

### 1. PLATZ AMIGNE GRAND CRU DE VÉTROZ 2013

Sehr frische, wenn auch nicht süß wirkende Aromen von Akazien- und Lindenblüten, dazu traubenwürzige Noten. Im Gaumen sehr ausgewogen, vielschichtig und komplex. Typische Spätlese, die allerdings sensorisch erstaunlich trocken wirkt, die Süsse bleibt im Hintergrund. 2014 bis 2020

#### WEINE MIT RESTZUCKER

**Les Celliers de Vétroz** Vétroz VS

## Der trockene Süsse

Wie und in welcher Form können die vielen Klein- und Kleinstbetriebe erhalten werden? Von dieser Frage hängt die Zukunft der Walliser Weinbauszene ab. Die Familie Fontannaz in Vétroz hat eine gute Antwort gefunden. Jahrzehntlang haben Jean und Yvette Fontannaz das knapp drei Hektar umfassende Weingut geführt. Als sie 2003 das Pensionsalter erreichten, hatten sie zwar fünf weininteressierte Kinder, doch keines von ihnen wollte seinen Beruf aufgeben. So gründeten sie gemeinsam die Aktiengesellschaft Les Celliers de Vétroz. In dieser sind alle fünf Kinder operativ tätig, für die Betreuung der Rebberge aber wurde ein Winzer eingestellt, auch die ganze Vinifizierung wird mittels Outsourcing sichergestellt. Dass dieses Modell funktioniert, beweist der Erfolg

der Weine bei Prämierungen. Der Siegerwein beim diesjährigen Grand Prix du Vin Suisse ist ein klassischer Amigne Grand Cru de Vétroz. Wie der Riesling in Deutschland oder der Chenin Blanc an der Loire zeigt auch die spät reifende Spezialität Amigne ihr Qualitätspotenzial immer dann sehr gut, wenn sie mit Restsüsse ausgebaut wird. Der 2013er Amigne Grand Cru de Vétroz von Les Celliers de Vétroz besticht mit Aromen von Grapefruit, Kräutern und weissen Blüten. Im Gaumen zeigt sich der Cru vielschichtig und ausgewogen, wirkt dabei aber sensorisch erstaunlich trocken, die verhaltene Süsse schwingt eher im Hintergrund mit. Das macht den Wein zu einem vorzüglichen Essensbegleiter, beispielsweise zu asiatischen Gerichten.

[www.celliersdevetroz.ch](http://www.celliersdevetroz.ch)

### 2. PLATZ

**Charles Bonvin SA, Sion VS**

**Amigne Nobles Cépages 2013**

Frisch wirkende Aromatik mit Zitrusfrüchten und Aprikosen, auch ein Anflug von kandierten Früchten. Im Gaumen sehr ausgewogen, mit belebendem Spiel zwischen verhaltener Süsse und einer frischen Säure. 2014 bis 2016

[www.bonvin1858.ch](http://www.bonvin1858.ch)

### 3. PLATZ

**Cave de Bretton, Corin-de-la-Crête VS**

**Viognier de Corin 2013**

In der Nase eine edle, aber verhaltene Süsse mit Noten von Zitrusfrüchten, Aprikosen und kräuterwürzigen Komponenten. Im Gaumen kräftig, mit angepasster Säure. Edle Bitternoten im Abgang. 2014 bis 2018

[www.cavedebretton.ch](http://www.cavedebretton.ch)

#### NOMINIERTE

**Cave La Madeleine André Fontannaz, Vétroz VS**

**Amigne de Vétroz Flétrie sur Souche 2010**

Tolle, verschwenderische Aromatik mit Aprikosen, Quitten, Agrumen, kandierten Früchten und einer Spur Rauch. Im Gaumen sehr konzentriert, süß und opulent, fast schon dickflüssig. 2014 bis 2022

[www.fontannaz.ch](http://www.fontannaz.ch)

**Domaines Rouvinez, Sierre VS**

**Grains Nobles 2005**

**(supprimer confidentiel)**

Wirkt in der Nase reif und unglaublich komplex, mit Aromen von kandierten Früchten, Tee, Schokolade, Gebäck, Blüten, Trüffeln und Erde. Im Gaumen hochkonzentriert, sehr süß und fast schon monumental. Angepasste Säure. 2014 bis 2025

[www.rouvinez.com](http://www.rouvinez.com)

**Weingut Erich Meier, Uetikon am See ZH**

**Riesling 2013**

Frisch wirkende Aromatik mit Zitrusfrüchten und süßen Aprikosen. Im Gaumen sehr ausgewogen, mit einem überaus anregenden Spiel zwischen einer gut dosierten Süsse und einer lebendigen, fruchtbetonten Säure. 2014 bis 2018

[www.erichmeier.ch](http://www.erichmeier.ch)

