



v.l.n.r.: Reto Iten, Michela Iten-Suter und Marco Züger sind die Inhaber von MeineWeine.ch

©[MeineWeine.ch](https://www.meineweine.ch)

Klein, fein, online und hochmotiviert MeineWeine.ch

Vinifera-mundi.ch ist eigentlich dafür bekannt, dass wir unparteiisch sind und im Prinzip auch keine Händler empfehlen, doch im Zeitalter von Covid 19 und dem hierdurch verursachten Ausfall zahlreicher Weinevents haben wir uns dazu entschlossen, uns auch einmal eine Online-Wein-Plattform näher anzuschauen und hierüber zu berichten.

Wer und welche Philosophie steckt hinter [meineweine.ch](https://www.meineweine.ch) ([Link](#)) aus Widen in der Schweiz (auf dem sonnigen Mutschellen nahe Zürich) im Aargau, was unterscheidet diese von anderen Online-Wein-Plattformen und vor allem was haben sie konkret an Weinen zu bieten? Miteigentümer Reto Iten stand hierzu Rede & Antwort und natürlich wurde auch eine Auswahl wunderbarer Weine für Sie verkostet.

Inhaber der 2013 gegründeten Plattform sind Marco Züger, auch Inhaber von Sisenor-Chili ([Link](#)), Michela Iten-Suter und Reto Iten. Marco ist eigentlich Projektleiter für individuelle Gastronomie-konzepte, Reto ist Informatiker und Michela ist Ärztin. Die Wein-Plattform ist ihre gemeinsame Leidenschaft und alles wird mit viel Elan selbst gemacht. Es handelt sich somit um keinen üblichen kommerziellen Online-Grossvertrieb, sondern um ein aus einer Garage begonnenes, kleines und familiäres Boutique-Unternehmen.

Die Liebe des jungen, dynamischen Teams zum Wein entstand, wie oftmals üblich mit Weinreisen, aber auch mit dem gemeinsamen Hobby Kochen. Welcher gute Tropfen zu welcher vor-



züglichen Speise passt wurde geradezu zur Obsession. Da den Dreien besonders eine hohe Qualität am Herzen liegt, haben sie sich daher entschlossen abseits der Masse eher unbekanntere Qualitätsweine anzubieten. Eben das was man nicht beim Händler nebenan findet. Das anzubieten und die Philosophie der oft kleinen, unabhängigen und auch querdenkenden Produzenten – welche Leib und Seele in ihre Produkte stecken – zu verbreiten, das ist, was das junge Team antreibt und begeistert. Diese war im ganzen Gespräch spürbar und schwappte auch auf mich über. Wahrscheinlich ist es genau das was die Plattform [meineweine.ch](https://www.meineweine.ch) ([Link](#)) von vielen anderen Online-Händlern und ganz bestimmt von den bekannten Grössen im Onlinegeschäft unterscheidet.



Reto Iten

Nach dem Motto „Wir trinken, was gut ist, und nicht was alle trinken“ führte Reto Iten mich bereits zur Anfangszeit von Covid 19 durch eine spannende Auswahl des Sortiments, sonst wäre dieser Bericht wohl kaum möglich gewesen. Mit seiner Unterstützung durfte ich auch die zu verkostenden Weine frei auswählen.

Es wurde ein sehr spannender und äussert genussvoller Abend voller Geschichten über Winzer, Weingüter, Erlebnisse als Onlinehändler und natürlich über die folgenden verkosteten Weine.

Wenn die Pandemie einmal vorüber ist, kann man die Weine des Trios auch selbst im 2019 eingerichteten und schönen Weinkeller verkosten kennen lernen und zwar im Rahmen der Events, die sie immer wieder organisieren ([Link](#)).

Auch wenn die Technik der Plattform [meineweine.ch](https://www.meineweine.ch) nicht ganz so perfekt erscheint wie der Profihandel, zumindest für mich steht fest: „Diese kleine, aber feine Nische von Enthusiasten und ihr - alles andere als gewöhnliche - Weinrepertoire lohnt es sich näher im Auge zu behalten“!



