



## Zentralschweiz

# Aus dem Nebel geholt

Die Weine aus Luzern, Uri und Co. verlassen nur selten ihre Region. Einige Flaschen haben's trotzdem zu VINUM geschafft. Zum Glück!

Zwar kommt gut jede 200. Flasche Schweizer Wein aus dem Herzen des Landes, doch dass es sich dabei um hervorragende Rebsäfte handelt, dürfte bisher für viele im Nebel verborgen geblieben sein. Man muss halt wissen, dass es in der Urschweiz auch Föhntäler gibt... Und nicht nur auf diese lohnt sich ein zweiter Blick: Angepflanzt werden diverse Rebsorten, darunter fremdländische wie Zweigelt, internationale wie Sauvignon Blanc, pilzresistente wie Regent. Wir haben uns an etwas mehr als 30 Weine herangeschnuppert. Und stiessen dabei auf eine mehr als ansprechende Auswahl aus

den Zentralschweizer Kantonen. Fehlerhafte Weine oder Ausrutscher nach unten gab es kaum. Das Mittelfeld war beeindruckend breit. Ein paar Tropfen fanden wir so bemerkenswert, dass wir ihnen 16 und mehr Punkte gaben. Auf jeden Fall verstehen wir nun besser, weshalb kaum ein Zentralschweizer Tropfen die Grenzen der Region hinter sich lässt. Leider wurde kein Wein aus dem Kanton Zug eingereicht.


 Degustiert von:  
Daniel Böniger, Stephan Thomas

Foto: Mischa Scherrer

### Sortenreine Weissweine

#### 14.5

**Getränkhandel Lussi, Ennetbürgen NW**  
Birgäbarger Riesling-Sylvaner 2010  
**Kommentar:** Mittelintensive Nase, Apfel, Birnen und Honig, es fehlt ein wenig an Frische. Trockener Gaumen, mittlerer Körper, gut eingebaute Säure, Apfel- und Birnenaromen, Gute Länge, 2012 bis 2014  
**Preis:** 15 Franken

**Rebbau Schuler GmbH, Altdorf UR**  
Örner Sunnäglaüt Pinot Grigio 2009  
**Kommentar:** Intensives Goldgelb mit rosa Einschlag. Gereifte, etwas gewöhnungsbedürftige Nase mit intensiven Noten von Dörrbananen, Holz und Gewürzen. Schöner Körper, Aromen wie gedörrte Birnen, Mango und Papaya, Feuersteinzältli, 2012 bis 2015  
**Preis:** 19 Franken

**Weinbau Stierlihof, Hitzkirch LU**  
Muscat Bleu Rosé 2010  
**Kommentar:** Vielschichtig, Himbeeren, Kokosnuss und exotische Früchte, Allerdings auch etwas alkoholisch und mit leichtem Foxtön. Trockener Gaumen, gut eingebundene Säure, mittlerer Körper, Etwas gar lieblich. Mittlere Länge, Ein Hybridwein nicht für jedermann, 2012 bis 2015  
**Preis:** 15 Franken

#### 15

**Weinbau Pia und Toni Stocker-Grüter, Oberkirch LU**  
Wybärger Oberkircher Pinot Gris 2010  
**Kommentar:** Leicht belegte, mittelintensive Nase mit Birne, Melone und Feuersteinzältli, sehr sortentypisch. Trocken, dank präsender Säure gut strukturiert. Schöner Körper. Zuckermelone und Birne. Gute Länge, 2012 bis 2016  
**Preis:** 18 Franken

#### 15.5

**Rebbaugesellschaft Hitzkirch, Hitzkirch LU**  
Wagglitaler Riesling-Sylvaner 2010  
**Kommentar:** Nach etwas Belüftung saubere, intensiv-blumige Nase mit Noten von Aprikosen. Trocken, mit frischer Säure, gutem Körper. Pfirsich, Aprikosen und Birnen. Gute Länge, Speziell, aber gelungen, 2012 bis 2014  
**Preis:** 14 Franken

**Krummenacher Peter, Kägiswil OW**  
Tellner Solaris 2009  
**Kommentar:** Sehr intensive Nase, etwas gar kräuterig, Passionsfrucht, Cassisblüten und Honig. Solaris mit frisch-frecher Säure, mittlerem Körper, Präsent Aromen von Zitrusfrüchten, Honig, Passionsfrucht, Minze und Kiwi, Gute Länge, 2012 bis 2015  
**Preis:** 19.50 Franken

