



Fotos: Alamy, zvg

ne Veränderung der Geschmacksnuancen etwas zu erschaffen, ohne dabei das Gleichgewicht des Weins zu zerstören. Doch nicht für alle ist diese Methode noch zeitgemäss. Für Gilles Besse, Önologe bei Jean-René Germanier in Vétroz VSund Vorsitzender der Swiss Wine Promotion, ist die malolaktische Gärung gar ein Thema, das vor fünfzehn oder zwanzig Jahren aktuell war: «Als die Erträge noch viel höher waren, wurde sie quasi systematisch eingesetzt. Ohne sie waren die Chasselas sehr saure Weine, die den Geschmack der Kunden nicht trafen.» Heute seien

die Erträge wesentlich kleiner und die Trauben reifer. Dies sowie höhere Temperaturen, würden für viel weniger Säure sorgen. «Die malolaktische Gärung hat deshalb keine grosse Auswirkung mehr auf den Wein.» Er setzt sie dementsprechend selten ein. Dufaux wie auch Besse sind sich aber einig, dass der Chasselas in der Schweiz einzigartig ist. «Man wird ihn uns nie wegnehmen können», fügt Dufaux hinzu. Das Klima und der Boden in der Schweiz seien so perfekt für die Rebsorte, dass man «nirgendwo sonst auf der Welt einen Chasselas wie den unseren produzieren kann». ● ANNE-MARIE CUTTAT



Expertin

Britta Wiegelmann
Weinjournalistin

Passt zu Sushi

Für mich reimt sich Féchy auf Sushi. Dass sich Chasselas hervorragend mit Fisch verträgt, ist bekannt. Meist denkt man dabei an Egli aus dem Genfersee. Nicht umsonst heisst das Weingebiet, in welchem Féchy liegt, La Côte. Die Reben wachsen auf den Hügeln entlang der Küste mit Blick auf den Lac Léman. Da liegt es natürlich nah, die zwei lokalen Spezialitäten zu kombinieren. Doch stattdessen bin ich diesmal in die Ferne geschweift. Zum Féchy Les Merveilles, geprägt von frischem Zitrusduft und einer feinen Blütennote, habe ich Sushi probiert. Passt perfekt! Mit seinem weichen Schmelz, seiner trinkigen Art und seiner mineralischen Ader hüllt der Wein die Reishäppchen ein, sodass sie schwimmen wie der Fisch im Wasser.

La Côte AOC Féchy Les Merveilles, 2014

- ⇒ Preis: **Fr. 11.50/70 cl**
- ⇒ Herkunft: **Waadt**
- ⇒ Rebsorte: **Chasselas**
- ⇒ Genussreife: **1–3 Jahre ab Ernte**
- ⇒ Erhältlich: **in grösseren Coop-Läden und unter www.mondovino.ch**