Beide Fotos: ©[MeineWeine.ch](https://www.MeineWeine.ch)



Die Verkostung

Kellerei Nals Margreid, Pinot Bianco „Sirmian“ 2017, Südtirol DOC

1985 haben sich die Traditionsbetreiber Alto Adige Kellereien Nals (gegründet 1932) und Margreid-Entiklar (gegründet 1954) zusammengeschlossen. Heute bauen 140 Weinbauern auf rund 150 Hektar Rebfläche das hochwertige Lesegut für die Kellerei Nals Margreid an. Hochwertig deshalb, weil zum Beispiel gerade ihr Pinot Bianco "Sirmian" gleich sechs Mal in Folge von Gambero Rosso mit der Höchstpunktzahl von drei Gläsern (tre bicchieri) prämiert wurde. 2014 wurde er sogar als bester Weisswein Italiens von ihnen bezeichnet.

Die Trauben gedeihen auf marmor- und kalkhaltigen Böden. Nach der Gärung reifte der Wein noch etwas auf der Feinhefe. Er wurde überwiegend im Edelstahltank ausgebaut und ein kleiner Teil reifte im grossen Holz.

Traubensorte: Pinot Blanc (Weissburgunder), Alkohol: 13.5%, Restzucker: 2.2 g/l, Säure 5.2 g/l

Zitronengelb mit leichten grünen Reflexen. An der Nase überreife Zitronen, reife tropische Früchte, gelber Apfel und Quitte, etwas Holunderblüte. Am Gaumen trocken, trotz hoher Säure sehr ausgewogen, voller Körper, ausgeprägte Geschmacksintensität, reife Melone, saftige Quitte, überreife Ananas, sanfte Kräuternoten, leichte Hefearomen, geriebene Haselnüsse und Mandeln. Langer, vollmundiger und sehr delikater Abgang. Ein sehr schöner, komplexer Wein, der auch noch drei bis fünf Jahre lagern kann. **17.5/20** (91/100).

Passt wunderbar zum Apéro, zu Antipasti, Fisch, Kalbsfilet; Käsesuppe.

Bei meineweine.ch für CHF 23.90 erhältlich.



De Stefani, Olmèra Cru 2016, Veneto IGT

Die Familie De Stefani aus Refrontolo (Ort im Hügelland des Veneto) baut seit 1866 Wein an. Die Arbeit in ihren Weingütern erfolgt ausschliesslich nach biologischen und biodynamischen Prinzipien. Der Name OLMÈRA bezieht sich auf die Lage des Anbaugesbietes. Die Trauben des Weines wachsen dort, wo einst der "Olmèra", das heisst ein Wald alter Ulmen stand. Die Bodenbeschaffenheit aus weissem Ton und Mineralien verleihen dem dort wachsenden Wein seine Struktur und Qualität. Die Reben werden auf dem Landgut Le Ronche in Fossalta di Piave kultiviert. Zur Adria sind es 10 und zu den Dolomiten 50 km.

Traubensorten: 60% Tocai und 40% Sauvignon Blanc geben dem Wein sein Aroma und eine Eleganz, die sich sehen lassen kann. Der Tocai-Anteil des Weines gärt und reift auf der Hefe im Barrique, der Sauvignon-Anteil in Betonbehältern. Der Jahrgang 2016 umfasst lediglich 7035 Flaschen!

Alkohol: 15%

Strohgelb mit goldenen Nuancen. An der Nase anfangs etwas Petrol, gefolgt von einem reifen Fruchtmix aus exotischen Früchten, insbesondere reifer Pfirsich, Passionsfrucht, Aprikose und überreife Banane, begleitet von Vanille. Am Gaumen samtig, vollmundig, harmonisch, reife Quitte, Pfirsich, Pampelmuse, reife Pfirsiche, Aprikose, Zeder, weisser Pfeffer und Sauerteignoten. Der Abgang ist lang und voller exotischer Fruchtaromen.

Aufgrund der hohen Säure ist der Wein eher ein Speisebegleiter. Er passt gut zu asiatischem Essen, Scaloppine al Limone, Vitello Tonnato, Meeresfrüchten und Risotto (da insb. mit Scampis und grünem Spargel). Kann noch gut 10 Jahre gelagert werden. **17.5/20** (91/100).

