

Christian Vessaz, verantwortlich für den Cru de l'Hôpital, ein 1464 gegründetes und der Burgerschaft von Murten gehörendes Weingut. Thierry Grosjean (unten) von Château d'Auvernier im Sommersalon mit Ahnengalerie.



CHASSELAS

2009 TWANNER CHASSELAS, TWANNER AOC

La Cave Perrot, Hans Perrot, Twann

Fr. 12.20

Elegante Nase, Lindenblüten, englische Bonbons und Akazienhonig. Im Gaumen süffig und lebhaft, schöner und ausgewogen.

17/20 trinken -2012

2009 CHASSELAS, CORTAILLOD AOC

Domaine des Cèdres, J.-Ch. Porret, Cortaillod

Fr. 10.40

Ausdrucksvolle Nase, fruchtige, mineralische und etwas exotische Charakteristik.

Spritzig und rassig mit toller Reflektierung der Frucht.

17/20 trinken -2012

2009 CHASSELAS, AOC VULLY

Domaine Chervet,

Jean-Daniel Chervet, Praz

Reintönig. Fruchtig und von guter Intensität, typischer Vully, perfekte Harmonie,

Mineralität, Honig, Lindenblüte, etwas Zitrusfrucht.

Im Gaumen rund, harmonisch, von der notwendigen Säure gestützt, dadurch erhöhte Komplexität, rassig, ausgewogen.

17/20 trinken -2012

2009 CHASSELAS, JOHANNITER SÉLECTION

Martin Hubacher, Twann

Fr. 12.80 (ausverkauft)

Blasses Gelb mit Grünreflex.

In der Nase Tradition und Komplexität bestens vereinend, erst mineralische

Noten (auch Hefearomen), dann exotische, Banane und Ananas, sowie Lindenblüte

und Birne (sehr typisch). Im Gaumen Fülle, Feinperligkeit

und etwas Rasse zeigend, stützend wirkende Säure,

die Aromatik mittragend,

Ein wunderschöner, traditioneller Chasselas der modernen Schule.

18/20 trinken -2012

2009 CHASSELAS, BLANC DES ROCHES, NEUCHÂTEL AOC

Grillette, Domaine

de Cressier, Cressier

Fr. 15.-

Intensität und Finesse

vereinend, komplexe Noten

wie Aprikose, Safran,

Akazienhonig, Tannenspitzen.

Im Gaumen ebenfalls

komplex und aromatisch.

Ein eleganter und bestens

gelungener Chasselas.

17/20 trinken -2012

2009 CHASSELAS, LES PLANCHES, SCHAFISER AOC

Erich & Katharina Andrey,

Ligerz

Fr. 14.-

Helles Gelb mit Grünreflex.

Würzige Nase mit Pfeffer,

danach fruchtig, Honig,

Mirabelle, Zitrusfrucht,

Papaya und Aprikose. Im

und fruchtig, ausgewogen, sehr eleganter Abgang.

17/20 trinken -2012

2009 CHASSELAS, AOC VULLY Cru de l'Hôpital,

Christian Vessaz, Môtier

Fr. 10.80 (70 cl)

Fruchtig, schöne mineralische Note, Feuerstein,

typisch und reintönig. Im Gaumen verführerisch,

leicht süß, aber mit einer

tollen Säure, ausgewogen.

17/20 trinken -2012

2009 CHASSELAS, SÉLECTION Charles Steiner, Schernelz

Fr. 14.-

Blasses Gelb mit Grünreflex.

Mineralische Nase, Feuerstein,

Lindenblüte, dann Grapefruit

und Banane. Im Gaumen leicht prickelnd,

fruchtig und erfrischend,

gute Aromaintensität, knackige

Säure, lebhaft, komplex

aufgrund des Verhältnisses

zwischen Intensität, Süsse,

Säure und Frucht.

17/20 trinken -2012

2009 CHASSELAS, CHAMP-REVEYRES, NEUCHÂTEL AOC

Alain Gerber, Hauterive

Fr. 10.50

Blasses Gelb. Was für eine

Nase, intensiv und komplex,

klassische Noten wie Mirabelle,

Lindenblüte, Zitrusfrucht,

englische Bonbons, Akazienhonig.

Sanfter Auftakt am Gaumen,

feinperlig, fruchtig und erfrischend.

17/20 trinken -2012

SAUVIGNON BLANC

2009 SAUVIGNON BLANC, SCHAFISER AOC

Rebgut der Stadt Bern,

Hubert Louis, La Neuveville

Fr. 16.50

Blasses Gelb mit Grünreflex.

In der Nase mineralische

und fruchtige Noten, Grapefruit,

Cassis, etwas Brennessel

und Minze. Im Gaumen

praktisch die Reflektierung

der Nase, perfekt und

sortentypisch, etwas

Luft brauchend, dekantieren.

2008 SAUVIGNON BLANC, NEUCHÂTEL AOC

Vins Keller, Vaumarcus

Fr. 15.80

Helles Gelb mit Goldreflex.

Tolle Nase mit Noten von

Litchi, Cassis, Zitrusfrucht

Brennessel, Rhabarber. Im

Gaumen relativ leicht, gute

Frucht, perfekt stützende

Säure, guter Nachklang.

17/20 trinken -2012

2009 SAUVIGNON BLANC, AOC VULLY

Cru de l'Hôpital, Christian

Vessaz, Môtier,

Helles Gold, erstaunlich

für einen Sauvignon blanc.

Tolle Intensität in der Nase,

Holunderblüte, Grapefruit,

Honig, Melone und etwas

grüne Paprika. Im Gaumen

sehr elegant, von einer

knackigen Säure gestützte

Struktur, mit perfekt

ausgleichender Fülle, stilvoll,

sehr lang anhaltende

Aromatik, Minze und Butter.

Ein Superwein.

18/20 trinken -2012

CHARDONNAY

2009 CHARDONNAY, VULLY AOC

Domaine Renaud Burnier,

Nant

Helles Gelb mit grünen und

goldenen Reflexen. Tolle

Intensität in der Nase, Ba-

nane, Melone und Gewürz.

Im Gaumen gute Fülle, die

olfaktorische Charakteristik

bestens widerspiegelnd,

die Struktur gut stützende

Säure, Frische verleihend,

sehr gut gelungen.

17/20 trinken -2012

2009 CHARDONNAY, TWANNER AOC BIELERSEE

Johanniterkeller, Twann

Fr. 20.- (ausverkauft)

Helles Gold mit Grünreflex.

Filigrane und komplexe

Nase mit Noten von Kokos-

nuss, Schokolade, Banane,

Honig, Mirabelle, Lakritz,

dem Holz aber deutlich über-

legene Fruchtintensität.

Im Gaumen mit guter Fülle,

SHORT FACTS DREI-SEEN-REGION

WEINGEBIET erstreckt sich über mehrere Kilometer am Mont Vully, am Nordufer des Bielersees sowie zwischen Vaumarcus und Le Landeron am Ufer des Neuenburgersees

REBFLÄCHEN Neuenburg (595 ha), Bielersee (223 ha), Vully (157 ha)

BECK'S BEST Die 500 besten Weine der Drei-Seen-Region, Buch von Yves Beck, deutsch oder französisch

PREIS Fr. 38.-

VERKAUF über Internet www.burgweg-wein.ch

WEITERE INFOS

www.bielerseewein.ch

www.ovdt.ch

Schweizerische Weinzeitung
April 2011