

# DIE SCHATZKAMMER DES SCHWEIZER WEINS

Terroirtypisch, herausragend und teils sehr rar:  
Die Elite der Schweizer Weine sammelt sich im Keller  
der Vereinigung Mémoire des Vins Suisses an, um von Wein-  
experten über viele Jahre hinweg verfolgt zu werden.  
Falstaff-Wein-Chefredaktor Martin Kilchmann beschreibt  
die spannendsten Jahrgangsvertikalen.

TEXT MARTIN KILCHMANN

## Traminer Vully

Vully AOC, Cru de l'Hôpital  
Domaine de la Bourgeoisie de Morat

90+

● **Traminer Vully 2013**  
Helles Gelb. Bukett noch etwas verschlossen, öffnen sich im Glas Noten von Lindenblüten, Zitrus und Mirabelle. Am Gaumen herber Auftakt, mittlere Fülle, präsen- te Säure. Endet frisch, lebendig und mineralisch auf dezenter Bitternote. Noch jugendlich-verhaltener Wein mit vielversprechenden Anlagen.

**TIPP: LAGERN**

91

● **Traminer Vully 2010**  
Helles Gelb. Anfänglich in der Nase noch etwas blockiert, blüht mit Luft auf, florale Noten, Rosen, aber auch Mandelblüte und Blütenhonig. Am Gaumen voller Auftakt, gute Struktur, stoffig, Schmelz, dezente Säure. Leichte Bitternote im langen Abgang. Üppiger, kraftvoller Wein.

**TIPP: LAGERN**



91

● **Traminer Vully 2007**  
Mittleres Gelb mit Grünreflexen. Komplexes Bukett mit ersten Reifenoten, florale, aber auch nussige Noten, Rosen, Pfingstrosen. Am Gaumen voller, weicher Auftakt, stoffig, kraftvoll, passende Säure, deutlich spürbare Restsüsse. Langer, etwas herber Abgang. Opulenter, kraftvoller Wein, hat wohl die Reife erlangt.

**TIPP: TRINKEN**