



MONDIAL
DU CHASSELAS
Gutedel • Fendant

WEINVERKOSTUNGSBERICHT
GOLDMEDAILLEN BEIM MONDIAL DU CHASSELAS
2026

Text verfasst von Yves Beck von yvesbeck.wine

Yves
Beck



Entdecken Sie die Verkostungskommentare von Yves Beck

Yves Beck, Spitzname «Beckustator», ist Schweizer und lebt in Twann am Bielersee. Der Autor und Weinkritiker schreibt für verschiedene Medien und engagiert sich stark für das Thema Wein in den sozialen Netzwerken.

Seit 2017 ist Yves Beck Mitglied von GlobalWineScore, einem Zusammenschluss der 20 weltweit einflussreichsten Bordeaux-Weinkritiker, laut Wine-Services.

Alsace

Alsace AOC

Zusslin

Chasselas Wolfhag 2022

Ein präzises Bouquet mit blumigen und würzigen Nuancen. Im Auftakt ist der Wein lebhaft, salzig und leicht cremig, bevor er sich geradlinig entwickelt. Er ist tonisch, frisch und genussreif. Jetzt bis 2030.

Baden

Markgräflerland

Julius Zotz

Alte Reben - Gutedel Trocken 2025

Das Bouquet der Cuvée „Vieilles Vignes“ besticht von Anfang an durch Subtilität, die zwangsläufig mit Komplexität einhergeht. Nuancen von Zitronenmelisse verbinden sich mit Noten von Feuerstein, Zitruschalen und weißfleischigen Früchten. Im Auftakt leicht salzig, offenbart sich der Wein in einem Zug, präzise und nahtlos. Er ist harmonisch, tiefgründig und zeichnet sich durch eine strukturierende Säure aus, die die Konturen des Weins auf subtil-prägnante Weise nachzeichnet. Ein charakterstarker Wein, der nicht nach dem Einfachen strebt, sondern Leistung bevorzugt! Hut ab! Jetzt bis 2035.

Maltersgarten Chasselas 2024

Das auf Reduktion ausgerichtete Bouquet besticht durch seine Frische, seine Vielfalt und die Maßstäbe, die es setzt. Es ist subtil, tiefgründig und komplex. Der angekündigte Stil kommt zwangsläufig durch Nuancen, die sich nach und nach offenbaren. Am Gaumen finden sich die vom Bouquet gezeichneten Konturen getreu wieder. Die Liebe zum Detail ist beeindruckend; der Wein will nicht unbedingt blenden, sondern überzeugen und nebenbei begeistern. Seine Finesse übernimmt die Führungsrolle und sorgt für eine herrliche Symbiose aus Temperament und Fülle. Jetzt bis 2044.

Maltesergarten Chasslie 2025

Das Bouquet spiegelt die Präzision und die Liebe zum Detail wider, die diesem Wein gewidmet wurden. Die Noten von Brotteig deuten auf den Ausbau auf der Hefe hin (der Name ist dabei ebenfalls ein kleiner Hinweis), doch es offenbaren sich auch blumige Noten und Aromen von weißfleischigen Früchten. Am Gaumen zunächst leicht cremig, besticht der Wein durch sein Temperament und seinem Streben nach Präzision und Frische. Dies verdankt er einer Säure, die sowohl strukturierend als auch erfrischend wirkt. Ein Wein von außergewöhnlicher Genauigkeit. Er will nicht blenden, sondern vielmehr begeistern. Dieser Unterschied spricht ganz für ihn! Jetzt bis 2038.

Wein- und Sektgut Schweigler

Chasselas Trocken 2023

Filigranes Bouquet mit blumigen und fruchtigen Noten. Der Wein besticht bereits im Auftakt durch seinen Charme, seine Harmonie und seine Frische, die ihm eine leicht bittere Note im Finale verleiht. Ein köstlicher und genussreifer Wein. Jetzt bis 2030.

Gutedel Trocken 2011

Das einladende und entfaltete Bouquet offenbart angenehme Noten von Melisse, Kräutern und Süßholz, gefolgt von Anklängen von Eisenkraut und grünem Tee. Der Wein ist leicht cremig im Auftakt und zeichnet sich durch Körper und Frische aus. Letzteres verdankt er einer strukturierenden Säure, die das Rückgrat bildet und die aromatische Ausstrahlung bis in das Finale hinein unterstützt. Ein langanhaltender Wein in bester Form! Jetzt bis 2036.

Weingut Christian Keller

Feldberger Paradies Gutedel Spätlese 2023

Es sind die Details, die Subtilität, die Komplexität und die Finesse, die das Bouquet dieses Chasselas ausmachen. Tropische und blumige Nuancen vermischen sich mit Ausbaunoten und Brotteig-Anklängen. Dicht im Auftakt, verfolgt der Wein eine präzise Richtung, ganz im Sinne seines Bouquets. Er ist ganz klar auf Finesse und Genauigkeit ausgerichtet – zwei Eigenschaften, die so gut zum Chasselas passen! Die Säurestruktur sorgt für Temperament und Frische, während feine bittere Noten für Kraft und einen langen Nachklang bürgen. Ein Wein, der durch seine zahlreichen Details besticht, die seine Größe unterstreichen. Man muss nicht unbedingt laut sein, um großartig zu sein; manchmal reicht es aus, sich selbst treu zu bleiben und die Fähigkeiten zu nutzen, die uns prägen. Genau das verkörpert dieser Chasselas! Bravo. Jetzt bis 2045.

Weingut Feuerstein

Maltesergarten Gutedel Kabinett Trocken 2025

Das Bouquet ist von guter Intensität und offenbart Noten von Lindenblüten und weißfleischigen Früchten wie Äpfeln und Birnen. Der salzige und fruchtige Auftakt macht sofort den Weg für die Frische frei. Der Wein ist schlank, fein und köstlich. Ein ausbalancierter und erfrischender Gutedel. Jetzt bis 2030.

Maltesergarten Gutedel Trocken 2025

Feine Noten von Zitrusfrüchten, Mirabellen und weißen Blüten. Leicht salzig im Auftakt, präsentiert sich der Wein geradlinig, elegant und frisch. Er besticht durch seinen schlanken Charakter und seine Balance, gekrönt von einem stimmigen und saftigen Finale. Jetzt bis 2030.

Weingut H. Steinle

Castellberg Gutedel Trocken 2025

Das Bouquet von diesem Gutedel besticht durch zarte Noten von Anis, hellem Tabak und Zitrusfrüchten. Er zeichnet sich durch seine Finesse aus und legt somit ebenso viel Wert auf Subtilität wie auf Frische. Zunächst salzig im Auftakt, wird der Wein von einer prägnanten Struktur getragen, die ihm Spannung und Temperament verleiht. Ein charakterstarker Chasselas, den man bereits in seiner Jugend genießen kann, obwohl er auch über ansehnliche Ressourcen in Bezug auf Reifepotenzial verfügt. Jetzt bis 2040.

Weingut Kiefer-Seufert, Philipp Kiefer

Gutedel Beerenauslese 2025

Feine Nuancen von Mandeln, Honig und Korinthen werden im Bouquet dieses Gutedels durch Noten von weißfleischigen Früchten und Akazienblüten ergänzt. Der Wein ist lieblich im Auftakt, verfügt jedoch über Körper und Fülle. Er wird von einer erfrischenden Säure begleitet, die harmonisch mit der Süße verschmilzt, während feine Bitternoten für Energie und eine Länge sorgen. Ein Wein, der noch am Anfang seiner Laufbahn steht. Er verdient ein wenig Zeit, um sich zu entfalten, da er über so viele Ressourcen verfügt. 2027-2037.

Gutedel Sekt Brut 2023

Das Bouquet präsentiert sich sehr schön mit Noten von Brotteig, Brioche, Zitronen und weißen Blüten. Am Gaumen besticht der Wein durch seine feine Perlage und seine cremige Textur. Er ist elegant, frisch, vollmundig und animierend. Ein sehr gelungener Sekt, voller Finesse..

Weingut Wolfgang & Andreas Löffler

Gutedel Eiswein 2023

Herrliches Bouquet, das durch seine Vielfalt und seinen Stil besticht. Noten von Popcorn verbinden sich mit Anklängen von Süßholz und Orangenschale. Im Auftakt ist der Wein lieblich und salzig und unterstreicht von Beginn an seine Harmonie durch die Verbindung von Süße und Säure. Er ist lebhaft, charmant, spritzig und gelassen. Er beherrscht sowohl die Subtilität als auch die Ausgelassenheit und überzeugt durch seine Harmonie, gekrönt von einem endlos langen Finale. 2027-2048.

Weingut Zimmermann

Grüner Markgräfler Gutedel 2025

Welch eine Finesse und Vielfalt in diesem Bouquet, das von Frische geprägt ist. Die Noten von Birnen und Äpfeln, gepaart mit Düften von Zitrusfrüchten und einem blumigen Hauch, tragen zur Komplexität bei. Lebhaft, salzig und fruchtig im Auftakt bestätigt der Wein den olfaktorischen Vorboten! Er ist saftig, köstlich und animierend! Ein mitreißender Chasselas! Jetzt bis 2030.

Winzergenossenschaft Britzingen eG

Britzinger Sonnhole Gutedel Eiswein 2023

Elegantes und komplexes Bouquet mit einladenden Nuancen! Es offenbart Noten von Kakaobutter, Safran, Akazienhonig und einen Hauch von weißen Trüffeln. Der Wein ist sehr konzentriert im Auftakt, verfügt über Substanz, Fülle und Temperament. Seine Säure verleiht ihm Struktur und sorgt so für die unverzichtbare Frische, die zur Balance und zur Aromatik beiträgt. Ein anhaltender Wein, auf den man sich noch etwas gedulden muss! 2028-2046.

Britzinger Sonnhole Gutedel Eiswein 2021

Im Bouquet von diesem Eiswein finden sich Noten von Korinthen, Crème brûlée, Vanille und Quittengelee. Dicht und lieblich im Auftakt, stützt sich der Wein auf seine Struktur, die in diesem süßen Kontext für eine willkommene Frische sorgt. Dadurch wirkt der Wein ausbalanciert und mundend. Ein Wein, den man sicherlich im Keller lagern kann, doch meiner bescheidenen Meinung nach besteht die Wahrscheinlichkeit, dass er schon vorher getrunken wird! Jetzt bis 2040.

