

# Medienspiegel

24.09.2024

Avenue ID: 4083  
Artikel: 1  
Folgeseiten: 1

---

## Print



24.09.2024 Schaffhauser Nachrichten

**Stille Einkehr in der Kulturbeiz, volljährige Weine im Kunstbaus**

01



## Genossen Am Swiss Wine Tasting in Zürich waren nebst den aktuellen Weinen von 148 Betrieben die Jahrgänge 2014 und 2004 zu probieren Stille Einkehr in der Kulturbeiz, volljährige Weine im Kunsthaus

Wer in **Stein am Rhein** einen Ort der Ruhe abseits der Touristenströme sucht, wird in der **Kulturbeiz Obere Stube** und ihrem lauschigen **Innenhof** fündig. Zudem wird hier eine trendig «molekular inspirierte» Küche gepflegt, zur Vorspeise gibt es etwa fermentierte Rande mit geliertem Eigelb, als Hauptgang Chicorée sous-vide an gelber Harissa mit Maiskörnern (vegi) oder Galloway-Rind und Auberginenmousse (nicht ganz vegi).

«Ob ein Wein simpel oder nobel ist, zeigt sich erst nach längerer Zeit des Reifens», sagt **Andreas Keller**, der 2015 den **Swiss Vintage Award** ins Leben rief, um das Potenzial (und damit eben die hohe Qualität) der besten Schweizer Weine zu belegen. Eine Jury unter der Leitung des Weinsensorikers **Hans Bättig** prüft Jahr für Jahr zehnjährige Weine; diesmal wurde am **Swiss Wine Tasting im Kunsthaus Zürich** der **Jahrgang 2014** präsentiert. Von 108 angebotenen Weinen hatten nicht weniger als 99 die begehrte Auszeichnung erhalten. Dazu zählten der quicklebendige **Pinot blanc** von **Michael Meyer** und der frische, saftige **Müller-Thurgau Alte Reben** von **Familie Baumann** sowie gut zwei Dutzend Blauburgunder. Aus der Region etwa der dunkelbeerige **Pinot noir Stadtberg Eglisau** von **Urs Pircher**, der glanzklare, saftig-süsse **Pinot noir Barrique** vom **Weingut aagne**, der junge, elastische **Pinot noir -R-** von **Baumann**, der lange, seidige **Zwaab** des **Tandems Baumann/Meyer** und der hochduftige **Pinot noir No. 3** vom **Schlossgut Bachtobel**.

Zum ersten Mal fand im Rahmen des Swiss Wine Tasting der **Golden Vintage**

**Award** statt, die **Königsdisziplin**, die man nach ihrem Initiator **Andreas Keller** füglich «**Keller Award**» nennen könnte. 22 Weine des **Jahrgangs 2004** standen unter der Devise «**Zwanzig Jahre und kein bisschen müde**» am Sonntag Vormittag für die Fachpresse und die Mitglieder der **Swiss Wine Friends** zur Probe bereit. «Bei der Verkostung stellten Weine aus allen Landesteilen unter Beweis, dass zwei Dekaden der Flaschenreife für sie kein Hindernis waren: Viele Rote besitzen eine so grosse Dichte bei so hochwertigen Gerbstoffqualität, dass sie noch lange nicht am Ende ihres Lebenswegs

**«Ob ein Wein simpel oder nobel ist, zeigt sich erst nach längerer Zeit des Reifens.»**

### Andreas Keller

Gründer und Inhaber  
Swiss Wine Connection

angekommen sind.», konstatierte der Degustationsleiter **Ulrich Sautter**.

Von den Weissweinen gefielen vor allem drei Chasselas: der limettenfrische **Le Brez** der **Domaine La Colombe**, der gehaltvolle Dézaley-Marsens **Grand Cru de la Tour** der **Frères Dubois** und der kräftige Dézaley Grand Cru **Médinette** der **Domaine Louis Bovard**.

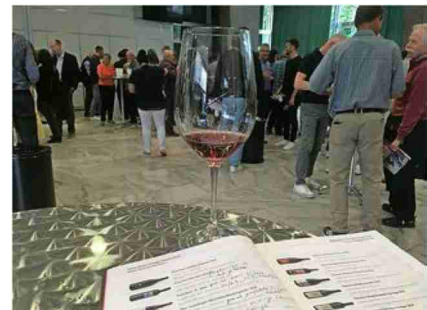
Vier der fünf zwanzigjährigen Blauburgunder überzeugten mit ihrer jugendlichen Spannkraft, allesamt aus der Deutschschweiz und damit klassische **Cool-climate-Weine**: wieder **Baumanns Pinot noir -R-** (Cassis, saftige

Säure, lebendig, um nicht zu sagen putzmunter), **Pirchers Pinot noir Stadtberg Eglisau** (Rote Johannisbeeren, ausgesprochen junge Tannine), der **Malanser Pinot noir Barrique** von **Fromm** (Himbeeren, harmonisch und reif) und **Von Tscharners Churer Blauburgunder Gian-Battista** (ebenfalls Himbeeren, geschliffene Tannine).

Bei den übrigen Rotweinen fielen der saftige Walliser **Syrah Chamoson Vieilles Vignes** von **Simon Maye & fils** und der tanninbetonte **Cabernet Franc & Sauvignon** der **Domaine Grand'Cour** auf, zudem ein Merlot-Trio aus dem Tessin: der noch etwas kantige **Sassi Grossi** von **Gialdi Vini**, der magisch jugendliche **Montagna Magica** von **Hubervini** und die Spannweite von **Zündels Orizzonte (us)**



Küchenchef Marek (l.) und Chef de Service Alessandro im Hof der «Oberen Stube».



An acht Ständen konnte man sich selber von der Qualität der 2014er überzeugen.



Schaffhauser Nachrichten  
8201 Schaffhausen  
052/ 633 31 11  
<https://www.shn.ch/>

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 16'360  
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich

Seite: 14  
Fläche: 48'878 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 3019449  
Themen-Nr.: 721.008

Referenz: 93285413  
Ausschnitt Seite: 2/2

Print



Swiss Vintage Award, der Ritterschlag nach zehn Jahren Flaschenreife: noble Schaffhauser Blauburgunder des Jahrgangs 2014.

BILDER US