

Pinot Noir kennt keinen Röstigraben

Ein Spaziergang zu den besten Kostbarkeiten der Schweiz

Im März fand im Restaurant [Jean-Jacques Rousseau](#) in La Neuveville eine Schweizer Pinot Noir Verkostung (Wine and dine) der besonderen Art statt. [Yves Beck](#) aus Twann hatte zu einem übergreifenden Verkosten, der seiner Meinung nach besten Pinot Noir Weine aus der Schweiz, eingeladen.

Und wie es sich gehört auf dem Röstjgraben: „chacun parle sa propre langue et comprend celle de l'autre“ – ein Anlass, der die Einzigartigkeit der Zweisprachigkeit aufzeigte und zu interessanten Kontakten führte.

Die einzelnen Weingüter sind durch den Organisator Yves Beck ausgewählt worden und widerspiegeln seinen Querschnitt von der Bündner Herrschaft bis ins Wallis.

Zum Einstieg gab es drei Erzeugnisse aus der Gegend Seeland, die uns auf den Einstieg in die kommende Verkostung einstimmten.

[Charles Steiner](#), Schernelz, **Pinot Noir, Buurehof 2010**, Magnumflasche

Ein herrlicher Tafelwein als Einstieg in die Welt des Pinot Noir, aus Schernelz am Bielersee. Ein Erzeugnis mit mittlerer Dichte, klar und frisch. In der Nase Himbeeren, leichte Kirschenote und etwas Röstaromen im Hintergrund. Im Gaumen ein guter Strukturaufbau, leicht säurebetont mit knackigen Tanninen, Körperbetont, mit fein eingebauten Holznoten und einem guten Abgang. Macht Spass und passt als Einstieg in die Pinotwelt hervorragend. **16.5/20**.



[Maison Carré](#), **Auvernier 2011**

Im Glas zeigt sich ein helles Rubinrot mit mittlerer Dichte. In der Nase eine schöne Würzigkeit mit roten Fruchtnoten, im Hintergrund leichte Nelkenaromen. Im Auftakt ein strukturbetonter Wein mit einer mineralischen Note, feingliedrigen Tanninen und mit einem leichten Hauch einer Zitrusaromatik. Mit einer frischen Säure und lebendiger Textur endet der Wein in einem guten, langen Abgang. Ein gut gestrickter Auvernier aus dem Neuenburg. **16/20**.



[A. Klötzli](#), **Pinot Noir 2011**, Magnumflasche

Die Farbe ist ein Granatrot, funkelnd mit einer mittleren Dichte. Das Bouquet zeigt eine feine Pinotnase, fruchtig, mit Noten nach Kirschen und roten Früchten. Im Gaumen ist der Wein nach einem guten Auftakt sehr körperbetont, mit einer kräftigen Textur und einem fein herben Abgang. Ein guter Pinot Noir mit einer bekömmlichen Struktur, „easy drinking“. Mithin ein klassisch ausgebauter Wein aus Twann am Bielersee. **16.5/20**.



[J.J. Rousseau](#) am Bielersee

© www.ausflug-restaurants.ch

Die Idee der Einstiegsweine war gut gewählt. Es konnten in der Runde erste Erfahrungen ausgetauscht werden und die Sensorik wurde entsprechend kalibriert.

Nach diesen drei Einstiegsweinen ging es zur eigentlichen Verkostung der 12 angekündigten Weine, alles erwiesenermassen bekannte Schweizer Spitzenweingüter mit je einem Vertreter der Sorte Pinot Noir.

1. Flight

Jacques Tatasciore, Les Margiles 2011

Im Glas zeigt sich ein mittleres Granatrot. In der Nase feine Noten nach Kirschen, Sauerkirschen und Himbeeren, leicht rauchig und pfeffrig. Im Gaumen ein strukturbetonter Auftakt, leichte Röstaromatik, etwas Vanille, harmonisch mit feingliedrigen Tanninen, frischer Säure und saftiger Textur. Ein herrlich komplexer Wein mit einem langen Abgang. Herausragend mit entsprechendem Potential. **18.5/20.**

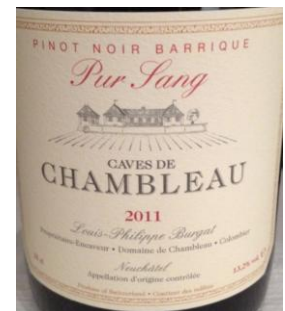
Nicht umsonst zählt Jacques Tatasciore zu den führenden Pinot Noir Winzern im Lande.