Chasslie Brut 2024

Im Bouquet von diesem in der Flasche vergorenen Chasslie Brut lassen sich Noten von Granny Smith und Birnen erkennen. Der Wein besticht durch einen frischen, lebhaften und saftigen Auftakt und zeichnet sich durch seinen feinerlichen Charakter aus. Ein tonischer und erfrischender Wein.

Rosenberg Gutedel Ziefünfeck 2023

Das Bouquet von diesem Gutedel besticht durch seine Finesse und seine filigranen blumigen und Fruchtigen Nuancen. Mit einer guten Dichte im Auftakt zeigt der Wein Temperament. Er ist tonisch, geradlinig und mundwässernd. Dies verdankt er vor allem seiner Struktur, die das Rückgrat bildet und die vorhandene Frische deutlich hervorhebt – und das trotz der heißen und trockenen Bedingungen im Jahr 2023. Ein frischer, saftiger und animierender Wein. Jetzt bis 2035.

Winzergenossenschaft Wolfenweiler eG

Roter Gutedel Trocken 2025

Im Bouquet dieses roten Gutedel vermischen sich Noten von Orangenschale mit Düften von Quitten und Himbeeren. Der Wein zeigt sich dicht im Auftakt und folgt einem geradlinigen Verlauf. Er hat Körper, Struktur und Frische. Ein ausbalancierter und genussreifer Wein. Jetzt bis 2029.

Genf

AOC Genève

La Cave de Genève

La Feuillée 2025

Das elegante und subtile Bouquet dieses Chasselas offenbart kreidige Nuancen, gepaart mit Düften von Nektarinen, Birnen, und einem Hauch von Lindenblüten. Der frische und schlanke Wein besticht durch seine Harmonie und Frische. Er ist elegant, tonisch und animierend. Jetzt bis 2030.

Neuchâtel

Neuchâtel

Cave du Cep

Non Filtré 2025

Blumige und tropische Nuancen mit Düften von weißen Blüten und Ananas, gepaart mit Birnennoten. Die salzige Note im Auftakt unterstreicht die Frische. Letztere ist in der Tat das Leitmotiv dieses Weins, der ebenso köstlich wie elegant ist. Ein erfrischender und stimmiger Wein.

Caves du Château d'Auvernier

Le 1603 Non Filtré 2024

Die Subtilität des Bouquets spricht Bände über die Liebe zum Detail, die diesem „Non Filtré 2024“ getragen wurde. Blumige Nuancen verbinden sich mit erfrischenden Salbeinoten sowie kreidigen Anklängen. Die Frische steht somit olfaktorisch im Vordergrund. Auch im Gaumen ist sie allgegenwärtig, dank einer eleganten Säure, die dem gesamten Mund einen präzisen Rahmen verleiht. Ein köstlicher und animierender „Non-Filtré“. Jetzt bis 2034.

Olivier Lavanchy

Non filtré 2025

Eine schöne fruchtige und blumige Fruchtintensität, ergänzt durch eine würzige Note und Zitrusaromen. Im Auftakt zunächst salzig und saftig, besticht der Wein durch seinen geradlinigen und stimmigen Charakter. Er ist mundend, saftig und animierend. Jetzt bis 2030.

Vully

AOC Vully

Caves du Château Montmagny SA

Chasselas „Le Coup du Loup“ 2025

Das Bouquet dieses Chasselas ist facettenreich, ohne dass eine Note die anderen dominiert. So offenbart er unter anderem Nuancen von Quitten und Mirabellen sowie eine würzige Note. Der salzige Charakter im Auftakt unterstreicht das Temperament und die Frische des Weins. Er ist vollmundig, verfügt über Spannung und sogar ein wenig Tannin. Ein charaktvoller Wein, dessen Entwicklung mit Spannung zu verfolgen sein wird. 2027-2040.

Château de Praz, Marylène et Louis Bovard-Chervet

Vully 2025

Das Bouquet von diesem Chasselas aus dem Vully zeichnet sich durch seine Eigenschaft aus, sich in filigranen, sehr geordneten und präzisen Nuancen zu offenbaren, die mit Feinheit, aber auch Gelassenheit zu glänzen suchen. Die leicht prickelnde Note im Auftakt zaubert unweigerlich ein Lächeln auf die Gesichter derjenigen, die ihn genießen; er ist köstlich und animierend; so kommt man schnell zu dem Schluss, dass eine Magnum- oder eine Doppel-Magnum-Flasche besser geeignet wäre! Ein köstlicher Wein, der uns – falls nötig – daran erinnert, wie sehr die Finesse der Terroirs des Vully einen Chasselas zu Höchstleistungen antreiben kann! Jetzt bis 2032.

Domaine Chervet

Chasselas Tradition 2025

Das frische und subtile Bouquet dieses Chasselas Tradition besticht durch zarte blumige Nuancen, gepaart mit einer mineralischen Note – ähnlich wie ein Waldweg nach dem Regen! Am Gaumen ist der Wein eine Ode an Harmonie und Präzision. Getragen von einer strukturgebenden Säure verfügt er über Körper und Tiefe. Feine Bitternoten untermauern das Finale und sorgen für ein solides Fundament, während sie gleichzeitig für die Länge des Nachklangs bürgen. Ein überzeugender und begeisternder Chasselas. Jetzt bis 2040.

Waadt

AOC Chablais

Artisans Vigernons d'Yvorne

Ange et Démon - Chasselas Doux 2023

Die Cuvée „Ange et Démon“ präsentiert sich in einer bernsteinfarbenen Farbe. Das intensive Bouquet offenbart einladende Düfte von gerösteten Mandeln, Caramel, getrockneten Aprikosen und Himbeeren. Am Gaumen prägt zwar die Süße den Wein, doch die Säure sorgt schnell für Klarheit; sie gibt den Ton an ... und dafür sind wir dankbar, denn das Ergebnis ist Balance, Temperament und Frische. Ein genussvoller, fröhlicher und spritziger Wein! Jetzt bis 2038.

Château Maison Blanche

Maison Blanche 2019

Was für eine Eleganz im Bouquet von diesem Chasselas, der sich zudem durch seine Vielfalt auszeichnet. Es ist weniger die Intensität, die ihn auszeichnet, sondern vielmehr seine zahlreichen Nuancen und diese bewundernswerte Eigenschaft, alle Komponenten in ein ausgewogenes Verhältnis zueinander zu bringen. Ähnlich verhält es sich am Gaumen, wo der Wein vollmundig, elegant und kraftvoll ist. Seine strukturgebende Säure sorgt für ein solides Rückgrat, ebenso wie die Fülle, die die Aromatik bis zum Finale begünstigt. Jetzt bis 2040.

Maison Blanche - Réserve du Domaine 1990

Der Maison Blanche 1990 offenbart sich nach und nach. Zunächst machen sich Reduktionsnoten bemerkbar, die als Lebensversicherung fungieren, und den Ton angeben, bevor sie die Bühne mit Noten von Kräutern und Melisse teilen, die zweifellos an Ricola-Bonbons erinnern! Die Schweiz ist gut vertreten! Ebenfalls wahrnehmbar sind Noten von Feuerstein, Caramel und weißen Blüten. Auch der Chasselas ist hier vertreten! Lebhaft und verführerisch im Auftakt präsentiert sich der Wein mit einem runden, aber auch prägnanten Charakter. Kurz gesagt: Großzügigkeit und Temperament. Bestens ausgewogen, ist er köstlich, kompakt und anhaltend. Ein TGV, um nicht zu sagen ein Très Grand Vin! Jetzt bis 2040.

Deladoey Fils

L'Ouille 2013

Die leicht goldene Farbe zeichnet sich durch Grünreflexe aus, die keine wirklichen Hinweise auf das Alter des Weins geben. Das Bouquet ist etwas aussagekräftiger; es offenbart Nuancen von Caramel und Lindenblüten, jedoch keine Anzeichen von Ermüdung. Am Gaumen zeigt der Wein Körper und Spannung. Sicherlich trägt gerade diese Spannung zu seiner Jugendlichkeit und seiner derzeitigen Form bei, doch es ist offensichtlich, dass auch die Substanz bzw. die vorhandenen Tannine dem Wein zugutekommen. Er ist mündend, lebhaft und langanhaltend. Jetzt bis 2036.

Delphine Morel

Le Chardon 2025

Das komplexe Bouquet schafft eine überzeugende Symbiose zwischen feinsten floralen Nuancen und der Frische von Zitrusnoten, die durch einen mineralischen Hauch

untermalt werden. Der Auftakt ist präzise und harmonisch. Er ebnet den Weg für einen vollmundigen Wein mit einem ausgezeichneten Fundament. Für dieses sorgt eine strukturierende und erfrischende Säure, die sowohl das Temperament als auch die Gaumenaromatik untermauert. Ein anhaltender Wein, der ein wenig Zeit verdient, um sich zu entfalten. 2027-2040.

Domaine de la Commune d'Yvorne

Clos de l'Ombren 2025

Das recht intensive und elegante Bouquet dieses Chasselas besticht durch seine Vielfalt. Er setzt auf Frische, aber auch auf einen einladenden Charakter mit Nuancen reifer Früchte. Im Auftakt zunächst leicht salzig, zeigt der Wein Tiefe und Spannkraft. Er ist ausbalanciert, unterstreicht dabei jedoch eine gewisse Prägnanz und vor allem ein lang anhaltendes Finale, das ideal durch feine Bitternoten untermalt wird. Jetzt bis 2040.

Domaine la Combaz

Chasselas 2025

Das eher diskrete Bouquet dieses Chasselas offenbart sich auf Zehenspitzen, wodurch seine Finesse besonders gut zur Geltung kommt! So verbinden sich die Noten von weißfleischigen Früchten bestens mit Zitrusnuancen. Leicht cremig im Auftakt bestätigt sich die vom Bouquet angekündigte Subtilität. Geradlinig und elegant, wird der Wein durch eine subtile Tanninstruktur und eine strukturgebende Säure unterstützt. Jetzt bis 2035.

Domaine Pierre Latine

Clos du Crosex Grillé - Cuvée des Immortels 2025

Zarte blumige Nuancen, gepaart mit fruchtigen Noten und einem Hauch von Feuerstein im Bouquet. Der Wein zeigt sich leicht spritzig im Auftakt und profitiert von der Frische seines Terroirs, mit einer strukturierenden Säure, untermalt von stützenden Tanninen. Ein feiner und mundender Wein. Jetzt bis 2033.

