



WEIN-KELLER
Peter Keller

DEGUSTATION VON SCHWEIZER WEINEN

30 Schweizer Merlot-Weine im Test – das sind die Sieger

Wein-Keller | Peter Keller | 25.4.2018



Das Tessin stellt den Testsieger der Merlot-Degustation. (Bild: Unsplash/ Kelsey Knight)

**Der Tessiner Merlot Tracce di Sassi 2015 von Werner
Stucky hat eine Blindverkostung von 30 Schweizer**

Weinen dieser Rebsorte gewonnen. Ein Gewächs aus der Bündner Herrschaft schaffte es ebenfalls unter die Top 3.



Mode & Beauty	Design & Wohnen	Kochen & Geniessen	Uhren & Schmuck	Reisen & Entdecken	Auto & Gadgets
---------------	-----------------	--------------------	-----------------	--------------------	----------------

bemerkenswerte Resultate hervor, vor allem im Tessin. Im «Bordeaux der Schweiz», wie das Anbaugebiet mit rund 1100 Hektaren Rebfläche oft genannt wird, sind 80 Prozent damit bepflanzt. Aber auch in den anderen Gebieten schwören Winzer auf den vielseitigen Merlot. Wer spielt hierzulande in der Champions League? Das Stil-Magazin der «NZZ am Sonntag» hat mit Weinkenner Christian Schmid, Grand Maître Territorial der renommierten Vereinigung Commanderie de Bordeaux, 30 Weine von bekannten Schweizer Produzenten mit verdeckter Etikette getestet. Alle Beispiele entstammen dem Jahrgang 2015.

Das Fazit der Blindverkostung

Das Niveau war sehr hoch, ungenügende Weine gab es nicht. Das Tessin stellte die Spitze, aber zwei Deutschschweizer Weine sorgten für Furore. Sieger wurde der herausragende Tracce di Sassi 2015 von Werner Stucky. Der ursprünglich aus der Deutschschweiz stammende Winzer gehörte zu jenen Intellektuellen mit akademischer Ausbildung, die in den achtziger Jahren das önologische Potenzial im Tessin erkannten und sich von der Tradition im Bordeaux, etwa mit dem Ausbau des Weins im Barrique, inspirieren liessen. «2015 war ein Jahrgang mit sehr hoher Qualität», sagt Stucky, der 1981 die Cantina del Portico an den Hängen des Lago Maggiore gegründet hatte. Trotz dem wärmeren Klima seien die Alkoholwerte nicht übertrieben ausgefallen. Der Winzer versucht nach eigener Darstellung, mit dem Alter stets puristischere Weine zu keltern. Dies ist mit dem 2015er perfekt geglückt. Kürzlich hat der charismatische Stucky mit Jürg Hügin von der Cantina della Rocca eine gemeinsame Gesellschaft gegründet. Die Weine werden jedoch weiterhin unter den eigenen

Labels abgefüllt.



GLÄSER-GLOSSAR

Welches Glas für welchen Wein?

Auf den nächsten Spitzenplätzen folgte mit dem Tera Creda 2015 von Enrico Trapletti aus dem Sottoceneri ein weiterer Tessiner. Ihm ebenbürtig war der Merlot Barrique 2015 von Georg Fromm aus der Bündner Herrschaft. Daneben schafften vier Beispiele den Sprung in die Endrunde, davon drei Tessiner: Montagna Magica 2015 von Huber (17,5/20 Punkte, 52 Fr. über hubervini.ch), Crescendo 2015 der Tenuta San Giorgio (17,5/20, 30 Fr., über -vinothek-brancaia.ch) sowie Carato 2015 von Angelo Delea (17,5/20, 35 Fr. über martel.ch). Der Wein mit dem besten Preis-Genuss-Verhältnis kommt aus dem Aargau: der Merlot Brestenberg 2015 vom Weingut Wehrli aus Küttigen (17,5/20, 24 Fr. über wehrli-weinbau.ch).