Pinot R(h)ein 2011

Ein klares, funkelndes Rubinrot liegt im Glas. In der Nase eine frische Würzigkeit, Kirschen und Waldbeeren. Im Gaumen nach einem weichen Auftakt eine frische Säurestruktur mit leichten Noten schwarzer Johannisbeeren. Der Wein besitzt eine süffige Textur, die ihm eine „easy-drinking“ Note gibt. Die Tannine sind feinkörnig eingebunden, Ein Wein, der Spass macht, mit einem guten langen Abgang. **17/20.**

Domaine Chamleau, Pur Sang 2011

Der Wein zeigt sich dunkler und dichter in der Farbe als die bereits Verkosteten. Maskulin im Auftakt, lässt er seine Muskeln spielen. Kräftige Tannine und Noten nach Kirschen, Rauch und Kompott beherrschen die Bühne, Aromen von Dörrfrüchten kommen auf, der Wein hat ein grosses Potential, ist heute jedoch eindeutig noch zu jung. Eine feine Abgangsherbe mit entsprechender Adstringenz zeigt, dass der Wein noch seine Zeit braucht und ruhig im Keller liegen darf. **18/20.**



2. Flight

Andreas Meier, Sternen Würenlingen, Kloster Sion 2011

Vor Vorne weg – der Wein zeigte sich verschlossen. Nach einem weichen Auftakt ein etwas säurebetonter Wein mit körnigen Tanninen, von den Fruchtnoten blieb etwas Kirsche im Gaumen haften. Im Abgang war er eher mittel, auch im Körper. Die Gerbstoffe sind vorhanden, jedoch fehlt es dem Wein an Fruchtnoten. Ein gewisses Potential ist vorhanden. Er sollte unbedingt nochmals verkostet werden. **Keine Bewertung.**



Hasler Twann, Les Palins 2011

Im Glas ein dunkles, dichtes Rubinrot. Im Bouquet feine Röstaromen, rauchig mit leichten Karamellnoten. Im Gaumen etwas Himbeeren, dann wiederum diese Röstaromen, Vanille, etwas Minze. Die Tertiäraromen überwiegen, verdecken etwas die Frucht. Im Auftakt ein herbes, saftiges Säurespiel mit fein eingewobenen Tanninen und mit einer samtigen und schmelzenden Textur macht der Wein Spass. **17.5 / 20.**

Der Wein stammt aus einer Einzellage aus Lamboing und hat ein hohes Lagerpotenzial.



Tom Litwan, Chalofe 2011

In der Nase zeigt dieser Wein eher seine reduktive Seite. Das Bouquet ist würzig mit leichten Vanillenoten, sowie einer Spur von Graphit (Bleistift) und leicht unausgewogen. Im Gaumen kommen dann die Fruchtnoten: rote Früchte, Kirschen etwas Himbeere. Mit einer guten Säurestruktur und feinen Tanninen zeigt sich dieser Wein im Körper eher leicht und austariert. Mit einem ansprechendem Abgang. Ein guter Aargauer Pinot Noir mit Potential. **16.5/20.**



3. Flight

Weingut Donatsch, Pinot Noir Passion 2011

Im Glas zeigt sich ein mittleres, funkelndes Granatrot. Die erste Nase zeigt ein würziges Bouquet mit Noten von Sauerkirschen, roten Beeren und leichten Nelkentönen. Auch im Gaumen festigen sich die komplexen Fruchtnoten in einen körperreichen, harmonischen Wein. Der Auftakt ist klar, mineralisch, säure- und strukturbetont, mit einem Wort: fadengerade. Die Tannine sind gut eingebunden – ein Wein mit einem langen, superben Abgang – hervorragend. Meines Erachtens klar der „Star“ dieser Verkostung. **19/20.**

Cave des Rois, Grognez Frères et Fils, Sang Bleu 2012

Hier zeigt sich ein dichter, dunkler Wein mit violetten Reflexen im Glas. Im Bouquet dominieren Blütennoten, etwas Veilchen und Rosenduft. Ein weicher Auftakt, fast etwas süffig und süß, lässt uns rätseln, ob es sich hierbei wirklich um einen 100 % igen Pinot Noir handelt, oder ob nicht etwas Syrah zugegeben wurde. Es ist auf alle Fälle ein untypischer Burgunder, der durch das Terroir und seine Machart auffällt. Die Exotik wird durch leichte Lychee-Noten im Abgang verstärkt. Ein Wein, der auffällt und der sich nicht in die bestehende burgundische Linie der heutigen Pinot Noir einreihet. **16.5/20.**