Famille Minod, Yvorne

Domaine Dillet 2025

Die Nuancen von Lindenblüten und Eisenkraut verbinden sich mit der Frische der Kumquat. Am Gaumen ist der Wein lebhaft und cremig und vereint Temperament mit Präzision. Er verfügt über Schwung und eine prägnante Note; somit zeigt er auch eine ausgereifte Seite und einen Stil, der ganz auf Genauigkeit ausgerichtet ist. Ein eleganter, schlanker Wein, der mundwässernd ist und nach mehr verlangt! Jetzt bis 2032.

Henri Badoux

Aigle Les Murailles 2024

Das Bouquet von „Les Murailles“ zeichnet sich durch seine Finesse und Vielfalt aus. Es ist präzise und offenbart Noten von weißfleischigen Früchten sowie blumige Nuancen. Der Wein ist zunächst lieblich und leicht cremig im Auftakt und besticht durch seine Harmonie und Frische. Sein mundender und animierender Charakter lädt dazu ein, ihn in seiner Jugend zu genießen. Jetzt bis 2032.

Hospices Cantonaux

Aigle 2025

Das Bouquet dieses Aigle 2025 entfaltet sich nach und nach. Zunächst zeigen sich Nuancen von Feuerstein und weißfleischigen Früchten, bevor Noten von Anis und Zitrusfrüchten hervortreten. Der Wein ist leicht cremig im Auftakt und zeichnet sich durch seine Balance und Frische aus. Er ist geradlinig, harmonisch und genussreif. Jetzt bis 2031.

Les Celliers du Chablais

Le Florin 2025

Das Bouquet vom Florin 2025 besticht durch subtile, fruchtige und erfrischende Nuancen mit Noten von Salbei, Zitrone und Birnen. Der Wein ist leicht cremig im Auftakt und präsentiert sich linear und harmonisch. Seine Säurestruktur sorgt für Frische, vom Auftakt bis zum Abgang. Ein erfrischender und genussreifer Wein. Jetzt bis 2030.

Trois Tours Blanc 2025

Im Bouquet dieses Chasselas aus Aigle verbinden sich blumige Nuancen mit fruchtigen Noten sowie einem Hauch von Brotteig. Der Wein ist im Auftakt dezent spritzig und besticht durch seine Frische und seinen animierenden Charakter. Er ist tonisch, harmonisch und trinkfertig! Jetzt bis 2030.

Obrist

Clos du Rocher 2003

Das Bouquet des „Clos du Rocher“ 2003 offenbart sich nach und nach. Er überrascht durch seine Frische bzw. seine jugendliche Art mit Noten von weißen Blüten und Pfeffer, ergänzt durch einen Hauch von Zitrusfrüchten und Caramel. Der verführerische Charakter des Auftakts wird schnell von der Kraft und feinen Bitternoten überlagert, die sowohl die Frische als auch die Länge unterstreichen. Ein Wein, der auf Finesse und Tiefe ausgerichtet ist und die unglaubliche Kapazität besitzt, sich weiterzuentwickeln. Die Länge des Finales wird durch Salzigkeit, Temperament und feine Bitternoten unterstrichen. Ein atemberaubender Wein, der daran erinnert, dass Spitzenlagen in der Regel über die einzelnen Jahrgänge hinausragen. Jetzt bis 2041.

Clos du Rocher 2009

Herrliches Bouquet mit Noten von weißen Trüffeln, Caramel und grünem Tee. Dicht im Auftakt, besticht der Wein durch seine Gaumenaromatik und seine Fülle und zeichnet sich zugleich durch eine außergewöhnliche Harmonie aus. Er verfügt über eine gewisse Tanninstruktur, die für seine Frische und sein langes Finale sorgt. Ein ausgereifter, erfreulicher und vielversprechender Wein, der nach wie vor über ein großes Reifepotenzial verfügt. Jetzt bis 2045.

Clos du Rocher 2014

Der 2014er Clos du Rocher präsentiert sich in einer goldgelben Farbe mit Grünreflexen. Die Intensität des Bouquets zeugt von einer gewissen Entwicklung, ohne jedoch Anzeichen von Ermüdung zu zeigen. So offenbart es Nuancen von weißen Trüffeln und Akazienblüten, ergänzt durch Noten von Thymian und einem Hauch von Feuerstein. Der Wein ist leicht cremig im Auftakt und sogar zart spritzig. Er lebt von seiner Frische bzw. vom prägnanten Charakter seiner Säure. Letztere steht im Einklang mit der Kraft, die dafür sorgt, dass der Wein vollmundig ist. Ein körperreicher und anhaltender Clos du Rocher, der den Jahrgang deutlich überlegen ist. Große Terroirs zeichnen sich dadurch aus, dass sie ganz nach ihrem eigenen Kopf handeln! Jetzt bis 2046.

Passage du Romain 2025

Die Vielfalt des Bouquets ist sehr zu begrüßen, da es sowohl die Eigenschaften der Rebsorte als auch die Frische des Terroirs und die Präzision der Weinbereitung zur Geltung bringt! Der cremige Charakter im Auftakt geht einem Wein voraus, der eine gelungene Verbindung zwischen Fülle, Temperament und Würze herstellt. Ausbalanciert und animierend lässt sich dieser Wein sowohl jung als auch etwas reifer genießen! Jetzt bis 2035.

Près Roc 2025

Die vom Bouquet angekündigte Vielfalt und Finesse sind Hinweise auf das Terroir und die Rebsorte! Es offenbart Nuancen von Brotteig, Anis, Zitronengras und Lindenblüten. Der reichhaltige Auftakt wird durch eine spritzige und salzige Note gut eingerahmt. Letztere steht im Zusammenhang mit dem Charakter der Struktur, der zudem durch leichte Tannine untermauert wird. Der Wein präsentiert sich dadurch lebhaft, strukturiert und langanhaltend. Man erkennt darin unweigerlich eine Inspiration vom Clos du Rocher (wenn man das weiß...!). Es lebe der Chasselas! Jetzt bis 2040.

Société Coopérative Vinicole de Bex

Sire de Duin 2025

Das Bouquet von diesem Chasselas besticht durch Finesse und Vielfalt, gepaart mit einer gewissen Gelassenheit. Alles ist geordnet und an seinem Platz. Am Gaumen gelingt es dem Wein, eine Harmonie zwischen den verschiedenen Komponenten herzustellen, sei es die Salzigkeit, die Säurestruktur, ein Hauch von Bitterkeit oder der Charme. Ein vielversprechender Wein, dessen Gaumenaromatik sich noch weiter entfalten muss. Jetzt bis 2035.

AOC Dézaley

Alexandre Duboux

Dézaley Olivine 2025

Die Nuancen von hellem Tabak und Feuerstein, kombiniert mit Noten von Nektarinen, Salbei und weißen Blüten, schaffen eine die Verbindung zwischen Authentizität, Frische und Reife. Der Wein ist würzig, salzig und recht breit im Auftakt und besticht durch seine Kraft und Frische. Er ist mündend, strukturiert und anhaltend. Ein begeisternder Wein! Jetzt bis 2050.

Domaine Chaudet

Grand Pertuis 2014

Das Bouquet des Grand Pertuis zeichnet sich durch seine Intensität und Vielfalt aus. Es weist zwar eine gewisse Reife auf, zeigt jedoch kaum Anzeichen von Ermüdung! So verbinden sich Noten von Zitronengras mit Nuancen von Eisenkraut und Akazienhonig, ergänzt durch einen Hauch von Caramel. Am Gaumen entwickelt sich der Wein geradlinig. Er ist eher schlank, vor allem aber strukturiert und wird von einer stützenden Säure sowie feinen Bitternoten getragen, die die Länge und Frische seines Finales untermauern. Ein genussreifer Wein. Jetzt bis 2029.

Domaine de La Chenalettaz

Es Embleyres Dézaley Grand Cru 2011

Was für ein bezauberndes Bouquet, sowohl durch seine Vielfalt als auch durch seine Subtilität! Caramelnoten verbinden sich mit Anklängen von Eisenkraut und Feigen und unterstreichen so die olfaktorische Komplexität. Der cremige Auftakt ebnet den Weg für einen bestens ausbalancierten Wein, der sich seiner derzeitigen Form rühmen darf. Ein mundender Wein mit einem anhaltenden, leicht salzigen Finale. Er weckt zweifellos die Lust auf Nachschenken. Jetzt bis 2036.

Domaine de la ville de Lausanne

Clos des Moines 2025

Das Bouquet offenbart elegante blumige Nuancen sowie Noten von weißfleischigen Früchten wie Äpfeln und Birnen. Am Gaumen stehen Finesse und Leichtigkeit im Vordergrund ... und genau das braucht dieser Wein! (Und wir auch). Er ist köstlich, erfrischend und stimmig. Jetzt bis 2033.

Jean et Pierre Testuz

La Borne 1997

Das Bouquet von La Borne beeindruckt durch seine Eigenschaft, in einem Kontext von Entfaltung so viel Tiefe und Subtilität zu offenbaren. Die Nuancen von Süßholz, Orangenschale und Kräutern verbinden sich mit der Mineralik. Am Gaumen steht der Wein dem Bouquet in nichts nach; der cremige Auftakt unterstreicht von Beginn an die Fülle, während die Würze das präsenste Temperament zum Ausdruck bringt. Mit einem salzigen Finale präsentiert sich der Wein in einem eleganten und subtilen Stil. Ein sehr grosser Chasselas! Jetzt bis 2037.

L'Arbalète 2024

Das einladende Bouquet von Arbalète 2024 offenbart Noten von Quitten und Himbeeren, gefolgt von einem Hauch von Feuerstein. Mit einem leicht cremigen Auftakt zeigt der Wein Dimension und Gelassenheit, selbst unter den herausfordernden Bedingungen des Jahrgangs 2024. Neben seiner Dichte verfügt er über eine Struktur, die sowohl Frische als auch Präzision gewährleistet – und das in einer großzügigen und beruhigenden Art und Weise. Wilhelm Tell lässt grüssen! Jetzt bis 2039.