Die Gewinner des Merlot-Testing:

(Bild: PD)



Platz 1: Tracce di Sassi 2015, Werner Stucky, Tessin

Werner Stucky ist 2015 ein herausragender Tracce di Sassi gelungen. Der Merlot spielt gekonnt seine Vorzüge aus: nobles Bouquet (schöne Fruchtnoten, würzige Töne etwas Kaffee), im Gaumen noch jugendlich wirkend, dicht, frisch dank gut integrierter Säure, feine, reife Tannine, sehr langes Finale. Der Wein wird während gut eines Jahres im Barrique ausgebaut, wobei 70 Prozent neu sind. Servierempfehlung: Tessiner Gerichte wie geschmortes Kaninchen mit Risotto. 18,5/20 Punkte, 41 Franken , über vinothek-brancaia.ch

(Bild: PD)



Platz 2: Tera Creda 2015, Enrico Trapletti, Tessin

Der Autodidakt, bis 2004 als Lokomotivführer tätig, ist in Kürze an die Spitze im Tessin aufgestiegen, wie sein Tera Creda beweist. Der Merlot reift zu 30 Prozent in Barriques und zu 70 Prozent im Stahltank. Das Resultat im Glas fällt überzeugend aus. In der Nase lassen sich Noten von Waldbeeren, Gewürzen, Tabak und mineralische Töne ausmachen. Im Gaumen präsentiert sich der Wein mit schöner Struktur, gut integrierten Gerbstoffen und Geschmeidigkeit. Der ausgewogene Merlot passt etwa zu Polenta mit Steinpilzen. 18,25/20 Punkte, 39 Fr., über gerstl.ch



GROSSE BORDEAUX-WEINE

Zweimal 100 Punkte verkostet

(Bild: PD)



Platz 3: Merlot Barrique 2015, Georg Fromm, Bündner Herrschaft

Altmeister Georg Fromm aus Malans in der Bündner Herrschaft weiss nicht nur mit Pinot noir zu glänzen. Sein Können kommt auch dem Merlot Barrique zugute. Der Wein brilliert mit einer vielschichtigen Aromatik (dunkle Beeren, Kräuter, mineralische Töne) und vereint Kraft, Fülle und Eleganz. Die Länge ist grossartig, das Reifepotenzial beträgt mindestens zehn Jahre. Man möge die Spezialität etwas auf die Seite legen und dann in einer gemütlichen Runde mit einer schönen Grillade geniessen. 18/20 Punkte, 32 Fr., über weingut-fromm.ch

Diesen Artikel teilen



Für Sie empfohlen



Der neue US-Präsident Donald Trump hat 2011 ein riesiges Weingut in Virginia erworben. Heute ist der Betrieb im Besitz seines



Finden Sie auf NZZJobs die exklusivsten Jobs für Fachkräfte und –spezialisten.



Die berühmten Barolo- und Barbaresco-Weine aus dem Piemont werden aus Nebbiolo gekeltert.



Bei Parship finden Sie gezielt jene Singles, die Sie optimal ergänzen.



Plötzlich ist er da: der Frühling mit seinen lauen Temperaturen.

Business Click

Mehr aus Kochen & Geniessen



NACHGEWÜRZT

mit Wolfgang Fassbender

HEILFASTEN-SELBSTVERSUCH IM 4-STERNE-HOTEL

500 Kalorien täglich und 16 Stunden Nahrungsverzicht

Im Campus-Hotel Hertenstein im Luzernischen Weggis werden sechstägige Heilfasten-Kuren angeboten. Dabei soll die sogenannte «Heilungskrise» überwunden und subtile Aromen wiederentdeckt werden.

GASTROKRITIK AUS DER TIEFSTEN PROVINZ

Wie zwei Jungunternehmer den Aargau kulinarisch aufmischen

Ein Ausflugslokal ist das «Fahr» nur auf den ersten Blick. Auf den zweiten bieten dessen junge Inhaber im Naturschutzgebiet an der Reuss eine ungewöhnlich ideenreiche Küche mit Pfiff. Langweilig wird es auch wegen der Umgebung und der zum Spielen einladenden Weinkarte nie.



WEINKELLER

mit Peter Keller

REZEPT

Erdbeermousse mit Basilikum und Pfeffer

Das aromatische Basilikum und der rosa Pfeffer verleihen diesem erfrischenden Dessert eine blumig-würzige Note und interessante Schärfe.

