Offene Weinkeller Deutschschweiz 2011

©Peter Gut

Am 1. Mai-Wochenende 2011 standen bereits zum 13. Mal die Türen der Weinkeller der Deutschschweiz offen. Neben den Kantonen Zürich, Aargau, Schaffhausen, Thurgau, Graubünden, Basel-Stadt und -Landschaft, Luzern, Schwyz, Appenzell-Ausserrhoden, St. Gallen nahmen neu auch die Weinkeller der Region Bielersee am Anlass teil.
Als Besucher hatte Mann/Frau die Qual der Wahl unter mehr als 200 Weingütern von La Neuveville (BE) bis Zizers (GR).
Details waren/sind auf der ausgezeichnet gemachten Webseite zu finden.

Ich hatte schon im Voraus gewisse Vorstellungen, wen ich dieses Jahr besuchen wollte, da erfuhr ich, dass:

a) Die Keller dieses Jahr 2 Tage geöffnet seien und
b) Gian-Battista Tscharner wiederum im Schlosshotel Reichenau ein Spargel Wine und Dine genau an diesem Wochenende veranstalten würde.

Die Weingüter Frei Stammheim, Sternen Würenlingen, Schlosshotel Reichenau (Wine und Dine mit Gian-Battista Tscharner, der ansonsten den Betrieb im Rahmen der offenen Weinkeller nicht geöffnet hat), Pircher Eglisau, Mattmann Zizers, Marugg Fläsch, Georg Fromm Malans, Wegelin Scadengut Malans, Martin Schnorf und Ralf Oberer (beide präsentierten Ihre Weine im Rebberg von Marin Schnorf) sowie zum Schluss Schwarzenbach Obermeilen standen auf meiner Wunschliste. Sofort habe ich die neue SBB Webseite zu Rate gezogen und überprüft, was sich fahrplantechnisch und mit sinnvollem Zeitaufwand realisieren liess. Schnell wurde mir klar, dass sich leider nicht alle Besuchswünsche realisieren lassen.
Entschieden habe ich mich schliesslich, am Samstag dem Weingut Sternen einen Besuch abzustatten sowie am Abend am Wine und Dine teilzunehmen (da ein Angebot mit Übernachtungsmöglichkeit bestand, gab es auch kein Problem mit der Rückkehr nach Zürich spät abends). Am Sonntag dann ein Besuch bei Wegelin und Fromm in Malans und auf dem Heimweg ein Abstecher bei Martin Schnorf und Ralf Oberer vor der schon zur Gewohnheit gewordenen Weinverkostung mit anschliessendem Fisch-Chnusperli Genuss bei Schwarzenbachs. Der Ehrlichkeit halber muss ich hier anfügen, dass sich der Besuch bei Martin und Ralf fahrplantechnisch nicht hätte realisieren lassen, hätte ich nicht das Angebot einer Mitfahrgelegenheit von Freunden für den Rückweg von Malans erhalten.

Freitag 30.4.2011

Weingut Sternen

Die Familie Meier baut seit 1828 auf gut 7 Hektaren an besten Lagen im unteren Aaretal Wein an. Auch das Hotel und Restaurant zum Sternen sowie die bekannte Rebschule (seit 1921) gehört zu den Betrieben der Familie Meier. Der grösste (Bauern)Hof in Würenlingen (der Widumhof) war seit 1302 im Besitz des Verena-Stiftes Zurzach, bis er durch die Familie Meier übernommen werden konnte. Aus diesem Hof entstand eine Schankwirtschaft, die schon bald in ein stattliches Gasthaus und schliesslich im Jahr 2000 durch Gästezimmer zum Hotel erweitert wurde. Aus der Konstellation heraus, dass zum Widumhof seit vielen Jahrhunderten eigene Rebberge gehörten (in Würenlingen wurde dank den klimatisch vorteilhaften Bedingungen schon seit der Römerzeit Wein angebaut), wurde es in der Schankwirtschaft und später im Restaurant zur Tradition, nur Weine aus eigenem Anbau auszuschenken. Die meisten Weine des Weingutes sind auch Glasweise erhältlich.