Jomini Vins

Dézaley 2024

Welche eine Pixelauflösung in diesem Bouquet – mit subtilen Noten weißer Blüten, gepaart mit Nuancen von Feuerstein und weißem Pfeffer. Am Gaumen zeigt der Wein Körper und Frische. Seine Harmonie wird durch ein ausgezeichnetes Zusammenspiel aus Temperament und Dichte gewährleistet. Er hat Charakter und Ambitionen. Nun muss er diese noch verwirklichen, doch man muss zugeben, dass die Weichen dafür sehr gut gestellt sind. Jetzt bis 2040.

Les Frères Dubois

Dézaley-Marsens „De la Tour“ 1996

Nuancen von Rosenblüten verbinden sich mit Düften von Caramel und Feuerstein und schaffen so eine Symbiose, die dem Terroir, dem Chasselas und der vergangenen Zeit gewidmet ist! Der Wein präsentiert sich zunächst dicht im Auftakt und besticht durch den prägnanten Charakter seiner Säurestruktur. Diese sorgt für Temperament und Frische und geht Hand in Hand mit der vorhandenen Fülle. Das Ergebnis ist eine hervorragende Balance. Ein köstlicher und mundwässernder Wein, der zudem in bester Verfassung ist. Jetzt bis 2034.

Dézaley-Marsens „De la Tour“ - Vase N°4 2023

Finesse und Tiefe prägen das Bouquet von diesem Dézaley mit Anklängen von weißfleischigen Früchten und blumigen Nuancen, verbunden mit einem Hauch von Feuerstein. Im Auftakt ist der Wein zunächst dicht und charmant und besticht durch seine Fülle und Frische. Er verfügt über einen kräftigen Körper und profitiert von seiner wertvollen Säure, die sowohl strukturgebend als auch belebend wirkt, während Dichte und Fülle für Kraft und Länge sorgen. Ein mundender und salziger Wein, der noch am Anfang seiner Entwicklung steht. Er ist zwar bereits genussreif, wird es aber noch lange bleiben! 2027-2040.

Herzschnitt

YVES BECK

Jomini Vins – Domaine Pierre-Luc Leyvraz

Dézaley 2025

Dieser Dézaley entfaltet sich nach und nach. Zunächst zeigt er eine gewisse Reduktion, die als Garant für seine Zukunft fungiert! An dieser Stelle sei daran erinnert, dass Reduktion zu den Grundrechten des Weins gehört! Im Laufe der Minuten gewinnt das Bouquet an Tiefe und offenbart schließlich Nuancen von Zitrusfrüchten, Eisenkraut und Melisse, gepaart mit einem Hauch von Feuerstein. Am Gaumen ist das Zusammenspiel der einzelnen Komponenten äußerst gelungen. Sowohl die Säurestruktur als auch die Tannine, die Fülle und – als Sahnehäubchen – die Finesse sind gleichermaßen vertreten! Es besteht ein offensichtlicher Zusammenhang zwischen Fülle, Kraft und Eleganz. Ein erfreulicher Wein mit hervorragendem Reifepotenzial ... auch wenn er wahrscheinlich schon vorher getrunken wird! Ja, das Leben ist kein langer, ruhiger Fluss. 2027-2045.

Obrist

Les Egralets 2025

Dieser Chasselas versteht es, seine vielfältigen Nuancen – seien sie fruchtig, blumig, würzig oder mineralisch – bestens zur Geltung zu bringen. Alles scheint perfekt aufeinander abgestimmt zu sein, wobei offensichtlich viel Wert auf Details gelegt wurde. Am Gaumen überzeugt der Wein durch seine Eigenschaft, Kraft, Spannung, Tiefe und Finesse miteinander zu verbinden. Seine Salzigkeit sorgt für Charakter, die Säure sorgt für eine prägnante Note, und die Tannine für Frische und Länge in einer unglaublich Vielfalt. Ein sehr ambitionierter Wein, der hohe Ziele verfolgt! Jetzt bis 2045.

Pinget Vins

Dézaley Renard 2025

Das frische und intensive Bouquet dieses Dézaley besticht durch seine Vielfalt! Die Symbiose aus Noten von Feuerstein, weißfleischigen Früchten, Lindenblüten und Anis ist ein wahrer Genuss! Der Wein zeigt sich am Gaumen zunächst dicht und besticht durch seine Harmonie und Fülle. Untermalt von feinen Bitternoten, die für Kraft und Frische sorgen, überzeugt er in jeder Hinsicht – sei es in Bezug auf Frische, Harmonie, Länge oder Reifepotenzial. Ein begeisternder und überzeugender Wein, der noch ganz am Anfang seiner Entwicklung steht! 2027-2045.

Raymond Chappuis

Les Embleyres 1990

Die goldfarbene Robe mit Bernsteinreflexen lässt einen Wein erahnen, der lange im Keller gereift ist! Er präsentiert stolz sein Alter von 36 Jahren und kann sich seiner derzeitigen Form rühmen. Nuancen von Bitterorangen verbinden sich mit Kamillendüften und jodartigen Noten. Am Gaumen wird der Wein den olfaktorischen Versprechungen voll und ganz gerecht. Er verfügt über eine gewisse Fülle und stützt sich auf die wertvolle Wirkung seiner Säurestruktur sowie feiner Tannine, die sowohl die Aromatik als auch den Nachklang fördern. Ein herrlicher Wein, den man gemeinsam mit Menschen genießen sollte, die man schätzt (und die daher zwangsläufig den Chasselas lieben!). Jetzt bis 2035.

AOC La Côte

Bolle & Cie

Château de Vufflens 2025

Dieser Chasselas Grand Cru aus Vufflens-Le-Château zeichnet sich durch ein subtiles und komplexes Bouquet aus. Es offenbart Nuancen von Zitrusfrüchten, weißfleischigen Früchten und Lindenblüten. Der cremige Auftakt geht einem vollmundigen und frischen Wein voraus, der somit sowohl Breite als auch Würze vereint. Jetzt bis 2036.

Domaine de Sarraux-Dessous 2024

Erfrischende Noten von Melisse, gepaart mit kreidig-würzigen Nuancen im Bouquet dieses Chasselas aus Luins. Der im Auftakt lebhafte und leicht cremige Wein verfügt über Schwung und Substanz. Er ist elegant, harmonisch und genussreif, verfügt jedoch gleichzeitig über ein gutes Reifepotenzial. Jetzt bis 2034.

Domaine de Sarraux-Dessous 2025

Die Subtilität und Finesse des Bouquets sind einfach erfreulich! Die Nuancen sind vielfältig, wobei Noten von Birnen und Nektarinen im Vordergrund stehen, ergänzt durch einen Hauch von Akazienblüten und Limetten. Am Gaumen wird der geradlinige und cremige Charakter des Weins durch die Tannine und der Säure untermauert, die ihm Temperament und Klarheit verleihen. Ein vollmundiger und mundender Wein. Jetzt bis 2035.

Cave du Consul, Laurent et Nicolas Martin

Bérillon Le Consul 2025

Dieser Chasselas stammt aus Weinbergen auf wenig steinigen und sehr kompakten Moränenböden. Das Bouquet offenbart sich harmonisch und vielschichtig. Es ist präzise, elegant und unterstreicht die Sorgfalt, die ihm während der gesamten Saison gewidmet wurde. Der verführerische Charakter im Auftakt ebnet den Weg für einen einladenden, vollmundigen und bestens ausbalancierten Wein. Seine Säurestruktur und sein Körper tragen wesentlich dazu bei. Ein mundender und genussreifer Wein. Jetzt bis 2032.

Crêt de Bayel 2025

Die Frische des Bouquets wird durch Noten von Zitrusfrüchten und Himbeeren unterstrichen, verbunden mit mineralischen Anklängen. Der Wein besticht durch einen verlockenden Auftakt und entwickelt sich geradlinig und elegant weiter. Er ist harmonisch, mundend und sticht sowohl durch seinen schlanken Charakter als auch durch seine erfrischende Struktur hervor! Jetzt bis 2020.

Cave Jean-Daniel et Sylvie Coeytaux

Chasselas 2025

Das komplexe Bouquet dieses Chasselas offenbart Noten von Orangenschale und weißem Pfeffer, gepaart mit einem Hauch von Aprikosen. Der Wein ist leicht süßlich im Auftakt und vereint Tiefe, Subtilität und Finesse. Getragen von einer strukturgebenden Säure zeigt er zudem Kraft. Ein mundender Wein, dessen Entwicklung man mit Interesse verfolgen möchte. Jetzt bis 2036.

Caves Munier

La Montardière 2025

Suchen Sie in diesem Wein nicht nach Intensität, sondern tragen Sie ein wenig mehr Aufmerksamkeit auf die Finesse seiner Aromen, auf ihren filigranen Charakter, der darauf abzielt, jeden noch so zarten Hinweis zu unterstreichen, der Ihre Rezeptoren ansprechen könnte. Der schlanke und leicht salzige Charakter des Auftakts bestätigt den vom Bouquet vorgegebenen Eindruck. Der Wein ist fein, elegant, harmonisch und genussreif. Hat man sich erst einmal ein wenig Gedanken gemacht, kann man endlich zum festlichen Teil übergehen: ihn einfach genießen, ohne sich Fragen zu stellen! Jetzt bis 2030.

Château de Luins

Château de Luins 2025

Das subtile Bouquet von Château de Luins offenbart fruchtige und blumige Nuancen, die von einer kreidigen, ja geradezu mineralischen Note untermalt werden. Der fruchtige Auftakt lässt einen einladenden, harmonischen und stimmigen Charakter erahnen. Was für ein wunderbarer Botschafter unserer Nationalrebsorte! Jetzt bis 2032.

Château de Vinzel

Château de Vinzel 2024

Subtiles und komplexes Bouquet mit Noten von Anis, Nektarinen und weißen Blüten, ergänzt durch einen Hauch von Kreide. Der verführerische Charakter im Auftakt lässt einen einladenden und harmonischen Wein erahnen. Er verfügt über Körper und Frische und besticht durch seine Balance. Ein eleganter, mundender und genussreifer Chasselas. Jetzt bis 2034.

