Bestes zum Apéro

TEXT und DEGUSTATIONSLEITUNG Hans Georg Babits
BILDER Dominique Schütz

Wer Thurgau und Wein hört, denkt zuerst wahrscheinlich an Pinot noir. Wir haben uns diesmal jedoch auf Weissweinspezialitäten aus dem Kanton gestürzt, und vor allem die zahlreichen Müller-Thurgau mit ihrem für die Sorte typischen Auftritt haben uns überzeugt. Insgesamt haben wir 35 Weissweine degustiert und die folgenden für Sie selektioniert. Ein Tipp: Es lohnt sich, die Weine zu Karaffieren. Das heisst, die Weine im Sturz in eine breite Karaffe umzuschütten und diese dann – bitte nicht erschrecken – nochmals zu schütteln. Luft tut gut, genau dort, also unter freiem Himmel, auf einer Terrasse, entfalten und behalten sie auch ihre sympathische Wirkung. Für uns die idealen Apéroweine zu einem gelungenen Sommerauftakt.

BESTER WEIN

1 ___ Pinot gris 2013
Schlossgut Bachtobel
16 Punkte | CHF 25.00

Klares, blasses Kupferrosa. Ausgeprägtes Bouquet, sehr fruchtbetont, Aromen reifer Pfirsiche, Quittengelee, Melone, reife Birnen und Mirabellen, daneben an edle Gewürze und Blüten erinnernde Noten. Stützende, mittelhohe Säure, schlank wirkender Körper, dennoch kraftvoll. Die Aromen der reifen Früchte spiegeln sich auch im Gaumen wieder. Würzige, an Ingwerbrot erinnernde Gaumenaromatik, zart nussig im langen, kraftvollen Abgang. Spannender, sehr würziger Pinot gris.
▸ *bachtobel.ch*

BESTE PREIS-LEISTUNG

2 ___ Müller-Thurgau 2013
Staatsdomaine Kalchrain
16 Punkte | CHF 12.00

Blasses Strohgelb. Mittelintensives Bouquet mit Kaltgäraromen wie Banane und Drops, aber auch deutliche Muskatwürze und florale Noten. Leicht spürbares und prickelndes CO_2, präsente, nie scharfe Säure, leichter Körper, Aromen von grünem Apfel, Birnen, Muskat, mittellanger, sehr saftiger Abgang. Sortentypischer Müller-Thurgau. Ein Apéritifwein, der sich jedoch auch als Speisebegleiter eignet.
▸ *weinkalchrain.tg.ch*

LIEBLINGSWEIN DER JURY

3 ___ Müller-Thurgau Iselisberg 2013
Herzog Welf, Volg Weinkellereien AG
15 Punkte | CHF 12.50

Klares, mittelintensives Zitronengelb. Dezentes Bouquet mit Aromen von grünem Apfel, Bananen, Eisbärenzeltli, Muskat, Pfeffer. Nicht ganz trocken und deutlich CO_2 spürbar. Mittelhohe, frische, leicht grün wirkende Säure. Unkompliziert; ein guter Tipp für heisse Sommertage. Mittellang im Abgang.
▸ *volgweine.ch* ▸ *divino.ch*

WEITERE WEINE

4 ___ Sauvignon blanc Engelwy Iselisberg 2013
Gutsbetrieb Engel
15.5 Punkte | CHF 16.50

Brennnessel, weisses Gemüse wie Spargel, Gras, ein Hauch von Fenchel und dezente Holznoten, pikant-würzige Säure, langer, kraftvoller Abgang. Ein rassiger, frischer Sauvignon blanc.
▸ *engelwy.ch*

5 ___ Müller-Thurgau 2013
Weingut Huber
15 Punkte | CHF 14.50

Dieser Wein braucht Luft. Wenn die Reduktion verschwindet, kommt ein sehr typischer und frischer Müller-Thurgau zum Vorschein. Macht Spass.
▸ *huber_weingut@gmx.ch*

6 ___ Müller-Thurgau Pêcheur 2013
Fischbacher-Weine
15 Punkte | CHF 14.90

Dezentes Bouquet mit Aromen von reifem Kernobst und Zitrusfrucht, charmant und unkompliziert am Gaumen.
▸ *fischbacher-weine.ch*

7 ___ Grüner Veltliner 2013
Weingut Saxer AG
14.5 Punkte | CHF 21.30

Reduktiv, pfeffrig und würzig. Mit der typischen, an Blattsalat erinnernden Note. Unbedingt karaffieren.
▸ *saxer-weine.ch*

8 ___ Quarteto weiss 2014
Bio-Weingut Roland und Karin Lenz
14.5 Punkte | CHF 17.00

Ein guter Einsteigerwein mit schönem Süsse-Säure-Spiel, der sich ebenfalls als süffiger Apéritifwein eignet.
▸ *weingut-lenz.ch*

