

DIE WEINE DES VULLY

Die kleine, nur 150 Hektar grosse Region hat sich in den letzten Jahren einen Namen mit prämierten und von Kritikern gelobten Weinen gemacht. Wir stellen Ihnen hier einige der Gewächse vor, die diesen Ruf mitbegründet haben.

1 Cru de l'Hôpital Pinot Noir de Mur

Dieser rassige und elegante Pinot Noir aus der Gemeinde Mur zeugt vom Talent von Christian Vessaz. Der erste Jahrgang 2012 gewann Ende 2013 eine Verkostung in der französischen Ausgabe von VINUM. Der zweite wurde bei der Degustation von Schweizer Pinot Noir durch den «Wine Advocate» im Januar 2014 mit 85 Punkten bewertet.

Preis: 32 Franken

2 Domaine Chervet Chasselas

Der Jahrgang 2013 wurde 2014 im Vergleich mit 500 Konkurrenten Weltmeister beim Mondial du Chasselas. Eleganz, Finesse und Ausgewogenheit kommen in diesem Wein zusammen.

Preis: 9.50 Franken

3 Domaine Chervet Arzille Blanc

Der Jahrgang 2011 dieser Assemblage aus Sauvignon Blanc, Pinot Gris und Freiburger gewann die Kategorie der weissen Assemblagen beim Grand Prix du Vin Suisse 2013. Der vorangegangene Jahrgang hatte beim Wettbewerb den vierten Platz belegt.

4 Château de Praz Traminer

Der Chasselas dieses Weinguts hat bei der Expovina und beim Grand Prix du Vin Suisse bereits Podien erreicht. Er zeichnet sich durch eine ausgewogene Mischung aus Saftigkeit und Frucht aus. Der Traminer sollte jung gekauft und bei optimaler Reife getrunken werden.

Preis: 21 Franken

5 Cave des Marnes Pinot Noir

Ein weiteres ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis für einen fruchtigen, saftigen und ausgewogenen Rotwein. Der Wein gibt eine Vorstellung vom Potenzial des Pinot in Vully.

Preis: 12.70 Franken

6 Domaine du Vieux Moulin Freiburger

Ein sehr präzise vinifizierter Klassiker, der für das Potenzial dieser aromatischen Rebsorte mit generösem Gaumen spricht. Ein Jahr der Reifung verleiht ihm grössere Harmonie.

Preis: 20 Franken

7 Madeleine Ruedin Chasselas Belles Rives

Der Ausbau in Amphoren verleiht diesem bemerkenswert dichten Chasselas Fett und mineralische Noten. Die saftige, frische Cuvée kommt in der Restauration sehr gut an.

Preis: 11.50 Franken

8 Javet & Javet Les Attachés

Ein Pinot Noir Extra Brut, der Freunden anspruchsvoller Perlen besonders gut gefallen wird. Spannung, Lebendigkeit und Feinheit in einer schlichten, eleganten Aufmachung.

Preis: 30 Franken

9 Le Petit Château Colline 1789

Fabrice Simonet baut seine Rotweine gerne im Fass aus. Dieser in amerikanischen Eichenfässern gereifte Gamay überzeugt mit Konzentration und Generosität. Eine Kombination, die ihm eine der seltenen grossen Goldmedaillen des Mondial du Gamay 2013 eingebracht hat.

Preis: 21 Franken

10 Cru de l'Hôpital Traminer de Fichillien

Die Beeren dieses Gewürztraminers mazerieren drei Monate im Fass, was dem trockenen Weisswein eine unglaubliche Eigenständigkeit verleiht. Durch die Komplexität und Kraft dieses Weines betrachtet man die aromatische Rebsorte mit ganz anderen Augen.

Preis: 38 Franken

11 Vessaz & Javet Premier

Dieser Wein ist eine Assemblage aus Gamaret-, Malbec- und getrockneten Merlot-Trauben des Jahrgangs 2009.

Er trägt die Handschrift von Etienne Javet und Christian Vessaz. Die önologische Meisterleistung war als politisches Manifest gedacht und sollte das Potenzial der Region bei Erzeugung und Verkauf unter Beweis stellen.

Preis: ausverkauft

12 Cave de la Tour Tryptique

Die für ihre Chasselas-Weine bekannte Familie Biolley stellt auch eine spannende Assemblage aus Diolinoir, Gamaret und Pinot Noir her. Sie wird im Fass ausgebaut. Ergebnis ist ein generöser, ausdrucksstarker Rotwein mit perfekt beherrschter Holznote.

Preis: 17 Franken

