und dem Hauch von Botrytis; im Geschmack füllig, breit, eher tiefe, aber lebendige Säure; etwas herbess Final. Ein eher ungewöhnlicher, aber interessanter Loire-Sauvignon.
► Martel, St. Gallen, Tel 071 226 94 00, www.martel.ch
- 6** Sauvignon dell'Alto Adige Voglar 2009, Peter Dipoli 16,5 Punkte 26 Franken
Mittleres Gelb; opulentes, leicht gereiftes Bouquet mit Noten von Pfirsich, Honigmelone, Zitrus, dezente Holzprägung; im Gaumen kräftig strukturiert, kompakt, präsent Säure, mineralische Anklänge; endet trocken und lang. Ein robuster Sauvignon blanc als Essensbegleiter.
► Déjà bu, Wetzikon ZH, Tel 044 972 14 26, www.dejabu.ch
- 7** Südsteiermark blanc Sernauberg 2010, Sattlerhof 16,5 Punkte 28 Franken
Blasses Gelb; zartes, verhaltenes Bouquet, Aromen von Zitrus, Grapefruit, Holunder und malzig-nussige Noten; im Geschmack mittelgewichtig, spürbare Kohlensäure, sehr gradlinig; endet leicht bitter-herb. Ein noch unauffälliger Sauvignon blanc, der mit der Reife noch zulegen wird.
► Gerstl Weinselktionen, Spreitenbach AG, Tel 058 234 22 88, www.gerstl.ch
- 8** Blanc Fumé 2010, AOC Sauvignon blanc Zürich, Zweifel 16,5 Punkte 29 Franken
Mittleres Gelb; in der Nase feinduftig, Holunder, Litschi, Brennnessel und buttrige Noten (Holz); im Gaumen eher schlank, erfrischende Säure, spürbare, etwas spröde wirkende Holzprägung; mittellanger Abgang. Dezent holzgeprägter Sauvignon blanc mit Frische und gewissem Schmelz.
► Zweifel Weine, Uster ZH, Tel 043 455 77 77, www.zweifelweine.ch
- 9** Sauvignon Meriggio 2010, Colli Toscana centrale, Fontodi 16,3 Punkte 23.50 Franken
Blasses Gelb; verhaltenes, leicht gereiftes Bouquet mit Aromen von Holunder, Zitrus, Rosa-Grapefruit und einem Touch Vanille vom Holz; im Gaumen kräftig, spürbar alkoholgeprägt, saftige, aber eher milde Säure; leicht bitter im Abgang. Etwas atypischer Sauvignon blanc, der gleichwohl ein guter Essensbegleiter.
► Caratello, St. Gallen, Tel 071 244 88 55, www.caratello.ch
- 10** Südtiroler Sauvignon 2010, Ignaz Niedrist 16,3 Punkte 24.50 Franken
Mittleres Gelb; nach Belüftung präsent Bouquet, sortentypische Aromen von Brennnessel, Stachelbeeren, Rosa-Grapefruit, Holunder; im Geschmack mittelgewichtig, saftige Säure, zartfruchtig; mittlere Länge. Eleganter, zunächst etwas unauffälliger Sauvignon blanc, der mit Luftzufuhr zulegt.
► Studer, Luzern, Tel 041 360 45 89, www.studer-vinothek.ch