



©Vins d'Alsace

Falstaff Afterwork

Elsässer Weine

Der [Falstaff](#) Verlag hat am 19. Juni 2017 interessierte Fachjournalisten, Sommeliers und andere Teilnehmer ins Restaurant Carlton in Zürich eingeladen. Themen dazu waren einerseits die AOC Elsässer Weine und andererseits eine Masterclass über diese Weine mit der Sommelière und Elsass-Expertin [Christina Hilker](#).



Elsass-Expertin [Christina Hilker](#)

© [Remy Steiner Photography](#)

Begleitet wurde dieser Anlass von korrespondierendem Fingerfood aus der Küche des Hauses. Angefangen mit einem Käsesoufflé und einem Elsässer Flammkuchen über Crevetten Cocktail mit Fenchel und Fischchnusperli bis zu Poulardenstücken mit Mais und Ravioli mit Gewürzen. Anschliessend hatte man noch Zeit, mit interessierten Teilnehmern zu reden und die auserkorenen Lieblingsweine nachzuverkosten.



© [Remy Steiner Photography](#)

Dazu ist es aber leider gar nicht gekommen. Die Masterclass stellte sich eher als ein chaotisches «Get together» mit irgendwelchen Partygästen heraus. Ohne eigentliches Konzept mussten Weine nach langem Anstehen an der Bartrese selber geholt werden, um sie dann, meist im Stehen, zu verkosten. Dazu kamen dann noch verschiedenste Düfte aus der Küche und von aufgemotzten Damen, die sich mit den eigentlich zu verkostenden Weinen unangenehm vermischten. Unsere Idee, draussen, immerhin an einem kleinen Tischchen, unsere Notizen zu schieben und dort die Weine in neutralerem Rahmen zu verkosten waren auch nicht von Erfolg gekrönt. Dort verstanden wir leider nicht, was drinnen gesagt wurde. Noch tragischer finde ich, dass keine Schweizer Vertreter von Falstaff anwesend waren. Das passt leider auch etwas zum Magazin: Wenn schon eine Ausgabe Schweiz, dann sollte auch (mehr) Schweiz drin sein! Ich möchte es aber nicht unterlassen, meine Eindrücke für die angebotenen Weine kurz niederzuschreiben.



Falstaff Event-Expertin Johanna Grabmer, Sommelière und Elsass-Wein-Expertin Christina Hilker und Daniela Rau von Sopexa.



Zwei bekannte Schweizer Gäste

Beide Fotos: © [Remy Steiner Photography](#)

Die Weine

Louis Sipp, Ribeauvillé, **AOC Crémant d'Alsace «Brut»**

Traubensorten Pinot Noir, Auxerrois, Chardonnay. Helles Gelb mit grünen Reflexen. In der Nase eher dezent. Auszumachen sind Düfte nach Blüten, etwas Grapefruit und reifer Birne. Am Gaumen fällt mir zuerst die eher feine Perlage auf. Wirkt etwas lahm, könnte etwas belebender sein. Sonst ordentlich fruchtig und ausgewogen, mit einer gut eingebundenen Salzigkeit. **16.5/20** (86/100).

Dieser Wein ist in Deutschland nicht erhältlich. In der Schweiz kostet er 19.- bei [Südhang](#).

Domaine Gruss, Eguisheim, **AOC Crémant d'Alsace «Brut»**

Traubensorten Pinot Noir, Auxerrois und Riesling. Leuchtendes Gelb. Lindenblüten, Hefe, Aprikosen, reifer Apfel, Quitten und ein leichter Honigton in der Nase. Alles gut strukturiert und die Säure ist gut eingebunden. Am Gaumen brilliert der Crémant mit feiner Frucht und schmeichelnder Fülle. Lebendiges und angenehm frisches Geschmackserlebnis mit bleibendem Abgang. **17.5/20** (91/100).

In Deutschland kostet dieser Wein €13.50 bei [Extraprima](#). In der Schweiz wird die Domaine durch [La Bastide](#) und [Irène Huwyler](#) vertreten. Beim Zürcher [Händler](#) kostet die Flasche 19.-

Domaine Hubert Krick, Wintzenheim, **Muscat 2014**, AOC Alsace

Traubensorte Muscat. Im Glas ein leuchtendes Gelb mit silbernen Reflexen. In der Nase ein typischer (Rosen) Duft mit würzigem Muskatton und leicht blumigen Noten. Am Gaumen angenehm trocken, man hat das Gefühl, direkt in die frische Traube zu beissen. Wunderbar aromatisch, spritzig und süffig. Ist durch seine Primäraromen geprägt. Die Frische und die sehr feine, bittere Note im Abgang tragen zur Spontanität und Harmonie bei. **17/20** (89/100).

Dieser Wein kostet €7.60 [ab Hof](#), ist aber weder in Deutschland noch in der Schweiz erhältlich.