DER WEIN DER WOCHE

Spitzen-Chasselas aus der Waadt

Chasselas ist die meistangebaute weisse Sorte der Schweiz. Bei einem kleinen Test mit sechs Weinen aus verschiedenen Anbaugebieten hat ein Klassiker aus der Waadt am besten abgeschnitten.



NACHGEWÜRZT

mit Wolfgang Fassbender

☞ KOSMETIK AUS DER KÜCHE

Badekugeln zum Selbermachen

Wer gerne badet und bastelt, findet an selbst hergestellten Badekugeln seine helle Freude. Die Kugeln sind schnell gemacht und eignen sich auch perfekt zum Verschenken.

GELD SPIELT MANCHMAL KEINE ROLLE

Die 10 teuersten Restaurants der Welt

Manchmal geht es nicht nur um Sterne, sondern um Prestige – und ums Geld. Wer in den teuersten Restaurants der Welt einkehrt, der will nicht nur gut essen, sondern ein einmaliges Erlebnis buchen. Ob sich

der Aufwand lohnt, muss jeder selbst entscheiden.

Themen entdecken

Mode & Beauty

Design & Wohnen

Kochen & Geniessen

Uhren & Schmuck

Reisen & Entdecken

Auto & Gadgets

Mehr aus NZZ Bellevue



WANDERUNG
mit Heinz Staffelbach

50. GEBURTSTAG DES ADIDAS- TRAININGSANZUGS

Das beste Outfit des Kickers

Der klassische Trainingsanzug, den manche auf dem Sportplatz, viele aber auch zu Hause auf dem Sofa tragen, ist nicht so alt, wie man meinen möchte. Dieser Tage feiert der Klassiker erst seinen 50. Geburtstag.

EINE LEHRREICHE WANDERUNG DURCH TÜMPEL

Im Luzerner Hinterland

Aus einem stillgelegten Kieswerk wurde eines der vielfältigsten Naturschutzgebiete. Auf den fünf Hektaren in Ettiswil ist es beinahe unmöglich keinem Wasserfrosch zu begegnen.

TREND «SIMPLE LIFE»

Der Griff zum Schröpfglas

Cupping, wie Schröpfen gerne auch genannt wird, kann Verspannungen lösen und Schmerzen lindern. Die antike Praktik erlebt gerade einen neuen Boom.

GESUNDHEITSCENTER BAINESSER TSCHLIN

Chinesische Mönche sorgen im Unterengadin für innere Ruhe

Nach einem China-Aufenthalt hat ein Bündner Neo-Hotelier zwei Shaolin-Mönche nach Tschlin geholt. Ein Training mit Meister Yu oder Meister Liu verändert die Sicht auf unsere Welt.

HEILFASTEN-SELBSTVERSUCH IM 4-

BEAUTY-PRODUKTE MIT AKTIVKOHLE

Was steckt hinter dem

STERNE-HOTEL

500 Kalorien täglich und 16 Stunden Nahrungsverzicht

Im Campus-Hotel Hertenstein im Luzernischen Weggis werden sechstägige Heilfasten-Kuren angeboten. Dabei soll die sogenannte «Heilungskrise» überwunden und subtile Aromen wiederentdeckt werden.

Aktivkohle-Trend?

Aktivkohle, das alte Heilmittel, auf das schon unsere Grosseltern geschworen haben, wagt ein Revival. Klar, schwarz eingefärbte Produkte sehen cool aus – aber sind sie auch wirklich gesund?

Mehr Artikel laden

Der «Kochen & Geniessen» Newsletter

KULINARISCHE INSPIRATIONEN

Das Beste aus «Kochen & Geniessen» direkt in Ihr Postfach

Der «Kochen & Geniessen» Newsletter bereitet Gourmets, Hobbyköche und Geniesser jeden Montag mit Rezepten, Gastrokritiken und anderen spannenden Inhalten auf eine kulinarisch erfüllte Woche vor.

Anmelden oder Registrieren

NZZ Bellevue folgen



Häufige Fragen

Impressum

Kontakt

NZZ
Abonnemente

AGB &
Datenschutz

Werbung

Sponsored
Content

▲ nach oben