9 ___ Schloss Weinfelden Cuvée 2013
Weingut Burkhart
14.5 Punkte | CHF 25.00

Leicht süsslicher Stil, deutliche Barrique-Note, sehr üppig und auch intensiv am Gaumen.
▸ *weingut-burkhart.ch*

10 ___ Pinot gris 2013
Martin Wolfer
14.5 Punkte | CHF 19.00

Sehr kraftvoll mit spürbarem Alkohol, ein schöner Pinot gris im Elsässer Stil.
▸ *wolferwein.ch*

11 ___ Pinot gris Trottenhalde Neunforn 2013
Rutishauser Weinkellerei AG
14.5 Punkte | CHF 19.50

Dezent mit süsslichen Haribo-Aromen, füllig und cremig am Gaumen, süss endend.
▸ *rutishauser.com*

12 ___ Sauvignon blanc 2013
Schlossgut Bachtobel
14.5 Punkte | CHF 23.00

Reduktiv, bitte Karaffieren! Danach grasiger und vegetabiler Sauvignon blanc. Sehr spritzig aber auch spitzig.
▸ *bachtobel.ch*

13 ___ Arenenberger Müller-Thurgau 2013
BBZ Arenenberg
14 Punkte | CHF 15.00

Frisch, typischer, leichter, süffiger und unkomplizierter Wein. Ideal zum Apéro und auch zu leichten Fischgerichten.
▸ *arenenberg.ch*

14 ___ Gropp Müller-Thurgau 2013
Rutishauser Weinkellerei AG
14 Punkte | CHF 13.90

Auch hier empfiehlt sich das Karaffieren. Einfach, aber sehr klarer und süffiger Müller-Thurgau.
▸ *rutishauser.com*

15 ___ Chardonnay 2013
Schmidweine
14 Punkte | CHF 17.50

Kraftvoller Stil mit dezenter Säure. Buttrige Noten, Steinobstaromen und präsenter Alkohol.
▸ *schmidweine.ch*

DEGUSTATOREN
Hans Georg Babits (*Weinakademiker*), Miriam Grischott (*Weinakademikerin*), Joachim Günther (*Weinakademiker, académie du vin*) und Sigi Hiss (*Weinjournalist, Berater, Raritätenexperte*)

DEGUSTIERT wird nach der WSET®- Methode des systematischen Verkostens aus einheitlichen Allround-Gläsern (*Schott Zwiesel*). Durchschnittswerte werden auf halbe Noten auf- bzw. abgerundet.

Bestes zum Apéro

TEXT und DEGUSTATIONSLEITUNG Hans Georg Babits
BILDER Dominique Schütz

Wer Thurgau und Wein hört, denkt zuerst wahrscheinlich an Pinot noir. Wir haben uns diesmal jedoch auf Weissweinspezialitäten aus dem Kanton gestürzt, und vor allem die zahlreichen Müller-Thurgau mit ihrem für die Sorte typischen Auftritt haben uns überzeugt. Insgesamt haben wir 35 Weissweine degustiert und die folgenden für Sie selektioniert. Ein Tipp: Es lohnt sich, die Weine zu Karaffieren. Das heisst, die Weine im Sturz in eine breite Karaffe umzuschütten und diese dann – bitte nicht erschrecken – nochmals zu schütteln. Luft tut gut, genau dort, also unter freiem Himmel, auf einer Terrasse, entfalten und behalten sie auch ihre sympathische Wirkung. Für uns die idealen Apéroweine zu einem gelungenen Sommerauftakt.

BESTER WEIN

1 ___ Pinot gris 2013
Schlossgut Bachtobel
16 Punkte | CHF 25.00

Klares, blasses Kupferrosa. Ausgeprägtes Bouquet, sehr fruchtbetont, Aromen reifer Pfirsiche, Quittengelee, Melone, reife Birnen und Mirabellen, daneben an edle Gewürze und Blüten erinnernde Noten. Stützende, mittelhohe Säure, schlank wirkender Körper, dennoch kraftvoll. Die Aromen der reifen Früchte spiegeln sich auch im Gaumen wieder. Würzige, an Ingwerbrot erinnernde Gaumenaromatik, zart nussig im langen, kraftvollen Abgang. Spannender, sehr würziger Pinot gris.
▸ *bachtobel.ch*

BESTE PREIS-LEISTUNG

2 ___ Müller-Thurgau 2013
Staatsdomaine Kalchrain
16 Punkte | CHF 12.00

Blasses Strohgelb. Mittelintensives Bouquet mit Kaltgäraromen wie Banane und Drops, aber auch deutliche Muskatwürze und florale Noten. Leicht spürbares und prickelndes CO_2, präsente, nie scharfe Säure, leichter Körper, Aromen von grünem Apfel, Birnen, Muskat, mittellanger, sehr saftiger Abgang. Sortentypischer Müller-Thurgau. Ein Apéritifwein, der sich jedoch auch als Speisebegleiter eignet.
▸ *weinkalchrain.tg.ch*