© [Remy Steiner Photography](#)

Domaine [Zind-Humbrecht](#), Turckheim, **Pinot Gris «Roche Calcaire» 2014, Alsace Pinot Gris AOC**

Traubensorte Pinot Gris. Im Glas ein schönes Goldgelb mit orangen Nuancen. Er zeigt intensive Aromen nach Biskuit, Honig, Grapefruit, etwas Haselnuss, weissem Pfirsich und reifen Äpfeln. Dann folgen eine schöne Mineralität und eine leicht rauchige Note. Im reichen und cremigen Gaumen eine bemerkenswerte Frische, ein feiner Schmelz und eine gut ausbalancierte Säurestruktur. Der lange, mineralische Abgang ist trocken, geschmeidig, harmonisch und aromatisch. Ein Paradebeispiel aus diesem Hause. **18.25/20** (94/100).

In Deutschland sind die Weine der Domaine bei [Lobenberg's gute Weine](#), [Vinaturel](#), [Tannico](#) und [Millesima](#) erhältlich. In der Schweiz sind sie es bei [Ullrich](#), [Real Wines](#) und [Millesima](#). Der Jahrgang 2015 dieses Weins kostet 30.- bei [Real Wines](#) und €22.50 bei [Vinaturel](#) sowie [Unser Weinladen](#). Der Jahrgang 2014 kostet €37.60 bei [Tannico](#).

Domaine [Marcel Deiss](#), Bergheim, **Alsace 2015, Alsace AOC**

Cuvée aus sechs verschiedenen Traubensorten gemäss dem [Complantation](#)-Ansatz.

Helles Goldgelb. Knackig fruchtige, aber etwas spitze Nase nach weissem Pfirsich, Birnen und weissen Blüten. Auch etwas feuchter Stein. Am Gaumen schon fast nervig. Eine anregende Säure, frisch und fruchtig mit einer leicht salzigen Note. Gewürze wie Anis und Fenchel im Hintergrund. Der Abgang ist ordentlich und leicht mineralisch. Für mich irgendwie «weder Fisch noch Vogel». **16.5/20** (86/100).

Dieser Wein kostet zwischen 19.- und 19.80 in der [Schweiz](#), darunter bei [Cavesa](#), [Baur au Lac](#) und [Farmy](#). In Deutschland kostet er €15.95 bei [Vinopolis](#).



Die drei Grands Crus der Domaine: Mambourg, Altenberg de Bergheim und Schoenenbourg



Bergheim

©[Wikimedia](#)



©Hubert Krick

Domaine [Hubert Krick](#), Wintzenheim, **Pinot Noir 2014, Alsace Pinot Noir AOC**

Traubensorte Pinot Noir. Im Glas ein leuchtendes, transparentes Granatrot. Der Wein braucht am Anfang etwas Luft. Eine komplexe, vielschichtige und intensive Aromenpalette von Beeren wie Erdbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Früchten wie Kirschen und zartwürzige Anklänge strömt aus dem Glas. Am Gaumen feinkörnige Tannine und eine gut ausbalancierte Säure, dezent hintergründige Gerbstoffe, reine und klare, fruchtige und florale Noten. Eine feinwürzige, harmonische Länge und eine präzise Mineralität münden in den langen Abgang. **17/20** (89/100).

Dieser Wein ist weder in Deutschland noch in der Schweiz erhältlich. [Ab Hof](#) kostet er €7.80.

Domaine [Marcel Deiss](#), Bergheim, **Gewürztraminer 2014, Alsace Gewürztraminer AOC**

Traubensorte Gewürztraminer. Intensives Goldgelb. Opulent bereits in der Nase. Die klassischen Noten von Rosenblättern, kandierten Früchten, konfierten Orangen und Honig kommen deutlich zum Ausdruck. Alles ist rassig, offen, angenehm und von schöner Intensität. Im Anklang und am Gaumen zeigt der Wein dann seine Fleischigkeit, seine cremige Struktur, seine reiche Aromatik nach Rosenblüten und Mineralik, seine Würzigkeit, seine Komplexität und seine Lebendigkeit. Im langen und aromatischen Abgang ein Hauch von Bitterkeit und eine dezente Süsse. **18/20** (93/100).

In Deutschland kostet ein Karton à 12 Flaschen €230.- bei [Millesima](#). In der Schweiz kostet das gleiche Karton 240.- ebenfalls bei [Millesima](#). Die Flasche kostet 26.50 bei [Baur au Lac](#), 26.50 bei [Galaxus](#) und 26.90 bei [Farmy](#).

Nachtrag

Ich möchte mich bei den Damen von Falstaff Österreich und bei der Sommelière und Elsass-Expertin Christina Hilker ganz herzlich bedanken. Sie haben aus der bestehenden Situation das Beste gemacht und die nicht ganz leichte Aufgabe einer Masterclass mit Weinverkostung und Häppchen mit Charme und Kompetenz über die Bühne gebracht.

Autor: Andi Spichtig

24.6.2017

Lektorat &

Gestaltung: Jean François Guyard

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.