




# MEDIENSPIEGEL

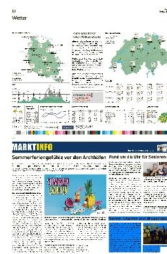
27.05.2019

Andreas Keller Weininformation  
Andreas Keller  
Konkordiastrasse 12  
8032 Zürich

Lieferschein-Nr.: 11473348      Ausschnitte: 3  
Auftrag: 721003                      Folgeseiten: 1  
Themen-Nr.: 721.19                  Total Seitenzahl: 4

---

	24.05.2019	Der Landbote Sonne, Charme und Grosszügigkeit	01
	23.05.2019	gastrojournal.ch Chasselas und Sushi feiern Hochzeit	02
	07.05.2019	Thaynger Anzeiger «Tag der offenen Weinkeller»	04



## Sonne, Charme und Grosszügigkeit

Am 23. Mai wurde der Jahrgang 2018 der Walliser Weine in Sitten präsentiert. Es war ein von Hitze und Trockenheit geprägtes Jahr, dem wir aromatische und kräftige Weine zu verdanken haben. Diese können zwischen 30. Mai und 1. Juni bei 240 Winzern und Einkellerern am Tag der offenen Weinkeller im Wallis verkostet werden. Im Degustationsheft beschreibt die Kantonsönologin Corinne Clavien die Vorzüge dieses herausragenden Jahrgangs: Eine unerwartete, erstaunlich ausgeprägte Frische macht die Weine energiegeladener und lebendiger. Sie zeigen sich kräftig und körperreich und weisen eine aussergewöhnliche, dynamische Üppigkeit auf.



### Walliser Weine – Tag der offenen Weinkeller

30. Mai bis 1. Juni 2019  
jeweils von 11 bis 19 Uhr  
[www.lesvinsduvalais.ch](http://www.lesvinsduvalais.ch)

23.05.19

## Chasselas und Sushi feiern Hochzeit



Die Marriage zwischen Chasselas und Sushi funktioniert, wie ein aktueller Test an der Food Zürich zeigt. Foto: ZVG

«Food Pairing» ist in aller Munde und auch an der noch bis zum 26. Mai laufenden Food Zürich ein Hauptthema. Das Office des Vins Vaudois hat zu einer Chasselas-Sushi-Masterclass eingeladen. Die Rebsorte Chasselas gehört zu den am meisten unterschätzten der Schweiz.

Reto E. Wild

«Food Pairing» ist in aller Munde und auch an der noch bis zum 26. Mai laufenden Food Zürich ein Hauptthema. Das Office des Vins Vaudois hat zu einer Chasselas-Sushi-Masterclass eingeladen. Die Rebsorte Chasselas gehört zu den am meisten unterschätzten der Schweiz. Wer weiss schon, dass Spitzengutedel vom Genfersee locker länger als 20 Jahre gelagert werden können? Im Schatten der trendigen, kraftvollen und aromatischen Weine steht der Chasselas viel mehr für Finesse und Eleganz, mittlere Säure und mittleren Körper. Ein Blender ist er nicht. Lange hat man der Rebe eine exotische Herkunft angedichtet. Erst kürzlich kam eine genetische Studie zum Schluss, dass die Rebsorte ein echtes Urgewächs der Schweiz ist. Noch etwas ist typisch für den Chasselas: Er drückt die Varietät der Böden aus. Lagen, die nur wenige Dutzend Meter voneinander entfernt sind, können komplett andere Tropfen hervorbringen.

Das Waadtland besteht aus sechs Weinregionen. Die drei wichtigsten: La Côte in der Nähe von Genf. Sie nimmt 50 Prozent des Rebbaus im Kanton Waadt ein und sorgt für florale Weine. Das Lavaux, Teil des Unesco-Welterbes, profitiert von den steilen Terrassenlagen, den drei Sonnen (direkter Sonneneinstrahlung, der Spiegelung des Lac Léman und den aufgewärmten Mauern) und der Südwestausrichtung, was für tendenziell gehaltvollere Weine sorgt. Östlich davon befindet sich die AOC Chablais.



Fazit einer Degustation von neun verschiedenen Chasselas, die zu Sushi-Kreationen kredenzt wurden: Die Marriage zwischen Sushi und Chasselas funktioniert. Die Weine können sehr unterschiedlich sein: Der leichte La Côte von Graenicher aus Mont-sur-Rolle mit seiner Frische und Mineralität passte beispielsweise zu Kingfish-Nigiri an Yuzu-Sauce. Am meisten überzeugte jedoch der Chasselas von Les Frères Dubois aus Bourg-en Lavaux, Tour Marsens Vase 4, ein Dézaley Grand Cru AOC 2015: ausbalanciert, komplex, Honignote, dezent rauchig, mineralisch und schöne Säure. Der Wein harmonierte hervorragend mit kurz angebratenem Lachs an Teriyaki- Sauce. Man kann diesen Grand Cru noch locker 20 weitere Jahre lagern.

Nächste Gelegenheit, Chasselas zu degustieren: Der Tag der offenen Weinkeller (Caves Ouvertes) am 8. und 9. Juni in der Waadt.

17.5/20 Punkten, Preis: zwischen 21 - 30 Franken



### «Tag der offenen Weinkeller»

Ein Gläschen Weisswein gefällig? Kellermeister Markus Stamm von WeinStamm schenkt den drei Damen den edlen Tropfen ein. Am Samstag fand im Rahmen der Branchenveranstaltung «Tag der offenen Weinkeller» einer von drei Besuchstagen in der Thaynger Weinmanufaktur statt. In den hellen Räumlichkeiten, die vergangenes Jahr neu eröffnet wurden, gab es für die Gäste freie Degustation, Führungen und Verpflegungsmöglichkeiten. (Bild und Text: Franziska Bartel)