Verkostete Weine

Riesling Sylvaner (Müller Thurgau) Würenlingen 2010

Die Trauben wachsen auf den Lagen Mittlerer Berg und Eichen auf Jurakies mit Moränenauflage. Im Bouquet ein schöner, sortentypischer Muskatton. Im Gaumen eine lebhafte Säure (kein BSA), öffnet sich schön, florale Noten, gute Länge. 16,5/20

Sélection Würenlingen 2010

Diese Assemblage besteht zu 80% aus Rieling Sylvaner und im Rest aus Doral (Chardonnay x Chasslas) sowie Petite Arvine aus den Lagen Mittlerer Berg und Eichen. Die Flaschenetikette wird jedes Jahr von einem anderen Künstler gestaltet, dieses Jahr von der Aargauer Künstlerin Anita Medler. Sehr süsses Bouquet (Mirabellen), trozdem eine schöne Frische und gute Frucht, ebenso im Gaumen. Für mich wirkt die Aromatik aber fast zu parfümiert. Der Wein hat eine gute Länge. 16/20

Pinot Gris Kloster Sion Klingnau 2010

Die Trauben wachsen in der windgeschützten, tiefen Lage beim Kloster Sion. Im Bouquet noch verschlossen, leichte exotische Noten (Passionsfrucht), ebenso am Gaumen (Sortentypizität zurzeit nicht vorhanden). Dieser Wein benötigt meines Erachtens noch einige Monate Reifezeit im Keller. Der Wein weisst eine gute Struktur (Balance zwischen Säure und Fruchtsüsse) auf, die ihn zu einem schönen Essensbegleiter macht und ihm auch ein Alterungspotential gibt. 16,5/20

WEINGUT ZUM STERNEN
WÜRENLINGEN

Sauvignon Blanc Im Lee Döttingen 2010

Die Trauben wachsen in Döttingen an der Lage im Lee auf einem windgeschützten Südhang. Der Boden ist stark verwitterter Kalkboden mit hohem Tongehalt. Im Bouquet üppige Noten von Holunderholz, leichte, exotische Noten (Passionsfrucht), entwickelt sich mehr und mehr je länger sich der Wein im Glas befindet, auch zeigen sich Noten von Zitrusfrüchten die dem ganzen eine schöne Frische geben. Am Gaumen sind die exotischen Noten und Zitrusfrüchte stärker wahrnehmbar als die Holunderholz Aromatik. Eine lebhafte Säure (kein BSA) und ein schönes, sanft und lang endendes Finish. 16,75/20

Andreas Meier

Gewürztraminer Kloster Sion Klingnau 2010

Die Trauben wachsen beim ehemaligen Kloster Sion in der Nähe zum Klingnauer Stausee. Dieser sorgt für ein mildes, ausgewogenes Klima, welches regelmässig beste Reifegrade des Traubengutes ermöglicht. Die schweren Böden bestehen aus stark verwittertem Muschelkalksediment. Im Bouquet ein feiner Traminerduft (Rosen und süsse Noten), leider ist das ganze sehr verhalten, auch am Gaumen ist es nicht viel anders. Etwas Cremigkeit aber insgesamt für mich zu verhalten. Hat vermutlich damit zu tun, dass der Wein erst vor noch nicht allzu langer Zeit

abgefüllt wurde. Im aktuellen Stadium 15/20, müsste in 3-5 Monaten nochmals verkostet werden. Die Bewertung sähe dann sicher ganz anders aus.