#### 16

**Weingut Klosterhof, Aesch LU**  
Klosterhof Abt Hironymus 2010  
**Kommentar:** Zurückhaltende Nase mit exotischen Noten wie Passionsfrucht und Kiwi, Holunder und Stachelbeere. Etwas gar lieblicher Gaumen, aber knackige Säure, schöner fuller Körper, Aromen von Papaya und Holunder. Beachtliche Länge, Dieser Sauvignon Blanc könnte gut zu leicht scharfen asiatischen Speisen passen, 2012 bis 2015  
**Preis:** 19 Franken

### Weisse Cuvées

#### 14.5

**Rebbaugesellschaft Hitzkirch, Hitzkirch LU**  
Hilti Schillerwein 2010  
**Kommentar:** Gemischter Satz aus roten und weissen Trauben, Intensive Lachsfarbe, Zurückhaltende Nase, Birnen und rote Beeren. Am Gaumen trocken, mit sehr präsender Säure, sehr cremig, mit vielschichtiger Aromatik; Apfel, Birnen und Honig. Mittlere Länge, 2012 bis 2015  
**Preis:** 16 Franken

#### 15

**Weinbau Mariazell, Sursee LU**  
Smaragd Cuvée Blanc 2010  
**Kommentar:** Intensive Nase mit Zitrusfrüchten, Bonbons und Mango, leicht gemüsig, Etwas belegt, mit Luft wird er zunehmend sauberer, Trockene Cuvée aus Sauvignon Blanc, Johanniter und Solaris mit gut eingebauter Säure und mittlerem bis gutem Körper, Apfel, Grapefruit und Passionsfrucht, 2012 bis 2014  
**Preis:** 20 Franken

#### 15.5

**Weinbau Mariazell, Sursee LU**  
Jaspis Muscat Sec 2010  
**Kommentar:** Eine Cuvée aus Muscat Oliver und Solaris mit Rosen- und Litschinoten in der Nase und am Gaumen. Trocken, frische Säure, relativ schlank, Mittlere bis gute Länge, Da wurde fast alles richtig gemacht, 2012 bis 2014  
**Preis:** 20 Franken

**Weingut Heidegg, Gelfingen LU**  
Cuvée Heidegg Schloss Heidegg 2011  
**Kommentar:** Zurückhaltende Nase mit Äpfeln, Grapefruit und Blüten, Diese Assemblage aus Solaris, Chardonnay und Pinot Blanc wird sich wohl noch öffnen. Restsüss, mit balancierender Säure, gutem Körper, Im Vergleich zur Nase sehr präsent Aromen wie Apfel, Birne, Zitrusfrüchte und Pfirsich, Gute Länge, Sehr gefällig, 2012 bis 2016  
**Preis:** 19 Franken

#### 16

**Weinbau Schürmatt, Triengen LU**  
Trienger Johannis 2010  
**Kommentar:** Opulente Nase mit Zitrusfrüchten, leicht kräuterig, etwas viel Holz, das allerdings in diese Cuvée passt. Trocken, guter Körper, zurückhaltende Säure. Intensive Aromen wie Aprikose, Mandarine und Süssholz. Schöne Länge, 2012 bis 2015  
**Preis:** 15 Franken

### Sortenreine Rotweine

#### 14.5

**Weingut Heidegg, Gelfingen LU**  
Blauburgunder Spätlese 2010  
**Kommentar:** In der Nase blaue Beeren, Parfum, ein Hauch Leder. Am Gaumen restsüss mit imposantem Körper; Tannin könnte besser eingebaut sein, Aromen von Kirschen und Stachelbeeren. Ziemlich langer Abgang, Könnte runder sein... 2012 bis 2015  
**Preis:** 32 Franken

## Zentralschweiz in Kürze

Zur Weinregion Zentralschweiz zählen die Kantone Uri, Obwalden, Nidwalden, Luzern und Zug sowie Schwyz ohne die Bezirke March und Höfe. Noch im Jahr 1950 wurde hier kaum Wein produziert, seither ist die Rebfläche auf fast 50 Hektar angewachsen. Allein im letzten Jahrzehnt hat sich die Produktion ungefähr verdoppelt. Der Anteil der früheren Hauptsorte Riesling-Sylvaner sinkt laufend und beträgt heute noch 22 Prozent. Die roten Sorten haben die weissen erst vor kurzem überholt; an der Spitze liegt hier der Blauburgunder (30 Prozent). Dazu werden Pinot Gris, Solaris, Sauvignon, Garanoir, Zweigelt und in geringerem Umfang weitere Sorten angebaut. 40 Betriebe, darunter acht Selbstkellner, bearbeiten im Schnitt 1,1 Hektar. Der Zentralschweizer Weinbauverein (ZWW) vertritt die Interessen der regionalen Produzenten und organisiert das gemeinsame Marketing. Die geschützte Ursprungsbezeichnung (AOC) besteht seit 2005.

