

## FÜR SIE DEGUSTIERT:

1 **Cœur de Cuvée**  
Henri Cruchon,  
Echichens VD

Dieser Wein ist einem echten Champagner verblüffend ähnlich. Man kann ihn auch gut zum Essen trinken.

**Trauben** Chardonnay, Pinot noir  
**Methode** traditionell  
**Bezug** www.henricruchon.com  
**Preis** 27 Fr.

2 **Spumante rosato brut**  
Theiler Vini,  
Bosco Luganese TI

Bei Frauen kommt dieser rosa-farbene Spumante besonders gut an. Vielleicht, weil er blumig, fruchtig und süsslich schmeckt?

**Trauben** Pinot noir  
**Methode** traditionell  
**Bezug** www.theilervini.ch  
**Preis** 22 Fr.

3 **Watter brut**  
Sélection Landolt Weine,  
Zürich

«Elegant und finessenreich», «kraftvoller Abgang», «frisch» und «sehr gut» lauten die Urteile der Testrunde über diesen Blanc de Blancs, einen Schaumwein also, der ganz aus weissen Trauben gemacht ist.

**Trauben** Müller-Thurgau  
**Methode** traditionell  
**Bezug** www.landolt-weine.ch  
**Preis** 25 Fr.

4 **Mousseux brut**  
Martin Biovin, Ligerz BE

Hellrosa schäumt dieser Bio-Sekt vom Bielersee im Glas. Aus der seltenen, weissen Bianca- und der roten Pinot-noir-Traube gemacht, wirkt er besonders rassig und macht Lust auf mehr.

**Trauben** Bianca, Pinot noir  
**Methode** traditionell  
**Bezug** www.biovin-martin.ch  
**Preis** 26 Fr.



5 **Apologia brut**  
Provins, Sion VS

Fruchtige Noten, feine Bläschen und eine erfrischende Wirkung zeichnen diesen einfachen, im Tank vergorenen Schaumwein des grössten Schweizer Weinproduzenten aus. Gemacht ist dieser weisse Sekt übrigens aus roten Trauben.

**Trauben** Gamay, Pinot noir  
**Methode** Tank  
**Bezug** www.provins.ch  
**Preis** 20.90 Fr.

6 **Vin mousseux**  
Weingut Stoll,  
Osterfingen SH

«Elegant», «modern» und «fruchtig» wurde der Schaffhauser Schaumwein in der Degustation genannt. 2013 war er mit der Goldmedaille des Grand Prix du Vin Suisse ausgezeichnet worden.

**Trauben** Pinot noir  
**Methode** traditionell  
**Bezug** www.weingut-stoll.ch  
**Preis** 23 Fr.

7 **Seeperle**  
Weingut Hasenhalde,  
Feldmeilen ZH

Der Schaumwein vom Zürichsee perlt sehr schön und schmeckt klassisch, obwohl das klassische Duo von Chardonnay- und Pinot-noir hier um Riesling-Silvaner-Trauben erweitert wurde.

**Trauben** Chardonnay, Pinot noir, Riesling-Silvaner  
**Methode** traditionell  
**Bezug** www.hasenhalde.ch  
**Preis** 21 Fr.

8 **Jeninser Crémant**  
Weingut Eichholz,  
Irene Grünenfelder,  
Jenins GR

«Das ist der Beste», so lautete das einhellige Urteil der Testrunde. «Erfrischend», «trocken», «hat Tiefe und Struktur» hiessen einige der Urteile über den blassrosa Schaumwein der bekannten Bündner Winzerin.

**Trauben** Pinot noir, Chardonnay  
**Methode** traditionell  
**Bezug** www.vonsalis-wein.ch  
**Preis** 34 Fr.

9 **Vin mousseux Rosenau brut**  
Weinbau Ottiger,  
Kastanienbaum LU

Rötlich-golden perlt dieser Sekt vom Vierwaldstättersee im Glas. Honignoten erfreuen die Nase, und in seiner rassigen Art eignet er sich auch als Durstlöcher.

**Trauben** Pinot noir  
**Methode** traditionell  
**Bezug** www.weinbauottiger.ch  
**Preis** 30 Fr.

10 **Wetzel brut**  
Weingut Goldwand,  
Ennetbaden AG

Der Schämpis aus dem Aargau gefällt durch seine Ausgewogenheit – nicht zu süss, nicht zu sauer. Und auch durch sein lachsfarbened Aussehen.

**Trauben** Pinot noir, Räuschling, Riesling-Silvaner  
**Methode** traditionell  
**Bezug** www.weingut-goldwand.ch  
**Preis** 26 Fr.

Wegen der unterschiedlichen Produktionsweisen verzichten wir auf eine Notengebung und Rangierung.



«Mein Favorit ist der Vin mousseux vom Weingut Stoll. Er hat nicht zu viel Kohlensäure und ist fruchtig. Genau so, wie ich es mag. Ich würde diesen Wein sofort kaufen.»

Nina Cipriani, Hotelfachfrau

Ebenfalls degustiert und durchaus empfehlenswert:

**Ufergold**, Weingut Höcklistein, Rapperswil-Jona SG, 24 Fr.

**Secco**, Weingut Nadine Saxer, Neftenbach ZH, 23 Fr.

**Etoile de Miolan**, Domaine de Miolan, Choulex GE, 19.50 Fr.

**Cuvée Tradition Rosé brut**, Mauler, Môtiers NE, 22 Fr.

**Auguste Chevalley**, Cave Cidis, Tolochenaz VD, 13.90 Fr.

**Blanc de Blancs**, Artisans Vignerons d'Yvorne VD, 19.80 Fr.

**Ronco Grande extra brut**, Val-sangiacomo, Mendrisio TI, 24 Fr.

**Winner Sekt**, Weingut Burkhart, Weinfeld TG, 25 Fr.

**Flirt rosé**, Weingut Clerc Bamert, Nuolen SZ, 29 Fr.

**Bâle secco brut**, Buess Weinbau & Weinhandel, Sissach BL, 15.80 Fr.