



Sabine Steiner



## Degustationsnotizen Die Stimmung steigt

TEXT: WOLFGANG FASSBENDER DEGUSTATION: SALZ&PFEFFER

Vermutlich existiert keine einzige Weinkarte in der Schweizer Gastronomie, die nicht wenigstens einen weissen Epesses oder einen Féchy listet: leichte, süffige, unauffällige Tropfen, eidgenössische Klassiker wie Hörnli mit gestampften Äpfeln und gehacktem Fleisch. So mancher Geniesser realisiert gar nicht, dass sich hinter beiden Namen die Rebsorte Chasselas verbirgt, welche auch für den Walliser Fendant und viele, viele andere Schweizer Trinkbarkeiten verantwortlich zeichnet. Chasselas, die schweizerischste aller Sorten, galt eine Weile als Auslaufmodell, die Rebfläche sank, die Winzer setzten

auf Alternativen, und viele der verbliebenen Chasselas tropften breit und bräsig ins Glas, liessen jegliche Frische vermissen.

Inzwischen hat sich die Stimmung wieder gebessert. Winzer wie Luc Massy und Sabine Steiner beweisen, dass es auch anders geht. Der eine schafft es, aus der Waadtländer Prestige-Appellation Dézaley komplexen, fruchtigen, eleganten Wein zu basteln. Die andere hat sich auf leichte Ergebnisse mit selten über 12 Prozent spezialisiert und verzichtet am Bielersee dann und wann sogar auf den früher obligatorischen Säureabbau. «Expérience» nennt sich Steiners Chasselas, bei dem die Äpfelsäure komplett erhalten und eben nicht in Milchsäure umgewandelt wurde. Ergo fehlt diesem Wein der milchig-nussige Geschmack vieler Kollegen, die Säure wirkt belebend, und auch das dritte Glas verursacht keine Sättigungseffekte. Was hierzulande noch als sensationell gilt, ist jenseits der Grenze, im deutschen Markgräflerland, längst die Regel: Dort wird der Chasselas als Gutedel verkauft und ist meist duftig und erfri-

### 2009 Chasselas «Clos à l'Abbé»

Erster Eindruck: fein, deutlich frisch, Zitrus, Hauch Apfel, feine Säure. «Macht sich schön breit.» Zweiter Eindruck: geht immer mehr in die steinige Richtung, vor allem Feuerstein. Deutlich würzig. Und dank DIAM-Verschluss garantiert Zapfengeschmack-frei.

Preis: CHF 15.–



### 2009 Chasselas «Sélection»

Erster Eindruck: ein Hauch von frischem Luftballon, samtig-weich, hefig, überraschende Säure. Zweiter Eindruck: in der Nase wuchtig-fruchtig, Zitrus. «Oder Granatapfel, wenn man draufbeisst – knack.» Geschmeidig. Zu Fisch aus dem Bielersee, na klar.

Preis: CHF 14.–

schend. Andererseits kann man auch mit Säureabbau tolle Weine keltern, sofern Böden und Handwerkskunst stimmen. Wer Musse aufbringt, sollte Luc Massys Dézaley erst mal zehn Jahre weglegen, gern auch die doppelte Zeitspanne. Wir wetten unseren halben Weinkeller, dass dieser komplexe Tropfen auch 2031 noch Spass machen wird: Einen besseren Begleiter zu gebackenem Saibling, Kalbfleischragout oder Gruyère wird man dann schwerlich finden!

**Steiner – Schernelz Village**, Untergasse 22, 2514 Schernelz ob Ligerz, 032 315 23 24, [www.schnelz-village.ch](http://www.schnelz-village.ch), [info@schnelz-village.ch](mailto:info@schnelz-village.ch)

**Luc Massy – Clos du Boux**, 1098 Epesses, 021 799 21 47, [www.massy-vins.ch](http://www.massy-vins.ch), [luc.massy@swissonline.ch](mailto:luc.massy@swissonline.ch)



Luc Massy



Steiner – Schernez Village

Ohne biologischen Säureabbau. Erster Eindruck: Melone, Apfel, wirkt ruhig, verhalten. Ein wenig frischer, als von gewöhnlichem Chasselas zu erwarten ist. Zweiter Eindruck: recht straff, zarte Säure, wirkt frisch und immer frischer, besitzt einen würzigen Nachhall.

**Preis:** CHF 15.–



### 2009 Chasselas «Expérience»

Luc Massy – Clos du Boux

Erster Eindruck: Na klar, das ist Banane, und eine ganze Menge davon. Zweiter Eindruck: Merkbar mehr Alkohol als die Bielerseeweine (12,5 Prozent Alkohol), wirkt dafür säurereicher, eben waadtländisch. Am Gaumen etwas breit. **Preis:** CHF 16.50



### 2009 Saint-Saphorin «Sous les Rocs»

Luc Massy – Clos du Boux

Erster Eindruck: Nichts Störendes in der Nase, würzig, fest, frisch, leicht hefig. Harmonie zwischen einem Hauch Süsse und Säure. Zweiter Eindruck: Gut und kompakt, aber Nuancen herauszufinden, ist schwer. Mineralisch im Nachhall. «Wie es im Rebberg schmeckt.» Ein Essenswein! **Preis:** CHF 16.50



### 2009 Epesses Grand Cru «Clos du Boux»

Luc Massy – Clos du Boux

Erster Eindruck: Aber hallo – reife, leicht cremige Frucht, Honig (13 Prozent Alkohol!); frische Butter, etwas Aprikose. Kompakt, würzig, passt zu einer schwereren Vorspeise. Zweiter Eindruck: fest, stoffig, nussiger Nachhall, entwickelt sich, ohne breit zu wirken. Abwarten, und zwar lange! **Preis:** CHF 24.–



### 2009 Dézaley Grand Cru «Chemin de Fer»