Christian Dupuis

Chasselas sur Lie 2025

Welch eine Tiefgründigkeit und Finesse in diesem Bouquet, das die Reifung auf der Hefe erkennen lässt. So präsentiert es Nuancen von Brotteig, ergänzt durch Noten von Pfirsichen, Birnen und Zitronengras. Der verlockende Auftakt schafft eine einladende Dynamik, während die Struktur für Präzision und Frische sowie ein blumiges Finale sorgt. Ein harmonischer, charmanter und animierender Wein. Jetzt bis 2035.

Château d'Etoy - Vieilles Vignes 2025

Das Bouquet dieses Chasselas Vieilles Vignes offenbart blumige, fruchtige und kreidige Nuancen, wobei die Frische das Leitmotiv bildet! Mit einem salzigen und leicht cremigen Auftakt besticht der Wein durch seine Eleganz und überzeugt mit seiner Balance. Er ist vollmundig, erfrischend und genussreif. Jetzt bis 2035.

Domaine Au Point du Jour

Chasselas 2025

Das Bouquet von Mont-sur-Rolle besticht durch subtile Noten von Lindenblüten und Zitrusfrüchten. Der Wein präsentiert sich dicht im Auftakt und zeichnet sich durch Schwung und Struktur aus. Er ist genussreif und überzeugt durch die Frische seines Finales. Ein köstlicher Wein, den man in seiner Jugend genießen sollte. Jetzt bis 2030.

Domaine de Joli Clos

La Pépité 2025

Das elegante Bouquet offenbart subtile Noten von Steinobst (Pfirsiche, Nektarinen) und Zitruschalen sowie frische Kräuteraromen. Der Wein präsentiert sich schlank im Auftakt, ist harmonisch, animierend und genussreif! Jetzt bis 2030.

Domaine des Combes

Vinzel 1990

Das Bouquet besticht durch seine subtilen Facetten und seine Eigenschaft, eine Verbindung zwischen zahlreichen Nuancen herzustellen, seien sie nun blumig, fruchtig oder würzig. Der feinfruchtige Auftakt ebnet den Weg für einen leicht cremigen, aber auch spritzigen Wein! Dies trägt zu seiner Frische und seinem Temperament bei und unterstreicht zugleich seine Würze. Ein animierender und delikater Chasselas. Jetzt bis 2031.

Domaine du Martheray

Féchy 2024

Das detailreiche und komplexe Bouquet dieses Féchy verdeutlicht ganz allein, welche hervorragenden Ergebnisse man in einem als schwierig geltenden Jahrgang erzielen kann. Zweifellos spielt das Terroir dabei eine Rolle ... ebenso wie die Frauen und Männer, die dazu beitragen! Der Wein ist dicht und geradlinig und entwickelt sich präzise. Er verfügt über eine gewisse Fülle und kann auf seine Substanz zählen. Ausdrucksstark und langanhaltend zeigt sich der Wein würzig und genussbereit, verfügt aber auch über Reifepotenzial. Jetzt bis 2036.

Domaine Kursner

Féchy Légende 2025

Komplexes, filigranes Bouquet mit subtilen blumigen und fruchtigen Nuancen, geprägt von Düften von Himbeeren, weißfleischigen Früchten und Lindenblüten. Der Auftakt lässt einen eleganten und harmonischen Wein erahnen. Seine mineralische Note sorgt für Frische und Authentizität, während feine Bitternoten für zusätzliche Frische sorgen. Ein subtiler Chasselas, der sich durch seine Struktur und seine Gradlinigkeit auszeichnet.

Domaine de Sarraux

Réserve Spéciale 2018

Das Bouquet dieses 2018er-Jahrgangs überrascht durch seine Jugendlichkeit bzw. durch leichte Reduktionsnoten. Mit Luft weicht das Bouquet anderen Komponenten aus. Dieser Stil spricht für einen Wein mit Reifepotenzial. So entfaltet er sich nach und nach und offenbart Nuancen von Steinobst und Orangenschale, ergänzt durch eine blumige Komponente. Der cremige Auftakt ebnet den Weg für einen Wein, der von seiner Struktur getragen wird. Diese wirkt wie eine Lebensversicherung, die für Frische und Temperament sorgt, während die Fülle durch die vorhandene Stoffigkeit gewährleistet wird. Ein junger Wein, der die Weichen bestens stellt. Er ist zwar genussreif, aber eigentlich dafür geschaffen, länger im Weinkeller zu bleiben. Jetzt bis 2046.

Jérôme Dufour

Domaine de la Vissenche 2025

Blumige Nuancen und Düfte von weißfleischigen Früchten bilden ein ebenso subtiles wie authentisches Ganzes. Der Wein zeigt bereits im Auftakt eine gute Dichte und vereint Kraft mit Frische. Die Aromen kommen gut zur Geltung und verkörpern den geradlinigen und subtilen Charakter des Weins. Er verfügt über die für etwas Kellerreife erforderliche Struktur, ist aber auch schon jetzt genussreif! Jetzt bis 2038.

La Vaudoise des Quatre Vents - Jean-Marie Roch

Féchy en bayel 2025

Frische und Reife offenbaren sich Seite an Seite mit Düften von roten Beeren wie Himbeeren sowie Nuancen von Narzissenblüten. Der verlockende Auftakt kündigt einen einladenden Wein mit einem spritzigen Hauch an, der für Frische sorgt. Er ist geradlinig, cremig und wird von einer subtilen, strukturierenden Säure untermauert, die ihm mit viel Geschick das nötige Temperament verleiht. Ein köstlicher Wein, von dem man gerne noch mehr trinkt! Jetzt bis 2032.

Luc Pellet

Haute-Cour 2015

Das filigrane Bouquet offenbart subtile Nuancen von Karamell und Zitronengras, gefolgt von Anklängen von Mirabellen und Kirschen. Im Auftakt präsentiert sich der Wein lieblich und cremig und entfaltet einen fröhlichen, mitreißenden Charakter. Seine Struktur bildet das Rückgrat, während feine Bitternoten Tannine und Frische unterstreichen. Ein genussvoller und anhaltender Wein. Jetzt bis 2035.

AOC Lavaux

Alain Parisod

Belle Dame 2019

Das Bouquet besticht durch Feinheit, Präzision und Vielfalt. Es offenbart subtile Nuancen von Anis und Zitronengras, ergänzt durch Noten von Brotteig. Cremig im Auftakt präsentiert sich der Wein harmonisch und elegant, angeführt von einer strukturierenden Säure. Er zeichnet sich zudem durch seine Rundheit aus, ohne dabei an Energie und Länge einzubüßen. Ein einladender Wein, bei dem Balance und Frische im Vordergrund stehen. Jetzt bis 2036.

Domaine de la Grille - Villette 1994

Ein herrliches Bouquet, das nach über 30 Jahren immer noch von einer leichten Reduktion profitiert. Gerade diese hat ihn dahin gebracht, wo er heute steht! Sie weicht schnell Nuancen von Zitronengras, Caramel, Kamillenblüten, Eisenkraut und grünem Tee (unter anderem!) Platz. Mit einer leicht salzigen Note im Auftakt beeindruckt der Wein durch seine Frische. Ja, er weist eine gewisse Zerbrechlichkeit auf, doch er besticht durch so viel Harmonie, Fröhlichkeit, Aufrichtigkeit und – nicht zuletzt – soviel Geschmack, dass man sich vor einem solchen Wein nur verneigen kann. Vor allem, sollte man ihn aber trinken denn genau dafür keltet Alain Parisod seinen Wein! Jetzt bis 2032.

Bernard Chevalley & Fils

Les Fosses 2025

Das Bouquet dieses St-Saphorin offenbart sich subtil und authentisch mit fruchtigen Nuancen wie Pfirsich und Birne, gefolgt von einem Hauch von Salbei und Limette. Zusammenfassend eine schöne Symbiose aus Reife und Frische. Der Wein ist leicht cremig im Auftakt. Er offenbart sich diskret und elegant. Seine Säure verleiht ihm Struktur und Schwung, während feine bittere Noten für Frische und Länge sorgen. Ein Wein voller Finesse, den man in seiner Jugend genießen sollte, auch wenn ich versucht wäre, seine weitere Entwicklung zu verfolgen! Jetzt bis 2036.

Cave de Corcelles

Chasselas Bertholod 2025

Das frische und fruchtige Bouquet dieses Chasselas lädt sofort dazu ein, ihn zu probieren. Seine Noten von Erdbeeren und Mirabellen unterstreichen die vorhandene Finesse, während der Wein eine gewisse Fülle am Gaumen aufweist, die ihm Charakter und Ausdruckskraft verleiht. Jetzt bis 2030.

Cave des Rois - Marco et François Grognez

Chardonne Helvetia 2025

Präzision und Klarheit gehen Hand in Hand im Bouquet von diesem Chardonne 2025. Die Liebe zum Detail führt zwangsläufig zu Subtilität in diesem chasselasartigen Kontext! Der Wein ist vollmundig, cremig und lebhaft ; er deckt mehrere Facetten ab. Er verspricht zwar Erfrischung, möchte aber auch seine Aura und seine Eigenschaft, zu performen, unter Beweis stellen – sowohl in jungen als auch in reiferen Jahren. Es ist zu beachten, dass er möglicherweise bereits getrunken wird, bevor er seinen Höhepunkt erreicht, doch in der heutigen Zeit ist eine getrunkene Flasche von höchstem Wert! Jetzt bis 2045.

Cave L'Abbatiale

Tour Bertholod 2025

Holzige Nuancen verbinden sich mit Zitrus- und Birnendüften, gefolgt von einer blumigen Note. Anfänglich charmant im Auftakt vereint der Wein Finesse und Temperament. Seine Struktur bildet das Rückgrat und harmonisiert mit feinen Bitternoten, die für Frische und Länge sorgen. Ein einladender und köstlicher Wein. Jetzt bis 2032.

Treize-Vents 2025

Nuancen von Stroh und hellem Tabak verbinden sich mit Noten von reifen Pfirsichen und Melisse auf einem Fundament aus Feuerstein. Die salzigen und lieblichen Anklänge, die für Harmonie stehen, verleihen dem Wein Frische und Würze. Ein strukturierter Wein, der ein wenig Zeit benötigt, um sich zu entfalten und so seine Tiefe und seine Eigenschaften voll zur Geltung zu bringen. Es gilt also, sich noch ein wenig zu gedulden. 2027-2035.