Chardonnay Wannenberg Würenlingen 2010

Die Trauben stammen aus einem noch relativ jungen Rebberg der Lage Wannenberg (dies ist die Bezeichnung des vorderen, der Tegerfelderstrasse nahe liegenden Teiles, des Eichtales). Ein Teil der Ernte reift im Stahltank, der andere in einer Mischung aus neuen und gebrauchten Barriques. Die Battonage wird während mehrerer Monate gemacht und der Mix aus gebrauchtem und neuem Holz sorgt für eine gut ausgewogene Aromatik im fertigen Produkt. Im Bouquet sind die Einflüsse des Ausbaus im Barrique gut wahrnehmbar, sie sind aber nicht übermässig oder gar störend, im Gegenteil. Die Frucht wird gut getragen. Im Gaumen sehr stoffig! Noten von Rosinen und Birnen (noch etwas zurückhaltend), Würznoten vom Holz. Eine super schöne Länge und Finesse im Abgang. Dieser Wein wird sich schön entwickeln und hat noch ein beachtliches Potential 17,5/20

Da ich am Morgen nicht sehr viel gegessen habe, muss ich nun eine Pause einlegen und etwas essen. Ich habe mich bereits bei der Ankunft erkundigt ob es eines meiner Lieblingsgemüse, weisser Spargel gibt – Ja es gibt und ich habe mir auch gleich eine Portion reservieren lassen, nicht dass es etwa um 13:00 plötzlich heisst „sorry ausverkauft“.

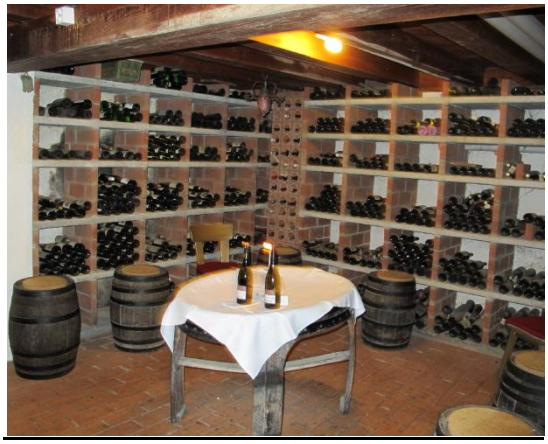
Anschliessend beginne ich gestärkt mit dem zweiten Teil der Verkostung, den Rotweinen.

Pinot Noir Würenlingen 2009

Die Trauben wachsen auf einer Terrassenlage im Eichen und Firsthalde auf kalkreichen Juraschotterboden. Schönes Rubinrot mit feinen, ins Violette gehenden Rändern. Schönes, körperreiches Bouquet mit fleischigen Noten sowie mineralischen (Graphit) und würzigen Noten. Kräftiger, körperreicher Gaumen, gut strukturiert und mit einer schönen Länge. 16,75/20

Pinot Noir Höll Würenlingen 2009

Die Trauben wachsen auf einem in Terrassen angelegten Weinberg, der sich durch seine geschützte Lage und Bodenstruktur (Lössschicht auf hartem Nagelfluh) auszeichnet. Wie es der Flurnamen Höll(e) schon passend sagt, ist dieser eigentliche Sonnenkessel besonders heiss und trocken. Dies ist die einzige Lage des Weingutes, die keinen Kalk im Boden enthält. Schönes Rubinrot mit feinen, ins Violette gehenden Rändern. Schönes, körperreiches Bouquet mit einer schönen Beerigkeit. Etwas verhaltener als der Würenlingen 2009, auch viel filigranere Struktur (für mich zu filigran). Unglaublich lang im Nachhall. 16,25/20



