



Peter Keller degustiert Sauvignon blanc aus der Schweiz und Frankreich

Zürich

Der aromatische Sauvignon blanc hat bei den Konsumenten den Chardonnay als beliebteste Weisswein-Sorte abgelöst. Was ihn besonders auszeichnet, ist seine vielseitige Stilistik. Während Weine aus dem Ursprungsland Frankreich eher etwas zurückhaltend auftreten, zeigen sich die Beispiele aus der Neuen Welt, namentlich aus Neuseeland, mit einer prägnanteren Aromatik nach Stachelbeeren, Holunder oder gar pflanzlichen,



grünen Noten. Sauvignon blanc ist weit verbreitet und erzielt auch in der Schweiz gute Resultate. Aufgefallen ist ein Weisswein aus dem Kanton Zürich, genauer gesagt aus der Gemeinde Weiningen. Das Gut Hans-Heinrich Haug produzierte 2010 einen gradlinigen, frischen, fruchtbetonten Sauvignon blanc, der im Stahltank ausgebaut wird und überhaupt kein Holz sieht. 16,5/20 Punkte für einen guten Wert.

● *Sauvignon blanc 2010, Weingut Hans-Heinrich Haug, Weiningen (ZH), 17 Fr., beim Produzenten; www.weingut-haug.ch*

Loire

Eine Heimat hat der Sauvignon blanc im französischen Loire-Tal gefunden. Die Stadt Sancerre gibt wohl einem der berühmtesten Weissweine der Gegend den Namen. Die Rebberge liegen am Fluss Loire, weisen durchlässige Böden auf und profitieren von der Topografie des Hügellands. Diese Voraussetzungen sind prädestiniert für den Rebbau. Guter Sauvignon blanc aus dieser Appellation ist trocken, rassig und deutlich



weniger fruchtbetont als beispielsweise neuseeländische oder südafrikanische Vertreter. Die Popularität der Rebsorte führte in der Vergangenheit zu einer übermässigen Ausdehnung der Flächen, was oft mittelmässige Weine zur Folge hat.

Zur qualitativen Spitze gehört dagegen der Sancerre 2011 der Domaine Vacheron: trocken, mineralisch, mit einer gut integrierten Säure ausgestattet, mittelschwer, gute Länge, 17/20 Punkte.

● *Sancerre 2011, Domaine Vacheron, 30 Fr., bei Real Wines, Stallikon; www.realwines.ch*