Bei meineweine.ch für CHF 34.50 erhältlich.





Das Heidentor

©Römerland Carnuntum

[Artner, Massive A. 2017, Carnuntum](#)

Das Weingut Artner liegt in Höflein, im Herzen des Weinbaugebiets Carnuntum. Auf halbem Weg zwischen Wien und Bratislava haben hier bereits die Römer angebaut. Die Lagen geniessen den klimatischen Einfluss des Neusiedlersees sowie der nahe gelegenen Donau und befinden sich in erster Linie auf sonnigen Südhängen. Seit 2018 zählt das Weingut zum Kreis der Österreichischen Traditionsweingüter -ÖTW ([Link](#))-, deren Mitglieder es als ihre Verpflichtung verstehen, die Charakteristika ihrer Gegend, ihrer Böden, ihres Klimas, ihrer Sorten und ihrer Keller in den Weinen zum Ausdruck zu bringen.

Auf einer Fläche von 40 Hektar werden heute durch innovative Ideen und originelle Konzepte auf steinigem Kalk- und Lössböden grossartige Weine produziert. Es wird sehr naturnah gearbeitet. Man begrünt die Flächen zwischen den Reihen, pflanzt Bäume wo nötig, um mehr Insekten in die Weingärten zu bringen und strebt nach dem Biozertifikat. Vielschichtigkeit, Genuss, und Geselligkeit sind die Schlagwörter der Familie, die u.a. auch diverse Restaurants betreibt.

Der auf 3000 Flaschen begrenzte Spitzenchardonnay des Weinguts gärt 14 Monate in Eichenfässern. Es erfolgt ein oftmaliges Aufrühren der Feinhefe. Die Endreife findet für zwei Monate im Edelstahltank statt.

Traubensorte: Chardonnay, zu 70 % aus der Lage Ried Bühlweingarten und 30 % aus der Lage Ried Rothenberg.

Alkohol: 14.5%, Restzucker: 1.4 g/l, Säure 6.2 g/l .

Zitronengrün mit goldenen Reflexen. An der Nase ausgeprägt, reife Williamsbirne, reife Quitte, Karamell, Vanille, Brioche, zarte Wiesenkräuter und leicht mineralische Note. Am Gaumen ausgewogen, elegant, kräftig und saftig, Quitte, Honigmelone, feine Zeder- und Röstaromen, intensive gelbe Frucht, hohe aber sehr spannend eingebundene Säure. Sehr langer und genussreicher Abgang. Ein Hochgenuss mit Charakter und etwas Reifepotenzial. **17.75/20** (92/100).

Mein Favorit zu Kalbsrack und Chicoreesalat, gebratener Gänseleber, Hummer, und asiatischer Küche.

Bei [meineweine.ch](#) für CHF 45.00 erhältlich.



Piancornello, **Per Emma Rosso 2015**, Toscana IGT

Das kleine Weingut Piancornello wurde 1950 von der Familie Pieri erworben. Claudio Monaci und dessen Frau Silvia erschaffen hier auf wenig Fläche, mit handverlesenen Trauben und nach den Regeln organischer Landwirtschaft (die Bio-Zertifizierung wird angestrebt) kleine Wunder.

Per Emma, benannt nach ihrer jüngsten Tochter, ist ein dichter, extraktreicher, gut strukturierter Wein aus der alten toskanischen Traubensorte Cilieggiolo („kleine Kirsche“) von einem Südhang des Montecucco. Aus zwei Hektaren mit über 50-jährigen Reben entstehen nur 3000 Flaschen. Es handelt sich um den Lieblingswein der Mitinhaberin von meineweine.ch, Michela Iten-Suter.

Traubensorte: Cilieggiolo

Alkohol: 14.5%. Tiefes Rubinrot. An der Nase ausgeprägt, reife schwarze und rote Kirschen, Himbeeren, Aroniabeeren, Preiselbeeren, Holz, Bittermandeln und Waldhonig. Am Gaumen leckeres Brombeergelee, schwarze Kirsche, Tabak, Zeder Röstaromen, Piemontese Haselnüsse, nasses Unterholz und etwas Wildbret. Trocken, mit präsenten aber fein eingebundenen Tanninen und einer sehr ausgewogenen Säure. Sehr süffig und trotz des hohen Alkoholgehalts eine erstaunlich leichtfüssige und elegante Erscheinung. Langer, schmeichelnder kräftiger Abgang. **17.5/20** (91/100).