Pinot Noir Sennhof Döttingen 2009

Die Trauben wachsen auf den Lagen Sänneloch und Oberberg in Döttingen. Dies sind relativ steile, südöstlich bis südlich ausgerichtete Hanglagen auf einem noch wenig verwitterten Muschelkalk (zahlreiche Versteinerungen zeugen davon). Zum Teil Mariafelder Klone als auch gerade wachsende Klone. Ausbau im Stahltank. Schönes Rubinrot mit feinen, ins Violette gehenden Rändern. Eine etwas dunklere Farbe als die zwei Vorgänger, ansonsten identisch. Schönes, körperreiches Bouquet mit fleischigen sowie mineralischen (Graphit) und würzigen Noten. Am Gaumen eine schöne Beerigkeit mit feinen Tanninen und feine Mineralität mit einer guten Länge. 16,5/20

Pinot Noir Kloster Sion Klingnau 2009

Die Trauben wachsen beim ehemaligen Kloster Sion in der Nähe zum Klingnauer Stausee. Dieser sorgt für ein mildes, ausgewogenes Klima, welches regelmässig beste Reifegrade des Traubengutes ermöglicht. Die schweren Böden bestehen aus stark verwittertem Muschelkalksediment. Der Pinot Noir war und ist einer der roten Hauptsorten der Schweiz, deshalb lag die Selektion neuer Klone stets im Mittelpunkt der Rebschule der Familie Meier. In Klingnau wächst heute über ein Dutzend verschiedener Pinot Noir Klone. Schönes Purpur. Im Bouquet angenehme Frische, etwas Würze mit fleischigen und beerigen Noten. Am Gaumen eine schöne Struktur und Dichte mit angenehmen Tanninen, die den Wein gut stützen. Schöne Länge, jetzt bis in 5-7 Jahren trinken. 17/20

Assemblage Pino'dor Würenlingen 2007

Diese Assemblage besteht einerseits zur Hälfte aus Pinot Noir, anderseits aus den Sorten Dornfelder, Lemberger sowie verschiedenen Cabernet-Sauvignon Kreuzungen. Um die Struktur besser reifen lassen zu können und die Frucht zu unterstützen, wird dieser Wein ein Jahr in mehrmals gebrauchten Barriques ausgebaut. Dunkle, fast undurchdringliche Farbe. Im Bouquet verhalten, mineralische Anklänge (Graphit), dann kommt Frische und Würze. Dieser Wein sollte definitiv einige Zeit vor dem Genuss dekantiert und in eine Karaffe umgegossen werden. Am Gaumen eine lebhafte Säure, die den Körper und Frucht gut strukturiert, gut eingebundene Tannine, eine wunderschöne Länge! Ich stelle mir geistig einen schönen Schmorbraten mit Wurzelgemüse dazu vor…. 17,5/20

Assemblage Pino'dor Würenlingen 2008
Diese Assemblage besteht einerseits zur Hälfte aus Pint Noir, anderseits aus den Sorten Dornfelder, Lemberger sowie verschiedenen Cabernet-Sauvignon Kreuzungen. Um die Struktur besser reifen lassen zu können und die Frucht zu unterstützen, wird dieser Wein ein Jahr in mehrmals gebrauchten Barriques ausgebaut. Dunkle, fast undurchdringliche Farbe. Im Bouquet verhalten, mineralische Anklänge (Graphit), dann kommen Frische und Würze. Dieser Wein sollte definitiv einige Zeit vor dem Genuss dekantiert und in eine Karaffe umgegossen werden. Am Gaumen eine lebhafte Säure die den Körper und Frucht gut strukturiert, gut eingebundene Tannine, ist etwas weicher als der 2007, auch offener und zugänglicher, hat aber auch die gleiche wunderschöne Länge! 17/20