Château de Glérolles

Réserve Blanche 2024

Das filigrane und subtile Bouquet offenbart zahlreiche Facetten, wobei Finesse und Präzision im Vordergrund stehen. Nuancen von Steinobst verbinden sich mit Anis- und Weißblumen-Düften, die durch einen mineralischen Hauch unterstrichen werden. Am Gaumen spiegelt der Wein den vom Bouquet angekündigten Stil gut wider; er ist fein, subtil und bestens ausbalanciert. Seine Struktur bietet eine hervorragende Grundlage, und er ist jetzt genussbereit, verfügt jedoch über etwas Reifepotenzial. Jetzt bis 2038.

Delphine Morel

Le Chantey 2025

Zarte und subtile blumige Nuancen, ergänzt durch einen Hauch von Feuerstein und Zitrusfrüchten. Der salzige und cremige Charakter des Auftakts spricht für einen Wein, bei dem Struktur und Harmonie im Vordergrund stehen. Er vereint Fülle und Temperament mit Subtilität und Kraft. Damit zeigt er vor allem, wie überzeugend ein Chasselas in seiner Detailtreue sein kann: zarte und subtile blumige Nuancen, ergänzt durch einen Hauch von Feuerstein und Zitrusfrüchten. Der salzige und cremige Charakter des Auftakts spricht für einen Wein, bei dem Struktur und Harmonie im Vordergrund stehen. Er vereint Fülle und Temperament mit Subtilität und Kraft. Damit zeigt er vor allem, wie überzeugend ein Chasselas sein kann, wenn es auf die Details ankommt! (Es ist gut, sich dies regelmäßig in Erinnerung zu rufen), doch er muss zwangsläufig von jemandem betreut werden, der ihm die ganze Aufmerksamkeit schenkt, die er verdient! Jetzt bis 2040.

Domaine Blondel

La Perle 2025

Dieses Bouquet besticht durch viel Frische und Klarheit. Zunächst offenbart es Noten von Feuerstein sowie Nuancen von Maiglöckchen, bevor Düfte von Pampelmuse und frischem Ananas in den Vordergrund treten. Die vom Bouquet angekündigte Frische setzt sich im Auftakt getreu fort. Der Wein ist geradlinig, leicht cremig und bestens ausbalanciert. Ein strukturierter, frischer Chasselas mit gutem Reifepotenzial. Ich glaube, er offenbart noch nicht alle seine Eigenschaften, doch die Weichen sind bereits sehr gut gestellt! 2027-2040.

Domaine de la Commune de Corcelles-Le-Jorat

Les Mutins du Baillage 2025

Das subtile und tiefgründige Bouquet von diesem Chasselas zeichnet sich durch seine Gelassenheit und Authentizität aus. Es spiegelt seine Herkunft und eine präzise Weinbereitung wider. So verbinden sich Nuancen von Feuerstein mit Düften, die man in einer Konditorei vorfindet, gefolgt von Mirabellen und Trockenfrüchten. Der leicht charmante Auftakt wird durch eine zarte spritzige Note ergänzt. Lebhaft, salzig und dennoch von guter Fülle, entwickelt der Wein einen geradlinigen Verlauf. Seine prägnante Struktur sorgt für Temperament und umhüllt die Fülle, wodurch ein gelungenes Duett entsteht, das sowohl hinsichtlich des Nachklangs als auch der Gaumenaromatik überzeugt. Ein tonischer Wein, dem es gelungen ist, die Kraft des Terroirs zu zähmen! 2027-2045.

Domaine de l'Etat de Vaud

Chatagny 2025

Das subtile Bouquet offenbart Nuancen von gelben Früchten und Zitrusfrüchten, ergänzt durch leicht würzige Noten. Der Wein verfügt über eine gute Dichte und zeichnet sich durch seine Harmonie aus, bzw. durch das ausgezeichnete Zusammenspiel von Fülle, Frische und Kraft. Ein strukturierter Wein, dessen Finale von feinen Bitternoten untermalt und gestreckt wird. Jetzt bis 2040.

Les Vignes de Vevey, Domaine des Gonelles

Chavonchin 2025

Die Finesse des Bouquets unterstreicht das Streben nach Details und Subtilität. Mineralische Nuancen verbinden sich mit Anklängen von Salbei, Zitrusfrüchten und Eisenkraut. Einladend und lebhaft im Auftakt besticht der Wein durch seine Harmonie, in der sich Struktur, Temperament und Finesse vereinen. Er wird von seiner Säure unterstützt, die seine Würze und Spannung hervorhebt. Ein authentischer, zeitgemäßer und anhaltender Chasselas! Jetzt bis 2035.

Domaine Duboux - Constance et Jean

Lavaux 'Secco 2024

Der Chasselas ist bekannt für seine Finesse und Subtilität, und es gibt keinen Grund, warum sich dies bei einem Schaumwein ändern sollte. Das blumige und fruchtige Bouquet besticht durch seinen eleganten Charakter. Der spritzige Auftakt untermauert nur noch den Anspruch auf Frische. Ein spritziger und animierender Lavaux!

Domaine Gorjat

Les Chenalettes 2025

Intensive Noten von Birnen und Gewürzen, gepaart mit tropischen Anklängen. Der Wein verfügt über eine gute Fülle und besticht durch seine Balance bzw. das gelungene Zusammenspiel von Säure und Tanninen. Ein strukturierter und eleganter Wein. Jetzt bis 2032.

Domaine Potterat

Courseboux 2025

Das Bouquet dieses Chasselas ist von schöner Intensität und offenbart angenehme, einladende blumige Nuancen, gepaart mit Noten von Steinobst wie Pfirsichen und Aprikosen, während ein Hauch von Anis für Frische sorgt. Auf den frischen und verführerischen Auftakt folgt ein geradliniger und eleganter Wein. Er ist bestens ausgewogen, animierend und genussreif. Jetzt bis 2032.

Francey Vins

Adonis 2025

Das Bouquet verkörpert auf wunderbare Weise alles, was man von einem Chasselas erwarten darf: Finesse und Präzision auf ausgezeichnetem Niveau! Der subtil fruchtige Auftakt kündigt einen frischen und geradlinigen Wein an, der von einer strukturierenden Säure geführt wird. Ein mundender und genussreifer Wein. Jetzt bis 2033.

Les Fosses 2025

Finesse und Eleganz lassen sich durchaus mit Tiefe vereinbaren. Das Bouquet von diesem Chasselas belegt dies auf eindrucksvolle Weise mit Noten von Maiglöckchen, weißfleischigen Früchten und Pampelmuse! Am Gaumen setzt der Wein seinen auf Finesse ausgerichteten Kurs fort. Dabei stützt er sich auf eine subtil prägnante Säurestruktur, die die tonische Note untermalt, während feine Bitternoten für Kraft, Frische und einen langen Nachklang sorgen. Ein sehr schöner Wein. Jetzt bis 2040.

La Cave Montreux Riviera

Clos de Plan-Chailly 2025

Schon im Bouquet unterstreicht der Wein seine Frische und den Chasselas-Charakter! Dazu tragen vor allem Noten von Birnen und Lindenblüten bei. Am Gaumen präsentiert sich der Wein mundend, geradlinig und bestens ausbalanciert. Seine Säure sorgt für die nötige Frische und Spannung ; und damit ist er nicht nur erfreulich sondern auch stimmig! Jetzt bis 2030.

La Tour-de-Peilz - Réserve de la Commune 2025

Das subtile Bouquet offenbart Noten von weißfleischigen Früchten und Lindenblüten. Der schlanke und liebevolle Auftakt kündigt einen eleganten Wein an, bei dem – ganz wie beim Bouquet – Subtilität und Finesse den Ton angeben. Ein mundender und animierender Chasselas. Jetzt bis 2030.

Laurent Berthet

Épesses 2025

Die Frische des Bouquets zeigt sich bereits bei den ersten Duftnoten mit Anklängen von Pampelmuse und Limetten gefolgt von würzigen Tönen. Der Wein ist leicht cremig im Auftakt und folgt einem linearen Verlauf. Seine strukturierende Säure und ein Hauch Tannine bilden ein zuverlässiges Rückgrat. Ein köstlicher Wein, den man sowohl jung als auch etwas reifer genießen kann. Jetzt bis 2034.

Les Fils Rogivue

Les Fosses 2025

Dieser Chasselas offenbart sich mit Präzision und unterstreicht damit ein offensichtliches Streben nach Genauigkeit und Stimmigkeit. Die Nuancen von Melisse, Birnen und Narzissen bestätigen die vorhandene Subtilität. Diese Logik setzt sich am Gaumen fort, wo der Wein durch feine Bitternoten, die zur Frische und zur Länge des Finales beitragen, eine Verbindung zwischen Weite und Kraft herstellt. Ein strukturierter und harmonischer Wein. Jetzt bis 2040.

Tour de la Paleyre 2025

Zarte Noten von weißen Blüten, gepaart mit Düften von Limetten und Mandeln. Am Gaumen ist der Wein vollmundig, weist aber auch Spannung auf. Er ist bestens ausbalanciert und zeichnet sich durch eine Struktur aus, die ihm ein solides Fundament verleiht, ergänzt durch einen Hauch von Tanninen, der für Kraft und Länge sorgt. Ein charaktervoller Wein, den man schon in seiner Jugend genießen kann ... und auch später noch! Jetzt bis 2038.

Les Frères Dubois

La Braise d'Enfer 2025

Welch eine Vielfalt und Tiefgründigkeit in diesem Bouquet, das mal zwischen Karamell- und Feigennoten, mal zwischen Nuancen von Feuerstein und Fenchel schwankt. Der Wein ist dicht und leicht salzig im Auftakt und behält einen geradlinigen und präzisen Verlauf bei. Er stützt sich auf seine strukturierende Säure, während feine Bitternoten für Frische, Kraft und Länge sorgen. Ein Wein, der noch ganz am Anfang seiner Laufbahn steht! 2027-2045.

Neyroud-Fonjallaz

Calamin „Terre et Lac“ 2025

Die Finesse und Tiefe dieses Calamin lassen sich in einem Bruchteil einer Sekunde erfassen, so aussagekräftig ist das Bouquet. Es ist ganz offensichtlich die Subtilität, die das Gesamtbild bestimmt und dabei darauf achtet, jede Komponente gleichermaßen zur Geltung zu bringen. Die Dichte des Auftaktes fängt die liebliche Seite gekonnt ein und unterstreicht so die vorhandene Harmonie. Der Wein ist mit einem soliden Fundament versehen und profitiert von der wertvollen Unterstützung seiner Säure sowie feinen Bitternoten. Letztere unterstreichen die Frische des Finales und tragen zudem zur Länge bei. Ein vollendeter und strukturierter Wein, dessen Entwicklung man über die Jahre hinweg verfolgen kann. Ihm ist eine glänzende Zukunft vorbestimmt! 2027-2046.