Zu diesem Wein serviert die Familie Monaci mit Vorliebe Wildschwein nach einem alten toskanischen Rezept: „Cinghiale in umido“ (geschmortes Wildschwein, vorzugsweise vom Hals, an einer würzigen Rotweinreduktion mit Bitterschokolade). Wem läuft da nicht das Wasser im Munde zusammen? Ich finde, er passt aber auch Wild, dunklem gegrillten Fleisch und kann mir vorstellen, dass Mama's schwäbische Rindsrouladen durch diese Weinbegleitung noch leckerer werden könnten.

Bei meineweine.ch für CHF 22.50 erhältlich.



Joseph Grau, **Territori 2016**, Montsant DO

Die Parzelle befindet sich in La Serra d'Almos im südlichen Teil der DO Montsant. Der DO-Bereich in der spanischen Region Katalonien (vorher Tarragona-Subbereich „Falset“) wurde 2001 unter dem Namen Montsant neu klassifiziert und er umschliesst den DOCa-Bereich Priorato. Schon im Mittelalter wurde hier Wein angebaut. Der enthusiastische Weinmacher Josep Grau erntet die Trauben der 35-40 Jahre alten Reben aus dem besonders lehm- und kalkhaltigen Rebberg von Hand. Die Mischung aus Garnacha-Reben (rote und schwarze Frucht) und Carignan (in Katalonien unter dem Namen Samsó bekannt und für Tannine und Säure verantwortlich) ist wahrhaft ein Hochgenuss. Im Keller wird organisch und mit natürlichen Hefen gearbeitet. Der Territori geniesst 14 Monate Reifezeit in 2000-Liter-Eichenfässern der international renommierten österreichischen Küfer Stockinger ([Link](#)) und der Wein wird weder geklärt, noch gefiltert.

Traubensorten: 80% Garnacha, 20% Samsó (Carignan)

Alkohol: 14.5%. Tiefes Purpurrot. An der Nase dunkle Pflaume, reife schwarze Kirsche, reife Walderdbeeren, Sultaninen, reife Feigen, Veilchen, kandierte warme Orangenzeste, florale Noten und feuchtes Unterholz. Am Gaumen schwarzes Pflaumenkompott, reife Brombeeren, reife, schwarze Johannisbeere, getrocknete Mandeln mit Schale, etwas Nelke, eine angenehm erdige Note, hochprozentige Bitterschokolade, leichte Röstaromen und Vanille. Dichte gut geschliffene Tannine, rassige Säure und alles traumhaft in Balance. Ein langer Abgang mit Lust auf mehr. Hervorragend bereits jetzt, aber auch noch 5-8 Jahre lagerfähig und dann sicherlich noch einen Tick besser! **18/20** (93/100).

Passt sehr gut zu Ibérico-Schinken, Wild, gebratener Ente, Lammkotelett mit Rosmarin und dazu sämiger Kartoffel-Kohlrabi-Gratin mit einer schönen Käsekruste.

Bei meineweine.ch für CHF 29.50 erhältlich.



Domino de Tares, Cepas Viejas 2016, Bierzo DO

Der junge Winzer Rafael Somonte von Dominio de Tares verhalf der autochthonen Rebsorte Mencía zu einen Balkonplatz auf der Weltkarte des Weins. Seine Leidenschaft gilt besonders alten Reben. Der Cepas Viejas (alte Reben) stammt daher auch von 80-jährigen Rebstöcken der Rebsorte Mencía aus Bergböden aus Kies und eisenhaltigem Schiefer. Die Rebe gibt es nur im Gebiet Bierzo und es wird vermutet, dass sie von Cabernet Franc Reben abstammt. Der Wein erhielt neun Monate Reifung in Barriques aus amerikanischer und französischer Eiche. Auffallend ist auch die Blindenschrift auf dem Etikett.