Pinot Noir – Malbec Döttingen 2008
Malbec, auch unter dem Synonym Côt bekannt, war einst in Europa weit verbreitet. Diese Sorte bringt dem Wein viel Farbe, Gerbstoff und Fülle. Die französischen Könige schrieben früher sogar eine gewisse Beigabe von Malbec beim Pinot Noir vor. Das Weingut Sternen baut die beiden Sorten getrennt aus, im auf die Ernte folgenden Frühjahr werden die Weine dann zusammengegeben (je 50%) und während 12 Monaten im Barrique ausgebaut. Dunkle, purpurne Farbe. Spannendes, frisches, fruchtiges Bouquet, Röstnoten. Mit der Zeit zeigt sich der Pinot Anteil deutlicher. Am Gaumen ein wow Effekt! Dicht und trotzdem elegant, gut integrierte Säurestruktur mit angenehmen Tanninen. Sehr schöne Länge. Dieser Wein ist noch sehr jung und wird in den nächsten Jahren deutlich zulegen können.17,75/20

Pinot Noir Kloster Sion Reserve Klingnau 2007
Die schönsten und gehaltvollsten Trauben der Lage Kloster Sion werden in Eichenholzstanden während der Gärung von Hand gestösselt. Der Säureabbau (BSA) erfolgt im Stückfass und der Ausbau dann in Allier Barriques mit mittlerer Röstung. Je 1/3 sind jeweils neu, 1/3 einjährig und das letzte Drittel 2jährig. Mitteldichte Purpurfarbe, typische Pinot Noten im Bouquet, ist noch sehr verhalten und braucht sehr viel Zeit im Glas bis sich die Aromatik unter Luftsauerstoffeinfluss etwas entwickelt. Auch am Gaumen zeigt sich dieser Wein noch sehr jung und zurückhaltend. Schöne Würzaromatik, das Holz ist noch gut wahrnehmbar aber die Frucht beginnt sich wunderschön zu entwickeln. Unglaubliche Eleganz und Länge! Wer diesen Wein kauft und noch etwas Geduld hat, wird belohnt! 18/20

Pinot Noir Kloster Sion Resrve Klingnau 2008
Die schönsten und gehaltvollsten Trauben der Lage Kloster Sion werden in Eichenholzstanden während der Gärung von Hand gestösselt. Der Säureabbau (BSA) erfolgt im Stückfass und der Ausbau dann in Allier Barriques mit mittlerer Röstung. Je 1/3 sind jeweils neu, 1/3 einjährig und das letzte Drittel 2jährig. Mitteldichte Purpurfarbe, leicht heller als beim 2007er. Typische Pinot Noten im Bouquet, ist noch sehr verhalten und die Holz/Röstnoten verdecken die Frucht. Es braucht sehr viel Zeit im Glas bis sich die Aromatik unter Luftsauerstoffeinfluss etwas entwickelt. Am Gaumen nach viel Zeit und Luftsauerstoff Einwirkung zeigt sich dieser Wein unglaublich filigran und komplex. Wow, was für ein Pinot! Fein verwobene Frucht und Mineralität, gut gestützt durch die Holzeinflüsse! Noch sehr jung und zurückhaltend aber wartet erst mal in 2-3 Jahren…. Unglaubliche Eleganz und Länge! Wer diesen Wein kauft und noch Geduld hat, wird reich belohnt werden! 18,5/20

Sentum fortis Pinot Noir 2009
Pinot Noir Mariafeld Klon. Die Trauben werden bei der Lese sorgfältig selektioniert. Nur gut lockere Trauben werden behutsam in flache Gitter gelegt und gleich im Sennhof in einem luftigen Unterstand aufgestapelt. Eine enzymatische Nachreifung und Konzentration über gut zwei Monate verändert langsam die inneren Werte des Traubengutes. Im Dezember werden diese Trauben dann in den inzwischen freigewordenen Standen (wurden vorher für den Kloster Sion Reserve benutzt) vergoren und gestösselt. Der Ausbau erfolgt im Stückfass (Vergleichbares Verfahren wie beim Amarone). Schöne rubinrote Farbe. Im Bouquet etwas Würze und fleischige Noten, braucht unbedingt Zeit und Luft. Am Gaumen eine ähnliche Aromatik aber sehr viel Süsse (zu viel für meinen Geschmack). 16,5/20

