

viel Finesse. Getragen von einer saftigen Säure. Perfekt eingebundenes Holz.

Preis: 16 Franken

Luzi Jenny-Willi, Jenins GR
Riesling-Silvaner 2012
AOC Graubünden
2013 bis 2015

Traubig anmutende Fruchtfülle, dazu Sommerkräuter und würzige Noten. Im Gaumen ebenfalls sehr fruchtbetont. Ein überaus ausgewogener Riesling-Silvaner mit toller Finesse.

Preis: 15 Franken

SORTENREINE WEISSWEINE

1. Platz



Antoine et Christophe Bétrisey,
St-Léonard VS
Petite Arvine Graine de Champion 2012
AOC Valais
2013 bis 2020

Überaus vielschichtige und intensive Aromatik mit Noten von weissen Blüten, Grapefruit, Ananas und anderen exotischen Früchten. Im Gaumen dicht strukturiert und konzentriert. Ein wuchtiger und charaktervoller Petite Arvine mit zarten Edelbitternoten im langen Abgang.

Preis: 19 Franken

2. Platz



Cave Colline de Daval, Sierre VS
Chardonnay Castel 2010 | AOC Valais
2013 bis 2020

Aromen von Zitrusfrüchten, dazu eine Spur von Harz und Akazienhonig, edle Vanillenote. Im Gaumen vollmundig und weich, mit leichter Extraktsüsse. Ein edler, ausgesprochen milder Chardonnay. Im Abgang leichte Bittermandelnoten.

Preis: 23 Franken

3. Platz



Enderlin Weine, Maienfeld GR
Gewürztraminer 2011 | AOC Maienfeld
2013 bis 2017

Zuerst verhalten, nach Belüftung edle und vielschichtige Aromatik mit Rosenblättern, Muskat, aber auch Ananas und Passionsfrucht. Im Gaumen sehr dicht und opulent, mit moderater Säure. Im Abgang leichte Herbe.

Preis: 16 Franken (50 cl)

Nominiert

Les Celliers de Vétroz, Vétroz VS
Petite Arvine 2011 | AOC Valais
2013 bis 2020

Aromen von Kräutern und weissen Blumen, dahinter auch Zitrusfrüchte und salzige Komponenten. Im Gaumen weich und voll. Geprägt von edlem, feinkörnigen Gerbstoff und einer angepassten Säure.

Preis: 20 Franken

Cave Ardévaz SA, Chamoson VS
Païen 2012 | AOC Valais
2013 bis 2020

Tolle, intensive Aromatik mit Grapefruits, Mandarinen, Litschis, auch reife Birnen. Im Gaumen voluminös und dicht strukturiert. Im Abgang verleiht eine überaus frische, zitrusfruchtige Säure diesem massiven Wein die nötige Frische.

Preis: 18 Franken

Provins Valais, Sion VS
Petite Arvine Les Titans 2011 | AOC Valais
2013 bis 2020

Expressive Aromatik mit Zitrusfrüchten und Blüten. Dazu salzige Komponenten und eine Spur von Rauch. Im Gaumen vollmundig, mit fruchtiger Extraktsüsse, präsentem Gerbstoff und gut integrierter Eichenholzwürze. Im Abgang zugleich zartbittere Noten sowie ein süsslicher Touch.

Preis: 35.90 Franken

WEISSE ASSEMBLAGEN

1. Platz



Domaine Chervet, Praz FR
Cuvée de l'Arzille 2011 | AOC Vully
2013 bis 2017

Innovative Assemblage aus Sauvignon Blanc, Freisamer und Grauburgunder. In der Nase vielschichtig, mit Noten edler Steinfrüchte, besonders Mirabellen, dazu eine Spur von Rauch und sehr gut integrierte Würznoten. Im Gaumen dicht, saftig und voll. Unterlegt von einer präsenten Säure. Komplexer, aber dennoch sehr bekömmlicher Cru.

Preis: 19 Franken

2. Platz



Domaine des Châbles, Blonay VD
1807 Blanc 2012 | AOC Montreux Lavaux
2013 bis 2016

Cuvée auf der Basis von Pinot Gris mit exotischer Aromatik, vor allem Ananas und Passionsfrucht, dazu etwas Waldhonig. Im Gaumen zuerst üppig und voll, dann getragen von einer lebendigen Säure. Leichte Zartbitternote im Abgang.

Preis: 18 Franken

3. Platz



Agriloro SA, Arzo TI
Granito 2011 | DOC Ticino
2013 bis 2020

Komplexe Assemblage aus Chardonnay, Grauburgunder, Sauvignon Blanc und Weissburgunder. Intensive Aromen von weissen Blüten und Kräutern, unterlegt von edlen Würznoten und einer Spur Akazienhonig. Im Gaumen noch jugendlich temperamentvoll, mit kernigem Tannin und lebendiger Säure. Wein mit gutem Entwicklungspotenzial.

Preis: 28 Franken