

# DIE 100 SCHÖNSTEN WEINE DER SCHWEIZ

©Schweizerische Weinzeitung

## Artisan-Vigneron Reto Müller

« On n'hérite pas de la terre de nos ancêtres, on l'emprunte à nos enfants »  
Antoine de St-Exupéry (1900-1944)

Wir haben die Erde nicht von unseren Vorfahren geerbt, wir haben sie von unseren Kindern ausgeliehen.

### „Pür Natur“

Natürliche Weine mit langer Ausbaugezeit, biodynamisch hergestellt, das ist das Credo von [Reto Müller](#). Mit rund einer Hektare Rebfläche gehört er als „Kleingewerbler“ zu den Handwerkern im Weinbau. Nach dem Studium in Önologie in Changins, verfeinerte er u.a. bei den bekannten Walliser Winzern (Jérôme Giraud, Chamoson, und Marie-Thérèse Chappaz, Fully) seine Erfahrungen. Er beschloss den kompromisslosen und unabhängigen Weg zu gehen, und begann vor ca. 8 Jahren, seinen eigenen Wein zu vinifizieren. Konsequenterweise arbeitet er biodynamisch im Einklang mit der Natur und dem Zyklus der Jahreszeiten. Der Betrieb ist Demeter zertifiziert.

Das heisst, es werden keine Herbizide eingesetzt, Dauerbegrünung der Rebanlagen ist ein Must. Seine Weine werden spontan vergoren und relativ lange (über 18 Monate!) ausgebaut. Sie werden ungeschönt und nicht filtriert abgefüllt.



Mitten im Dorf Leytron befindet sich das Domizil von Reto Müller

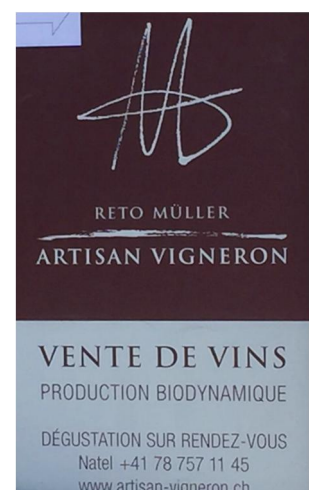
©[Reto Müller](#)

### Der Besuch

Der Empfang auf dem Weingut ist freundlich, man begibt sich in den Keller, ein Natursteinboden, ein langer Holztisch und rundherum die Weinkisten, die für den Verkauf bereitstehen. Alles ist klein aber fein.

Reto Müller ist ein leidenschaftlicher Winzer, der sich und der Natur treu bleibt. Sein „Pür Natur“ sowie die weissen Sorten Chardonnay und Païen zeigten sich bei der Verkostung in sehr guter Verfassung. Seine sehr langen Ausbaugezeiten und der Verzicht auf jegliche Art von Chemie in seiner Arbeit verdienen Beachtung.

Die Weine sind ab Weingut erhältlich. Es werden kleine Mengen erzeugt, aktuell sind die verkosteten Weine im [Verkauf](#). Sie sind bei weiteren [Händlern](#) in der Schweiz erhältlich.



## Die Weine

### Dôle Blanche 2014

12 Monate ausgebaut, 66 % Pinot Noir aus Charrat, 34 % Gamay aus Fully.

Im Glas ein dunkles, sattes Lachsrot, klar und reintönig. Es präsentiert sich ein frischer und gut strukturierter Roséwein, würzig mit einer leichten Herbe, im Gaumen noch etwas kantig. Dicht und kraftvoll. Passt hervorragend zu den kommenden Sommerabenden. **15.5/20.**

Dieser Wein kostet 15.-

### Heida / Païen 2014

18 Monate ausgebaut, von Charrat.

Ein helles Gelb mit einer leichten, fetten Note. Auch hier ist der Wein gut strukturiert, mit einer lebendigen Säure. Die Aromapalette reicht von Zitrus bis zu exotischen Früchten. Ein druckvoller, kräftiger Wein, saftig mit einer Würze und der sortentypischen Herbe im Abgang. Den Wein kann man ruhig noch einige Jahre im Keller lagern. **16.5/20.**