Leider läuft mir die Zeit davon, ich hätte mich gerne noch etwas mit dem Süsswein Nives (Assemblage doux) beschäftigt, den ich auf dem Sprung zum Bus noch ganz rasch gekostet habe (ich durfte den Bus nicht verpassen, sonst wäre ich beim Wine und Dine zu spät angekommen), aber aufgeschoben ist nicht aufgehoben. Dieser Wein ist auf jeden Fall eine Empfehlung wert, soviel lässt sich von der kurzen und nicht sehr gründlichen Verkostung sicher sagen. Ich verzichte hier bewusst auch auf eine Bewertung oder weitere Kommentare.

Schlosshotel zu Reichenau

Nach drei Stunden Bus und Zugfahrt komme ich nach mehrmaligem Umsteigen in Reichenau-Tamins an und beziehe das Zimmer im Schlosshotel zu Reichenau, welches auf der anderen Seite des Rheines liegt und von der Station der Rhätischen Bahn rasch über die historische Brücke erreichbar ist.

Das Spargel Menu am Abend

Die Gastgeber, die Familie Stump und Team haben zusammen mit Gian Battista von Tscharner (Foto oben links) ein wunderschönes mehrgängiges Menu (siehe nächste Seite) mit verschiedenen Spargelgängen zusammengestellt:

Kleiner Gruss aus der Schlossküche	Jeninser Completer 2002 (Fassmuster)
***	
Spargelmousse mit geräuchtem Heilbutt	Jeninser Completer 2002 (Fassmuster)
***	
Mosaik von Spargel und Morchel im Karrotenkleid auf einem Salatbouquet an Basilikum Vinaigrette	Churer Pinot Gris 2010 (Fassmuster)
***	
Spargelessenz mit Bärlauch Roulade	Churer Pinot Gris 2010 (Fassmuster)
***	
Des Fischers warmer Vorspeisenteller: Jakobsmuschel, Miesmuschel, und Riesen-Crevette mit Spargel-Safranrisotto	Churer Schiller 2009
***	
Cross gebratene Entenbrust an Honig-Sauce auf Beet von sautierten Frühlingszwiebeln Reichenauer Spargel „at it's best"	Felsberger Pinot Noir Hoharai 2009 (Fassmuster) und Churer Pinot Noir Gian Battista 2008 (Fassmuster)
***	
Trilogie von Käse auf verschiedenen Broten	Churer Pinot Gris 2009
***	
Rhabarber Muffin mit Erdbeersalat und Marzipan Eis	Jeninser Pinot Gris Eiswein 2007 (wurde am 17.12. 2007 geerntet)
***	
Kaffee und Friandises	

Etwas gewöhnungsbedürftig war es schon, an einem Wine und Dine so viele Weine, die noch nicht abgefüllt waren, vorgesetzt zu bekommen. Qualitativ gab es dadurch aber nichts zu reklamieren, es war halt einfach etwas ungewöhnlich und kommt daher, das Battista von Tscharner bei den meisten seiner Weine dauernd ausverkauft ist.

ADLER
Schlosshotel
Restaurant

Samstag 1.5.2011
Ich schlafe erst einmal gründlich und lange aus und „geniesse“ das übliche Standardfrühstück. Nach dem Auschecken und einer knapp einstündigen Zugfahrt komme ich in Malans an. Ich habe erst um 14:00 mit meinen Freunden, die mich nach Uetikon mitnehmen, abgemacht. Genug Zeit, Malans etwas zu entdecken und beim Scadengut Wegelin und Weingut Georg Fromm (wo wir uns treffen wollen) vorbeizuschauen. Malans ist eine malerische Ortschaft mit vielen verwinkelten, schmalen Strassen und Gässchen. Da muss/sollte der ortsunkundige einen guten Plan haben…..Nachdem ich mich etwas orientiert hatte, war ich auf dem richtigen Weg. Unvermittelt standen da plötzlich Skulpturen aus Holz am Wegesrand. Ich wunderte mich und bekam später erklärt „Das sei ein bekannter Künstler“ und alle Werke können käuflich erworben werden, Mann/Frau solle einfach in die offene Ausstellung/Werkstatt hereinlaufen.