Traubensorte: Mencia

Alkohol: 14.5%. Tiefes Rubinrot. An der Nase reife schwarze Frucht von Kirschen, Johannisbeeren, schwarzer Pflaume und Himbeerkonfitüre, leichte Rauchnote, Kubeben-Pfeffer, Zimt und Ledernote. Am Gaumen kräftig, saftig, deutlich präsenste Tannine und Säure noch ungeschliffen, mittlerer bis voller Körper, Brombeere, Waldbeerenkonfitüre, Johannisbeere, Lakritze, Mokka, getrocknete gelbe Apfelringe, zartes Biskuit, geröstetes Brot, und leicht erdig. Langer Abgang. Noch etwas ungeschliffen aber sicher mit 3-5 Jahren Lagerpotenzial. **17.25/20** (90/100).

Gut zu Rindersteak, Ibericoschwein, mediterraner Küche, gut gewürzten Fleischgerichten, Schmorbraten, Wurstwaren und natürlich allem Deftigem vom Grill.

Bei meineweine.ch für CHF 22.90 erhältlich.

Artner, Kirchtal Syrah Reserve 2016, Carnuntum

Hannes Artner - heute ein Star in diesem Weingebiet - besorgte sich Mitte der 1990er-Jahre die Reben für seinen Syrah aus Frankreich und begann damit zu experimentieren. Syrah war damals in Österreich noch wenig bekannt. Heute setzen auch viele andere Topwinzer aus der Region auf diese Rebsorte. Im trocken und warmen pannonischen Klima Carnuntums bei meist sandigen Lehm- und Lössböden lassen sich heute mit ihr hervorragende Weine erzeugen. Nach einem biologischen Säureabbau genoss der Wein noch bereichernde 20 Monate in französischen Barriquefässern.

Traubensorte: Syrah

Alkohol: 14.5%, Restzucker: 1,0 g/l, Säure: 5,1 g/l.

Tiefes Rubingranat. An der Nase Kaffee, Leder, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume und Holunderkonfitüre, getrocknete Weinbeeren, Zigarrenbox, Zimt, und etwas Moschus. Am Gaumen saftig und fast fleischig, pfeffrige mittlere Säure, Tannine-Tannine-Tannine, Konfitüre von Brombeeren sowie von schwarzen Pflaumen, schwarze Schokolade, Lakritze, Zimt, Muskat, Veilchen, Vanille, geröstete Kokosaromen. Langer nougataromatischer Abgang. Sehr gutes Lagerpotenzial (bestimmt 10 Jahre). **17.75/20** (92/100).

Passt hervorragend zu Risotto, Polenta mit geschmortem Fleisch oder auch nur Gemüse, feinem Wild, Boeuf Stroganoff, Ossobuco, geschmorten Ochsenbäckchen mit krustig muskatgewürztem Kartoffelgratin.

Bei meineweine.ch für CHF 45.00 erhältlich.

Bosque de Matasnos, Bosque de Matasnos Etiqueta Blanca 2016, Montsant DO

Im Jahr 1960 beschlossen die Besitzer eines Waldgebietes in den Tierras Altas der Ribera del Duero ihren Wald dem Getreide zu widmen und rodeten diesen mit viel Mühe und dem Tod -aus Überanstrengung- von hunderten von Eseln und Maultieren. Hieraus entstand der Name Bosque (dt. Wald) von Matasnos. Auf 950 Höhenmetern ist es luftig und auf der durch den Wald geschützten Hochebene herrschen Temperaturunterschiede von bis zu 20 Grad. Der Reifungsprozess der über 60-jährigen Reben ist daher langsam.

Von den fünf Weinen, die die Familie keltet, kommt jedes Jahr unter einer mit dem "Etiqueta Blanca" (dt. Weisses Etikett) auf den Markt. Sage und schreibe 70% der handgeernteten Trauben werden hierfür ausgedünnt, d.h. es werden nur die besten und reifsten Früchte verwendet, um diesen komplexen und wahrhaft bemerkenswerten Wein zu zaubern. Diese Auswahl reift dann 12 Monate in neuen Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche. Am Ende folgt ein wahrhaft himmlischer Genuss, den man lange geniessen kann.

Traubensorten: 85% Tempranillo (vor Ort Tinto Fino oder Tinto del País genannt), 12% Merlot, 3% Malbec.