Obrist

Cure d'Attalens 2007

Dieser junge Kerl (er ist gerade einmal 19 Jahre alt) überzeugt durch seinen präzisen und ausgeprägten Charakter. Einige Noten von Caramel zeugen zwar davon, dass er kein Teenager mehr ist, doch er enthüllt zudem Düfte von weißen Blüten, Pfeffer und Zitrusfrüchten, die wiederum von seinen Ambitionen zeugen! Im Auftakt dezent salzig, profitiert der Wein von der wertvollen Unterstützung seiner Säurestruktur, aber auch von zarten Tanninen, die im Hintergrund wirken, indem sie das Fundament sowie die Fülle untermauern und für die Länge des Finales bürgen. Ein Wein in bester Verfassung, der die an ihn gestellten Erwartungen souverän erfüllt. Er hat es nicht eilig und verhält sich äußerst besonnen: so schnell wie möglich und so langsam wie nötig :-)) Jetzt bis 2045.

Cure d'Attalens 2009

Das entfaltete Bouquet besticht durch seine Tiefe und Komplexität. So offenbart es Nuancen von weißen Trüffeln, grünem Tee, Pétrichor und Vetiver. Der leicht liebliche Charakter des Auftakts wird rasch durch die Frische der Struktur und feine Tannine ergänzt, die den Halt und die Länge des Finales untermauern. Ein cremiger, vollmundiger und begeisternder Wein! Er ist zwar entfaltet, aber keineswegs müde! Jetzt bis 2039.

Cure d'Attalens 2001

Das Bouquet der „Cure d'Attalens“ 2001 offenbart sich nur sparsam. Dies hindert ihn jedoch nicht daran, Nuancen von Steinobst, Thymian und Melisse zu enthüllen. Die salzige Note im Auftakt sorgt für Frische, doch der Wein verfügt zudem über eine gewisse Fülle. Er besitzt somit Tiefe und Temperament, jedoch in einem von Finesse geprägten Rahmen, ganz wie sein Bouquet. Das ist sehr gut so! Ein eleganter Wein, der zwar noch nicht seinen Schwanengesang eingeläutet hat, doch Franz Schubert scheint im Hintergrund zu erklingen ... obwohl man sich angesichts der Säurestruktur eigentlich keine Sorgen machen muss. Kurz gesagt: Trinken Sie ihn jetzt! Jetzt bis 2030.

Rocanel 2025

Das Bouquet von Rocanel besticht sowohl durch seine Intensität als auch durch seine Vielfalt und Präzision. Es zeugt für sich allein von einer sorgfältigen Weinbereitung, deren Ziel es ist, den Charakter des Terroirs und der Chasselas-Rebsorte zum Ausdruck zu bringen. Der Wein ist zunächst dicht und leicht salzig im Auftakt und wird von einer Struktur getragen, die ihm Frische und Tiefe verleiht. So verbindet sich seine Säure mit feinen Bitternoten, um ein Ganzes zu schaffen, das von Temperament und Länge geprägt ist. Ein ambitionierter Wein, der sich selbstbewusst präsentiert und am Anfang einer vielversprechenden Karriere steht. Er muss noch an Gaumenaromatik gewinnen; man muss also Geduld mit ihm haben. Ein großer Wein, der erst noch heranreifen muss. 2027-2045.

Union vinicole de Cully

„Son Excellence“ Calamin 2025

Subtiles Bouquet, geprägt von Zitrusnoten, Birnen und weißen Blüten, gefolgt von einem Hauch von Anis. Der leicht cremige Charakter im Auftakt geht einem samtigen und geradlinigen Wein voraus. Er ist elegant, harmonisch und gelassen. Seine Struktur bildet das Rückgrat sowie eine wertvolle Grundlage für den gesamten Gaumen. Ein strukturierter und mundender Wein. Jetzt bis 2035.

„Son Excellence“ St-Saphorin 2025

Die Nuancen von Feuerstein verbinden sich mit Noten von Zitrusfrüchten und Steinobst wie Nektarinen. Dicht im Auftakt, zeigt der Wein einen geradlinigen Charakter. Feine Bitternoten verleihen ihm Frische und Kraft, während die Säure in diesem üppigen Kontext für eine willkommene Frische sorgt. Ein vollmundiger und langanhaltender Wein. Jetzt bis 2035.

Bouton d'Or 2025

Das Bouquet dieses Chasselas besticht durch seine Frische und Intensität. Mit seinem leicht lieblichen Auftakt wirkt der Wein einladend. Er ist vollmundig und wird von einer strukturierenden Säure getragen, während feine Bitternoten die Aromatik und die Länge des Finales untermauern. Ein Wein, den man gerne zu Tisch genießen möchte! Jetzt bis 2035.

Le Replan 2025

Es ist in der Tat die Frische, die das Bouquet prägt, mit Noten von gelben Früchten und Zitruschalen, ergänzt durch einen Hauch von Salbei. Der Wein ist leicht cremig im Auftakt, dann strukturiert und kraftvoll. Letzteres verdankt er feinen Bitternoten, die nicht nur seine Frische, sondern auch seine Harmonie unterstreichen – gemeinsam mit der Säure. Ein Wein, der Energie und Frische gekonnt zu vereinen weiss. Jetzt bis 2040.

AOC Mont-sur-Rolle

Serge Bovard & Vivane Mamin

Es Gaillottes 2025

Herrlich blumiges Bouquet mit Nuancen von Lindenblüten, gepaart mit Anklängen von Mirabellen und roten Beeren. Am Gaumen besticht der Wein durch seine Harmonie. Er hat etwas Substanz und wird von einer erfrischenden Struktur angeführt, während feine Bitternoten für die Aromatik im Finale bürden. Ein Wein, den man bereits in seiner Jugend genießen kann, dessen Entwicklung es jedoch ebenfalls spannend sein wird, zu verfolgen. Jetzt bis 2035.

Wallis

AOC Valais

Adrian & Diego Mathier

Fendant du Ravin 2025

Dieses Bouquet besticht durch viel Finesse und offenbart seine zahlreichen Nuancen auf subtile Weise. Die Frische wird besonders hervorgehoben und zeigt sich in Noten von weißfleischigen Früchten, gepaart mit Zitrusaromen und einem mineralischen Hauch. Der Wein ist leicht salzig im Auftakt und weist zudem eine charmante Seite auf. Das Ergebnis ist eine perfekte Harmonie, die auch das Temperament und die Fülle des Weins umfasst. Ein frischer und mundender Fendant, den man heute und morgen genießen kann! Jetzt bis 2035.

Cave au Soleil Levant

Lentine 2025

Das Bouquet von Lentine 2025 ist subtil. Es offenbart würzige, blumige und fruchtige Nuancen mit Noten von Lindenblüten, Birnen und Pampelmuse. Der Wein hat einen schwungvollen Auftakt und präsentiert sich geradlinig, würzig und animierend. Jetzt bis 2030.

Cave Gilbert Devayes

Fendant 2025

Im Bouquet von diesem Chasselas finden sich Noten von Zitrusfrüchten und Feuerstein. Er kann sich seiner Definition rühmen, die von einer sorgfältigen Arbeit im Weinkeller ... und im Weinberg zeugt! Am Gaumen präsentiert sich der Wein rund und harmonisch. Er ist bestens von seiner Struktur gestützt und wirkt dementsprechend frisch, ausbalanciert und genussreif. Ein eleganter und animierender Fendant. Jetzt bis 2032.

Cave la Romaine

Fendant 2025

Das Bouquet dieses Fendant zeichnet sich durch würzige und blumige Noten aus, ergänzt durch einen Hauch von Feuerstein. Der Wein ist leicht spritzig im Auftakt und vereint Fülle, Frische und Gaumenaromatik. Perfekt getragen von einer strukturierenden Säure, ist er vollmundig und genussreif, verfügt jedoch über Reifepotenzial für ein Paar Jährchen. Jetzt bis 2033.

Cave Les Collines - Dorsaz Pierre

Fendant 2025

Das feine und subtile Bouquet von diesem Fendant offenbart Düfte von Zitrone und Gewürzen. Der leicht salzige Charakter im Auftakt lässt einen frischen, schlanken und geradlinigen Wein erahnen. Ein animierender Chasselas, den man in seiner Jugend genießen sollte. Jetzt bis 2030.

Caves Les Sentes

Fendant Coteaux de Sierre 2025

Die Noten von Zitrusfrüchten, Mirabellen und Feuerstein werden durch einen Hauch von Safran ergänzt. So besticht das Bouquet durch seine Frische und Vielfalt. Am Gaumen unterstreicht der Wein von Beginn an sein Streben nach Harmonie. Getragen von einer kompakten und erfrischenden Säure ist er vollmundig und körperreich. Ein mundender und lang anhaltender Wein, der von der Frische seines Finales profitiert. Ein gelungener Wein. Jetzt bis 2038.

Chai du Baron

Fendant Vieilles Vignes Sion 2025

Das feine und elegante Bouquet dieses Fendant Vieille Vigne offenbart blumige und würzige Noten, ergänzt durch einen Hauch von Steinobst wie Pfirsichen oder Nektarinen. Der Wein ist vom ersten Schluck an frisch sowie lebhaft und zeigt sich schlank, mundwässernd und animierend. Ein erfrischender Chasselas, von dem man gerne noch mehr trinkt. Jetzt bis 2030.

LEON 2025

Einladende blumige, fruchtige und würzige Noten mit Anklängen von Feuerstein, Muskatnuss, Lindenblüten und Mirabellen. Im Auftakt lieblich und leicht salzig präsentiert sich der Wein charmant und einladend, doch man räumt ihm gerne ein, dass er über die nötige Substanz verfügt, um dies zu bewirken! Er besitzt Fülle, Kraft, Temperament und ein stets strahlendes Lächeln! Das sorgt unweigerlich für gute Laune. Jetzt bis 2030.