LIEBLINGSWEIN DER JURY

3 ___ Müller-Thurgau Iselisberg 2013
Herzog Welf, Volg Weinkellereien AG
15 Punkte | CHF 12.50

Klares, mittelintensives Zitronengelb. Dezentes Bouquet mit Aromen von grünem Apfel, Bananen, Eisbärenzeltli, Muskat, Pfeffer. Nicht ganz trocken und deutlich CO_2 spürbar. Mittelhohe, frische, leicht grün wirkende Säure. Unkompliziert; ein guter Tipp für heisse Sommertage. Mittellang im Abgang.
▸ *volgweine.ch* ▸ *divino.ch*

WEITERE WEINE

4 ___ Sauvignon blanc Engelwy Iselisberg 2013
Gutsbetrieb Engel
15.5 Punkte | CHF 16.50

Brennnessel, weisses Gemüse wie Spargel, Gras, ein Hauch von Fenchel und dezente Holznoten, pikant-würzige Säure, langer, kraftvoller Abgang. Ein rassiger, frischer Sauvignon blanc.
▸ *engelwy.ch*

5 ___ Müller-Thurgau 2013
Weingut Huber
15 Punkte | CHF 14.50

Dieser Wein braucht Luft. Wenn die Reduktion verschwindet, kommt ein sehr typischer und frischer Müller-Thurgau zum Vorschein. Macht Spass.
▸ *huber_weingut@gmx.ch*

6 ___ Müller-Thurgau Pêcheur 2013
Fischbacher-Weine
15 Punkte | CHF 14.90

Dezentes Bouquet mit Aromen von reifem Kernobst und Zitrusfrucht, charmant und unkompliziert am Gaumen.
▸ *fischbacher-weine.ch*

7 ___ Grüner Veltliner 2013
Weingut Saxer AG
14.5 Punkte | CHF 21.30

Reduktiv, pfeffrig und würzig. Mit der typischen, an Blattsalat erinnernden Note. Unbedingt karaffieren.
▸ *saxer-weine.ch*

8 ___ Quarteto weiss 2014
Bio-Weingut Roland und Karin Lenz
14.5 Punkte | CHF 17.00

Ein guter Einsteigerwein mit schönem Süsse-Säure-Spiel, der sich ebenfalls als süffiger Apéritifwein eignet.
▸ *weingut-lenz.ch*

9 ___ Schloss Weinfelden Cuvée 2013
Weingut Burkhart
14.5 Punkte | CHF 25.00

Leicht süsslicher Stil, deutliche Barrique-Note, sehr üppig und auch intensiv am Gaumen.
▸ *weingut-burkhart.ch*

10 ___ Pinot gris 2013
Martin Wolfer
14.5 Punkte | CHF 19.00

Sehr kraftvoll mit spürbarem Alkohol, ein schöner Pinot gris im Elsässer Stil.
▸ *wolferwein.ch*

11 ___ Pinot gris Trottenhalde Neunforn 2013
Rutishauser Weinkellerei AG
14.5 Punkte | CHF 19.50

Dezent mit süsslichen Haribo-Aromen, füllig und cremig am Gaumen, süss endend.
▸ *rutishauser.com*

12 ___ Sauvignon blanc 2013
Schlossgut Bachtobel
14.5 Punkte | CHF 23.00

Reduktiv, bitte Karaffieren! Danach grasiger und vegetabiler Sauvignon blanc. Sehr spritzig aber auch spitzig.
▸ *bachtobel.ch*

13 ___ Arenenberger Müller-Thurgau 2013
BBZ Arenenberg
14 Punkte | CHF 15.00

Frisch, typischer, leichter, süffiger und unkomplizierter Wein. Ideal zum Apéro und auch zu leichten Fischgerichten.
▸ *arenenberg.ch*

14 ___ Gropp Müller-Thurgau 2013
Rutishauser Weinkellerei AG
14 Punkte | CHF 13.90

Auch hier empfiehlt sich das Karaffieren. Einfach, aber sehr klarer und süffiger Müller-Thurgau.
▸ *rutishauser.com*

15 ___ Chardonnay 2013
Schmidweine
14 Punkte | CHF 17.50

Kraftvoller Stil mit dezenter Säure. Buttrige Noten, Steinobstaromen und präsenter Alkohol.
▸ *schmidweine.ch*

DEGUSTATOREN
Hans Georg Babits (*Weinakademiker*), Miriam Grischott (*Weinakademikerin*), Joachim Günther (*Weinakademiker, académie du vin*) und Sigi Hiss (*Weinjournalist, Berater, Raritätenexperte*)

DEGUSTIERT wird nach der WSET®- Methode des systematischen Verkostens aus einheitlichen Allround-Gläsern (*Schott Zwiesel*). Durchschnittswerte werden auf halbe Noten auf- bzw. abgerundet.