Dieser Wein kostet 34.-

### Chardonnay vielle vigne 2014

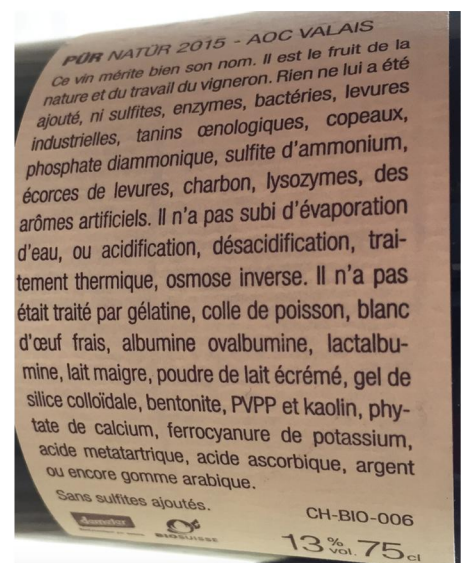
Dieser Wein wurde 18 Monate im Barrique ausgebaut

Mittleres Gelb, mit einem Bouquet nach Grapefruit, sehr feine Kräuternoten, die Holznoten sind gut eingebunden und unaufdringlich. Der Wein präsentiert sich sehr harmonisch, ist gut strukturiert und ausgewogen in der Säure. Im Abgang wirkt die Mineralität des Wein besonders lang und tief. **16.75/20.**

Dieser Wein kostet 47.-



Smiley Korken von Reto Müller



### Pür Natur 2015

75 % Pinot Noir, 25 % Gamaret.

Dieser Wein steht ganz im Zeichen der Philosophie des Winzers. Ohne irgendwelche Zusätze ist dieser Wein die Frucht pur. Im Glas ein sattes Granatrot. In der Nase Noten nach Pflaumen, etwas Kompott, dann wieder rote Beeren. Im Auftakt sehr strukturbetont mit einer guten Säure-/Aromastruktur. Der Wein weiss zu überzeugen. Im Abgang sehr würzig mit einer frischen Herbe. Dieser Wein wurde nicht geschwefelt. **16.75/20.**

Dieser Wein kostet 32.-

## Pinot Noir 2013

Aus Charrat, 18 Monate lang ausgebaut.

Die Pinot Noir Trauben kommen ausschliesslich aus Charrat, dem südlichen Hang vis à vis Fully. Der Boden ist sehr kalkhaltig und frische Winde ergeben eher ein kühleres Mikroklima. Was für den Pinot Noir als ideal gilt.

Im Glas ein mittleres Granatrot. Duft nach roten Beeren und etwas Kirschen, leichte balsamische Noten. Der Wein ist im Auftakt strukturbezogen mit einer füllenden Textur. Aus hier wieder eine gute Ausgewogenheit in der Aroma-/Säurestruktur. Ein frischer lebendiger Pinot Noir, dem man gut seine Zeit lassen kann. Im Abgang sehr harmonisch und lang. **16.5/20**.

Dieser Wein ist nicht mehr erhältlich.

## Pinot Noir 2014

Aus Charrat, 18 Monate ausgebaut

Im Gaumen wieder diese roten Beeren und Griottes (Sauerkirschen). Der Wein wirkt etwas herber und kantiger als der 2013er. Er ist sehr strukturiert und hat im Moment im Gaumen eine etwas sperrige Note. Der Wein wurde vor kurzem abgefüllt und ist eher auf der verschlossenen Seite. **16.25/20**.

Es stellt sich auch die Frage nach der Jahrgangstypizität. Waren die Erträge im Jahr 2013 geringer bei jedoch qualitativ hochstehendem Traubengut zeigte sich das Jahr 2014 eher als schwierig. Es verlangte konstant viel Aufmerksamkeit des Winzers während des ganzen Sommers.

Autor & Fotos: Jürg Kobi

08.05.2016

Lektorat: Jean Francois Guyard



Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://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 verteilen.