Clément Gay

Fendant 2025

Das Bouquet zeichnet sich durch seine Frische aus, die sich in Zitrusnoten wie Grapefruit und Limette zeigt, ergänzt durch einen Hauch von Himbeere. Der fruchtige und salzige Charakter im Auftakt sorgt für Charme und Frische. Das alles stimmt diesen Chasselas mündend, erfrischend und genussreif. Jetzt bis 2032.

Défayes & Crettenand

Leytron „Parchet n° 1300“ 2025

Die Subtilität des Bouquets zeigt sich in den zahlreichen, gleichermaßen ausgeprägten Aromen! Die Symbiose zwischen Noten von Steinobst, Anis und Limetten auf einem zarten mineralischen Fundament ist perfekt. Der salzige Auftakt ebnet den Weg für einen präzisen Wein, der sowohl über eine gewisse Fülle als auch über Kraft verfügt. Letztere verdankt er feinen Bitternoten, die im Einklang mit der prägnanten Struktur stehen, die für Klarheit und Präzision sorgt. Ein vollmundiger und anhaltender Wein. 2027-2040.

Domaine des Muses

Fendant Classique 2006

Würzige und mineralische Nuancen prägen das Bouquet von diesem Fendant 2006 mit Noten von Feuerstein, Pfeffer und grünem Tee, ergänzt durch einen Hauch von Zitrusfrüchten. Der Wein ist leicht cremig im Auftakt und beeindruckt durch seine Wucht. Diese verdankt er feinen Bitternoten, die man mit Tanninen vergleichen könnte. Diese Nuancen unterstreichen nicht nur die Kraft, sondern auch die Frische. Vielleicht geht dies ein wenig zu Lasten der Aromatik, doch die Tatsache, dass der Wein köstlich ist, lässt diese Details in den Hintergrund treten. Langanhaltendes Finale, in dem sich die olfaktorischen Eigenschaften wiederfinden. Der Kreis schließt sich! Jetzt bis 2036.

Fendant Classique 2005

Selbst angesichts der Entwicklung (der Wein ist immerhin 21 Jahre alt) bleibt die Frische das Leitmotiv! Zahlreiche Komponenten kommen zum Vorschein, was der Harmonie jedoch kaum abträglich ist, da die einzelnen Komponenten so gut miteinander übereinstimmen! Neben Nuancen von grünem Tee, Thymian, weißen Trüffeln und Blüten bzw. Akazienhonig (die man häufig bei gereiften Weinen findet) gelingt es diesem Wein, darüber hinaus Düfte von weißfleischigen Früchten, Zitronengras, Ricola (er nutzt wohl die Gelegenheit, um seiner Heimat ein Augenzwinkern zu senden) sowie Nuancen von Feuerstein zu offenbaren! Am Gaumen besticht der Wein durch seine Dichte und Harmonie. Er ist elegant, tiefgründig, kompakt und anhaltend. Er ist keineswegs aufdringlich, sondern zieht es vor, leise zu singen und durch seine Subtilität zu glänzen. Ganz wie der Winzer weiß er, was er kann, und vermeidet es, zu viel Aufsehen zu erregen ... obwohl es durchaus Grund gäbe, die Zuschauer zu beeindrucken, so außergewöhnlich sind seine Ressourcen! Jetzt bis 2040.

Fendant Tradition 2025

Das Bouquet des Fendant Tradition besticht durch seine Intensität, ohne dabei aufdringlich zu wirken! Der dynamische Spannungsbogen zwischen Frische und Reife ist erfreulich und trägt natürlich zur Vielfalt des Weins bei. Leicht cremig im Auftakt, besticht der Wein durch sein Temperament und seine Fähigkeit, Charme und Spannung miteinander zu verbinden. Kurz gesagt: ein typischer Walliser (Wein)! Jetzt bis 2040.

Domaine Dussex

Fendant 2025

Die Klarheit und Präzision des Bouquets unterstreichen die Sorgfalt, die dem Fendant sowohl im Weinberg als auch im Weinkeller getragen wird! Nuancen von Quitten und Birnen vermischen sich mit Noten von Steinobst sowie einem subtilen mineralischen Anklang. Der Wein hat eine charmante Tendenz im Auftakt und verfügt über Körper sowie Struktur. Letztere wird durch die Säure sichergestellt, während feine Bitternoten Frische, Kraft und Länge untermauern. Ein harmonischer und köstlicher Wein. Jetzt bis 2038.

Domaine Jean-René Germanier

Fendant Les Terrasses 2025

Die zarten fruchtigen, blumigen und würzigen Nuancen unterstreichen die Subtilität des Bouquets vom Fendant Les Terrasses. Der im Auftakt leicht spritzige Wein besticht durch seinen geradlinigen, frischen und würzigen Charakter. Er ist animierend, harmonisch und genussreif! Jetzt bis 2033.

Gregor Kuonen

Fendant 2024

Das subtile Bouquet offenbart blumige, fruchtige und würzige Nuancen, ergänzt durch einen Hauch von Feuerstein. Der Wein ist leicht salzig im Auftakt und zeichnet sich durch seine Fülle, seine Prägnanz und seine Präzision aus. Er zeigt Temperament und Finesse sowie einen langen Nachklang. Jetzt bis 2039.

Maison Gilliard

Les Murettes 2025

Einladende blumige Noten, gepaart mit Aromen von Steinobst und einem Hauch von Feuerstein, unterstreichen die Vielfalt dieses Fendant. Der Wein zeigt sich lebhaft und üppig im Auftakt und vereint Fülle, Kraft und Frische. Er ist geradlinig, harmonisch, von guter Länge und bereits genussreif, verfügt jedoch gleichzeitig über ein gewisses Reifepotenzial. Jetzt bis 2033.

Provins

Fendant Grand Métral 2025

Das Bouquet vom Fendant Grand Métral entfaltet sich nach und nach. Zunächst zeigt er Reduktion, was ein gutes Omen für die Zukunft ist, bevor er Nuancen von Zitronengras, Birnen und Weinbergpfirsichen offenbart. Dem verführerischen Auftakt folgt ein eleganter und geradliniger Wein. Er ist harmonisch, strukturiert und genussreif, verfügt jedoch über ein gutes Reifepotenzial. Jetzt bis 2036.

Pierrafeu – Cuvée des 80 ans, Charte d'Excellence 2024

Das Bouquet von Pierrafeu 2024 offenbart sich nach und nach. Er wirkt zunächst zurückhaltend, doch dies ist wahrscheinlich seine Strategie, um später umso überzeugender zu wirken. Die Reduktion trägt natürlich dazu bei, lässt jedoch dennoch ein wenig Raum für blumige und fruchtige Noten sowie einen Hauch von Minze. Salzig im Auftakt, besticht der Wein durch seine Präzision und Klarheit. Er ist geradlinig und kann auf die

wertvolle Unterstützung seiner Säure zählen. Diese bildet das Rückgrat und verleiht ihm eine prägnante Note, die für Temperament und Frische steht. Ein zukunftsorientierter Wein, der dennoch die zeitgemäße Eigenschaft besitzt, bereits jetzt genossen werden zu können! Jetzt bis 2044.

Pierrafeu – Capsule Dorée 1992

Das Bouquet besticht durch seine Reduktion bzw. die Jugendlichkeit, die es in sich birgt! Es entfaltet sich langsam und offenbart Nuancen von Zitronengras, Feuerstein, Pétrichor und Caramel. Am Gaumen besticht der Wein durch seine Eigenschaft, Charme, Kraft und Temperament in Einklang zu bringen. Er ist rund, kräftig und anhaltend. Ein Fendant, der durch seine Vielfalt und Frische beeindruckt und vor dem Ausschneiden etwa 20 bis 30 Minuten im Dekanter atmen sollte! Jetzt bis 2042.

Pierrafeu – Capsule Dorée 1994

Die Bernsteinfarbe deutet auf ein gewisses Alter hin. Das gilt auch für das Bouquet, das jedoch keineswegs müde wirkt. Hier steht vielmehr die Entfaltung im Vordergrund, die Kraft des Alters, mit Düften von grünem Tee, Eisenkraut und Caramel, ergänzt durch Nuancen von Safran und Melisse. Am Gaumen präsentiert sich der Wein geradlinig und lebhaft. Er verfügt über Kraft und Frische und stützt sich auf seine Säurestruktur sowie subtile Tannine, die für die Länge des Finales sorgen. Jetzt bis 2036.

Pierrafeu – Capsule Dorée 1993

Die Intensität des Bouquets ist unbestreitbar, doch dieser Wein hat weit mehr zu bieten. Er beweist eindrucksvoll, wie gut ein Chasselas reifen kann, wenn man ihm die richtigen Terroirs und die Aufmerksamkeit schenkt, die er benötigt. Seine zahlreichen Facetten unterstreichen nur noch seine Ausrichtung auf Größe und Frische, indem sie Mineralität, Kräuter und fruchtige Noten miteinander verbinden. Am Gaumen besticht der Wein durch seinen cremigen Charakter und sein Temperament. So wirkt die Säure wie eine treibende Kraft, während die Dichte für Rundheit sowie eine wertvolle Grundlage sorgt, die alle Elemente vereint, die für die außergewöhnliche Harmonie dieses Weins unerlässlich sind. Ein kollektives Meisterwerk! Jetzt bis 2033.

Pierrafeu – Charte d'Excellence 2015

Herrliches Bouquet, das Noten von Feuerstein, Zitronengras und Eisenkraut offenbart und durch einen Hauch von Süßholz ergänzt wird. Der Wein ist leicht salzig im Auftakt und zeichnet sich durch seinen großzügigen und harmonischen Charakter aus. Er besitzt eine gewisse Fülle, behält dabei jedoch seine Frische bei. Dies ist sein großer Vorteil im Kontext eines heißen Jahrgangs. Ein mundender Fendant, der bereits genussreif ist, aber noch über ein wenig Reifepotenzial verfügt. Jetzt bis 2033.

Weingut Seewer

Finesse 2025

Der Name des Weins könnte nicht aussagekräftiger sein! Die Finesse ist offensichtlich, vielschichtig und überzeugend, mit würzigen und fruchtigen Nuancen. Der verführerische Auftakt ebnet den Weg für einen mundenden, einladenden und genussreifen Wein! Jetzt bis 2031.