Maison Carré, Hauterive 2012

Im Glas zeigt sich ein helles, mittleres Rubinrot. Im Bouquet leicht pfeffrige Noten, würzig mit roten Fruchttönen und leichten Zitrusaromen (Grapefruit / Zitronengras). Die Fruchtnoten sind in der Nasen eher im Hintergrund, kommen dann im Gaumen schön zur Geltung, Kirschen und Himbeeren bestimmen den charmannten Auftakt, feine Gerbstoffe und eine leichte Abgangsherbe kennzeichnen diesen schönen Wein, der eher leicht in Körper und Textur ist. Ein Wein, der gut zu trinken ist, Spass macht und mit seinem mineralischen Abgang zu überzeugen weiss. **18/20.**



4. Flight

Schlossgut Bachtobel, Pinot Noir No. 3, 2011

Die Farbe ist ein mittleres Granatrot. In der Nase zeigen sich Noten nach Himbeeren, Sauerkirschen, würzig und fruchtig. Mit einer markanten Säure ist der Wein sehr strukturbetont und kräftig im Körper. Die Tannine sind gut eingebunden und ergeben eine seidig dichte Textur. Im Gaumen wiederum die Fruchtnoten (rote Beeren, Kirschen) mit dezenten Holzaromen und feinen Gerbstoffen (u.a. leichte Abgangsherbe, die der Wein durch die Lagerung noch verlieren wird). Der Abgang ist lang und anhaltend. Ein saftiger komplexer Pinot Noir. **18/20**.



Domaine St. Sebaste, Clos de la Perrière 2011

Der Wein zeigt im Glas ein eher dunkles, dichtes Granatrot. Röstaromen, etwas Rauch und würzige Tertiäraromen kennzeichnen das Bouquet. Die Fruchtnoten von Kirschen, Waldbeeren und roten Beeren kommen erst nach einiger Zeit, im Gaumen etwas stärker als in der Nase. Nach einem weichen Auftakt bestimmt die Säure die Struktur, die Tannine sind korrekt eingebunden. Im Abgang eher mittel und geschliffen. **16.5/20**.



Daniel & Martha Gantenbein, Pinot Noir, 2012

Der Pinot Noir von Daniel & Martha Gantenbein zeigt sich in der Nase im ersten Augenblick eher reduktiv und verhalten. Im Gaumen ein weicher Auftakt mit einem gut ausgewogenen Strukturkomplex und fein eingebundenen Tanninen. Mit den Aromen von roten Beeren, etwas Kirsche, und Waldbeeren zeigt sich dieser Wein harmonisch und feingliedrig. Im Abgang ist er lang und anhaltend – mit einer burgundischen Qualität. Der Wein profitiert von Luft und je länger man ihn im Glas hat, desto besser gefällt er. Unbedingt dekantieren. **18/20**.



Im Abschluss an die Verkostung wurde eine Magnumflasche von Martin Hubacher geöffnet und die Diskussionen über die verschiedenen Pinot Noirs setzte so richtig ein. Es war ein würdiger Abschluss, dessen Notizen wir gerne aufführen:

M. Hubacher, Johanniterkeller, Twann, Pinot Noir Reserve 2009, Magnumflasche

In der Farbe ein mittleres Granatrot. Im Bouquet Aromen nach roten Früchten, Sauerkirschen und Waldbeeren, sehr würzig, mit leichten Nelkenakzenten. Im Gaumen sehr lebendig, mit einer sauberen Säurebalance. Der Wein zeigt sich sehr filigran und harmonisch, mit leichten Röstaromen. Die knackige Textur macht Spass, der Wein ist gut zu trinken mit einem entsprechend langen Abgang. **17.5 / 20**.



Alles in Allem ein spannender Abend, sehr gute Pinot Noirs und anregende Gespräche. Die zwischendurch gereichten Gänge (selbstgemachte Ravioli, Perlhuhnbrust auf Spargelrisotto mit Kerbel, Rindfilet mit Rosmarinkartoffel und Gemüse, sowie die Käseplatte zum Schlussgang) waren hervorragend und durch die Brigade bestens serviert worden.



Rechts: zweiter Gang: Perlhuhn mit Spargelrisotto und Kerbel

Hier ein herzlicher Dank an das JJ. Rousseau und an den Organisator der ganzen Verkostung (Yves Beck).

Die Weinlandschaft in der Schweiz hat vor allem in den Pinot Noir Preziosen stark zu gelegt. Dies zeigt auch die jährlich durchgeführte Veranstaltung [MDVS](#), der einige der Winzer dieser Verkostung dazugehören. Spannend wäre es, sich nicht nur über den Röstigraben hinaus zu lehnen, sondern sich auch mit den Deutschen Kollegen aus dem Badischen, der Pfalz oder der Bodensee Region zu messen und in die Verkostung zu steigen.



Autor: Jürg Kobi
04. Mai 2015

Fotos: Jürg Kobi

Lektorat: Andi Spichtig

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.