Alkohol: 15% . Tiefes Kirschrot. An der Nase rote Kirsche, Zimt, rote Johannisbeeren, reife Brombeeren, Konfitüre von schwarzen Waldbeeren, schwarze Pflaumen, Vanille, Karamell, Mokka, Toffee, Leder, fast ein leichter Hauch von Bauernhof, aber auch vom verführerischen Duft einer sanften Havanna. Am Gaumen fleischig, kräftig, aber herrlich ausgewogene, geschliffene Tannine und ein prächtiger Säureausgleich, vollmundig lecker, reife Brombeeren, Feigenkompott und Preiselbeer-Konfitüre, den Hauch einer frisch geöffneten Nussmischung, Brioche. Langer und kontinuierlicher Nachhall ausgereifter, roter Früchte und verführerischer Gewürze. Gleich ein voller Genuss, aber auch mit etwas Lagerpotenzial (3-5 Jahre). Zu Recht schreibt das Team von meineweine.ch „dieser Wein macht glücklich“. **18/20** (93/100).



Passt sehr gut zu Wildgulasch, Dry Aged Beef, Wild, einfach so und natürlich stets zu Fleisch vom Grill nur mit Salz und Pfeffer.

Bei meineweine.ch für CHF 39.50 erhältlich.

De Stefani, Kreda Refosco 2015, Veneto IGT

Der 1986 angebaute De Stefani-Weinbesitz „Le Ronche“ („roncare bedeutet „Wälder urbar machen“) liegt in Fossalta di Piave, ca. 40 km von den Bergen und 10 km vom Meer sowie nur einige hundert Meter vom Fluss Piave entfernt. Die Winde, grosse Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht und ein ideales Mikroklima schaffen die Voraussetzungen zur Herstellung dieses grossartigen, gehaltvollen Weines. Pate für diesen Weinberg ist das venezianische Dialektwort "Kreda", das Lehm (bestehend aus "Caranto", einer Mischung aus weissem Ton und Mineralien aus den Dolomiten) bedeutet. Dieser Boden ermöglicht eine langsame aber konstante Versorgung der Rebstöcke mit Nährstoffen und Wasser. Lange Mazeration bei kontrollierter Temperatur mit häufigem Umpumpen. Gärung in Edelstahl tanks und Reife für 24 Monate im Barrique.

Limitierte Auflage von 11328 Flaschen!

Traubensorte: Refosco dal peduncolo rosso

Alkohol: 15.5%. Tiefes Rubinrot. An der Nase frischer Tabak pur, Karamell, Blaubeer-/Brombeer- und Aronia-Konfitüre, reife Pflaumen, feuchtes Unterholz. Am Gaumen rund, vollmundig, kräftig, die Säure und Tannine sind hervorragend ausgewogen, wenn gleich auch fast etwas kurzatmig, Waldbeeren pur, Tabak, Nüsse, etwas reife Feige, Dörripflaumen, ein Hauch von Vanille, dunkle 70%ige Schokolade, süsse exotische Würze, schwarze Johannisbeeren, nasse Lehmerde. Eine Geschmacksexplosion im Mund! Langer und verführerisch samtiger Abgang. Toller Gesamtgenuss. Schmeckt sofort, aber besitzt auch ein gutes Lagerpotenzial (locker bis 15 Jahre).

Passt sehr gut zu Lammracks, Grillfleisch nur mit Salz und Pfeffer, Risotto oder einfach so. **18/20** (93/100).

Bei meineweine.ch für CHF 34.90 erhältlich.



Text & Fotos: Peter Thomas (Pit) Mühlhäuser
26. März 2020¹

Lektorat: Jean François Guyard



Als erfahrener und leidenschaftlicher Weinliebhaber besucht unser Redaktor **Peter Thomas Mühlhäuser (Pit)**, der gelernte Jurist und Manager, gerne Weingüter auf der ganzen Welt, um neue Trends zu erkennen und darüber zu berichten. Er ist auch daran interessiert, Speisen mit Wein zu kombinieren.

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.

¹ Die Verkostung sowie die Erstellung des Textes erfolgte im Vollbesitz meiner Geschmackssinne, d.h. frei von Covid 19