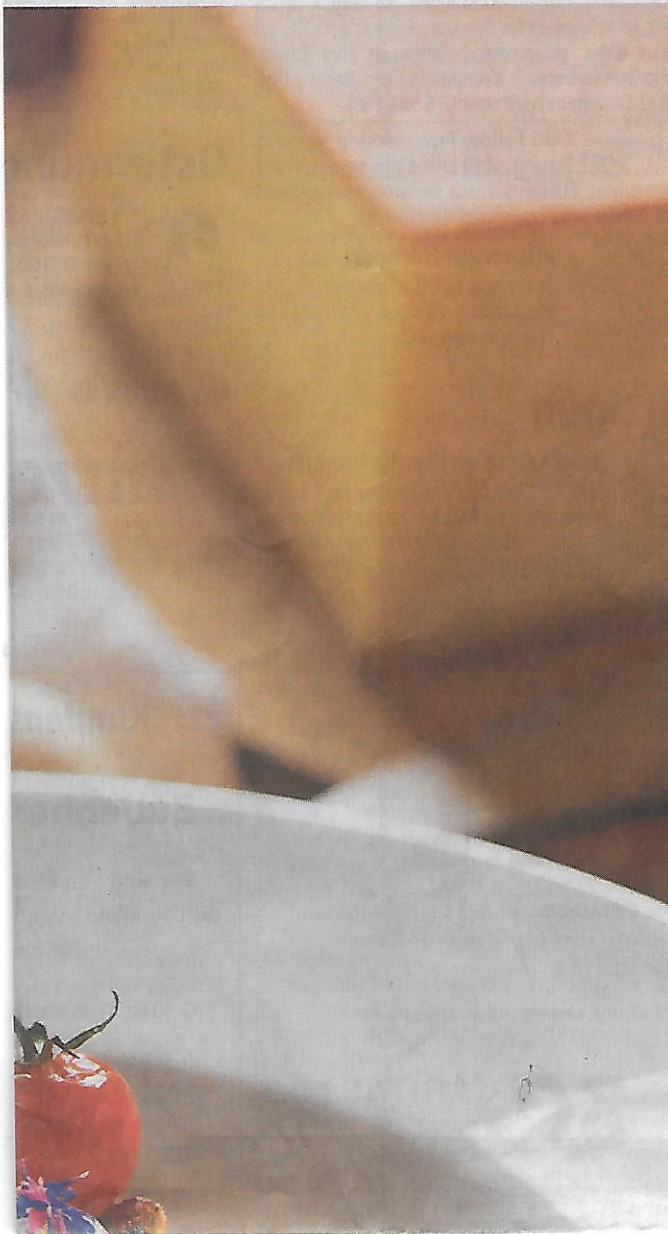


WEINTIPP

blasen sein

Aufwand, dafür mit mehr Fingerspitzengefühl,



Cuvée de l'Arzille blanc, 2015, Domaine Chervet

Als ich das erste Mal den Cuvée de l'Arzille getrunken habe, hat sich dieser Wein sofort in mein Gedächtnis eingebrannt. Ungläubig habe ich noch einmal auf die Etikette geschaut. Ja, dieser Wein ist aus



dem Vully. Und dieser Wein hat einfach alles, was ein Topwein mit Barriqueausbau auszeichnet. Die Region war früher bekannt für leichte, trinkfreudige und eher einfache Weissweine, mehrheitlich aus Chasselas-Trauben. Die Aromatik ist sehr ausgeprägt und mit jedem Schluck eröffnen sich neue Aromakomponenten. Dazu hat der Wein eine Balance, die einen total einnimmt und nach mehr verlangt. Durch den Ausbau im Barrique, der keinesfalls störend ist, passt dieser komplexe Wein hervorragend zum Wegglis-Bergkäse-Soufflé mit dem Pilzragout – einfach eine herrliche Vermählung.

Der Cuvée de l'Arzille ist leicht zitronig, schmeckt nach kandierter Birne, Ananas, wirkt im Gaumen stolz und rassig, mit Noten von geröstetem Brot.

Er passt ausgezeichnet zu weissem Fleisch, Fisch, Käse, Pilze, Pasta usw.

Die Familie Chervet beschäftigt sich seit mehr als fünf Generationen innovativ mit dem Rebbau. Der 14 Hektaren grosse Betrieb ist mit sieben weissen und vier roten Traubensorten bepflanzt und befindet sich im Vully-Gebiet am Ufer des Murtensees. Franziska und Jean-Daniel Chervet sind mit zahlreichen Auszeichnungen für ihre Weine beschenkt worden. Das sympathische Winzerpaar holt das Allerbeste aus den Rebbergen des Mont Vully heraus. Die beiden sind mille-vins-Partner der ersten Stunde.

Urs Messerli

Bezugsquelle: Vinothek mille vins, Mottastrasse 20, Bern.