Weingut Scadengut Wegelin

Ich merke, dass ich nicht 100% fit bin. Auch sind um 11:30 (die Veranstaltung beginnt um 11:00) bereits erstaunlich viele Besucher da. Es gibt leider (durch die relativ grosse Anzahl Besucher) nur sehr beschränkt die Möglichkeit, unter idealen Bedingungen verkosten zu können und Notitzen zu schreiben oder dann nur mit grossem Zeitaufwand verbunden. Da ich nicht allzuviel Zeit habe, entscheide ich mich deshalb, die Weine ohne Notizen durchzuprobieren und mir nachher noch die Kunstausstellung im Keller anzuschauen. Zudem gibt es die Möglichkeit, ausgezeichnete und hausgemachte Teigtaschen mit Gemüse zu Essen und dies zu einem fairen Preis. Dies gibt mir auch etwas „Boden“ und so kann ich doch alle Weine ohne Probleme durchprobieren. Der Kerner hat mir am besten gefallen und ich kaufe die grösste mögliche Anzahl die sich ohne Probleme länger tragen lassen (10x3.75dl Flaschen). Die Zeit geht viel zu schnell vorüber und ich muss leider weiter.

Weingut Georg Fromm

Auch hier entscheide ich mich (diesmal aber aus Zeitgründen) die Weine zu probieren aber nicht Notizen und Bewertungen aufzuschreiben. Ich erhalte sogar die Möglichkeit, 2 Flaschen des raren und immer ausverkauften Pinot Noir der Lage Schöpfiwingert zu kaufen, was ich mir natürlich nicht entgehen lasse. Generell sind die meisten Weine erst vor 1-4 Wochen abgefüllt und sind nicht wirklich zugänglich. Ich frage Georg, wann dann die nächste Möglichkeit sein werde, seine Weine in einem etwas zugänglicheren Stadium zu verkosten und auch noch die Möglichkeit zu haben, die Weine zu kaufen bevor sie ausverkauft sind. Generell könne er mir natürlich keine Garantie geben aber die Chance, dass alle Weine noch lieferbar seien, sei im August bei den Abholtagen. Ich merke mir diesen Termin vor.....

Inzwischen sind auch meine Freunde eingetroffen und es kann mit dem Cabriolet Richtung Uetikon losgehen.

Weingut Martin Schnorf und Ralf Oberer Weine mit Hintergrund

Da sich der leere Magen bereits wieder bemerkbar macht (es ist schon 16:30), geniessen wir das von unterwegs für uns bestellte „Stück Fleisch vom Grill“ und probieren noch einzelne Weine. Wenn wir noch bei Schwarzenbachs reinschauen wollen und von den Fisch-Chnusperli essen wollen, müssen wir uns leider schon wieder verabschieden, ohne alle Weine im Detail verkostet haben zu können. Gefallen haben mir die Weine von Martin und Ralf sehr gut, beide haben ihre eigenen, unabhängigen Qualitätsvorstellungen und bieten echte Qualitätsprodukte an.

Weingut Schwarzenbach

Wir sind noch rechtzeitig eingetroffen und kosten uns rasch durch die offenen Weine durch. Besonders aufgefallen: Der Meilemer Räuschling Seehalde und der Meilener Sauvignon Blanc 2010. Nach zwei intensiven Tagen lasse ich den Sonntag gemütlich in einer Runde gleichgesinnter bei Fisch Chnusperli und Weinen von Schwarzenbach ausklingen.

Autor: Urs Senn
7. Juni 2011

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen zu verteilen.
©Vinifera-Mundi