**Weinbau Stierlihof, Hitzkirch LU**

Regent Barrique 2010  
**Kommentar:** Leicht verischte Nase mit Noten von Brombeeren und Zwetschgen, etwas Veilchen, Trocken, mit kecker Säure, stolzem Körper, runden Tanninen; intensive Aromen von Brombeeren und Schwarzwäldertorte. Etwas kurz, 2012 bis 2014  
**Preis:** 23 Franken

**15**

**Gebr. Kümin, Freienbach SZ**

Leutschner Clevner Spätlese 2010  
**Kommentar:** Jugendliche Nase mit Noten von roten und blauen Beeren; sortentypisch. Trocken, mit präsenter Säure, mittlerem Körper, wenig Tannin. Auch am Gaumen diverse Beerenaromen. Sehr trinkiger Rotwein vom Zürichseeufer, das teilweise ja auch zum Kanton Schwyz gehört. Mittlere Länge.  
**Preis:** 17 Franken

**Weingut Heidegg, Gelfingen LU**

Merlot Schloss Heidegg 2009  
**Kommentar:** Intensive kräuterige Nase, die Geschmackssache ist. Schwarze Beeren und Leder. Gaumen mit leichter Restsüsse, präsente, gut eingebaute Säure; samtene Tannine und

geschmeidiger Körper. Langer Abgang, leichte Bitterkeit, 2012 bis 2016  
**Preis:** 25 Franken

**Weinbau Kaiserspan, Hitzkirch LU**

Kaiserspaner Blauburgunder 2010  
**Kommentar:** Intensive Nase mit blauen Beeren, etwas Rumtopf, ordentlichem Körper. Aromen von Zwetschge, Kirschen und Schokolade. Mittlerer Abgang, 2012 bis 2014  
**Preis:** 14 Franken

**Kempff-Holdener, Silenen UR**

Buchholzer Tröpfli 2010  
**Kommentar:** Ein Blauburgunder mit Noten von Kirschen und nassem Stein. Trockener Gaumen mit angenehm zurückhaltender Säure, mittlerem Körper und ausgesprochen weichem Tannin. Aromen von Kirschen, Brombeeren und Schokolade, eine Spur Pilze. Mittlere Länge, 2012 bis 2014  
**Preis:** 18 Franken

**15.5**

**Weingut Klosterhof, Aesch LU**

Klosterhof Abt Bonaventura 2009  
**Kommentar:** Intensive Brombeer-, Kirsch- und leichte



Holznoten, Trockener Gamaret, mit lebendiger und intensiver Säure, leicht spitzten Tanninen, schönem Körper; gut strukturiert. Aromen von Brombeeren, Kirschen, Schokolade, Mittlere Länge, 2012 bis 2016  
**Preis:** 26 Franken

**16**

**Weingut Bisang, Dagmersellen LU**

Johanniterkommende Reiden 2010  
**Kommentar:** Ein Zweigelt, dessen Duft Schokoladigkeit verspricht. Trocken, saftig, sehr

weich die Tannine, geschmeidig der Körper. Aromen von Waldbeeren und - eben - Schokolade, etwas Zigarrenkiste. Sehr gute Länge, 2012 bis 2015  
**Preis:** 19 Franken

**16.5**

**Krummenacher Peter, Kägiswil OW**

Tellner Regent Barrique 2009  
**Kommentar:** Eleganter Wein mit Noten von Brombeeren, schwarzem Holunder, Kirschen und Pilzen, Trocken, mit belebender Säure, geschmeidigen Tanninen, stolzem Körper, Rum-

topf- und Schokoladenaromen, Zigarrenkiste. Stolze Länge, Ein Wein mit viel Selbstsicherheit und Grösse, 2012 bis 2017  
**Preis:** 22.50 Franken

**Rote Cuvées**

**15.5**

**Weingut Bisang, Dagmersellen LU**

Cuvée Weiblich 2010  
**Kommentar:** Diese Blauburgunder-Zweigelt-Cuvée hat eine sehr ansprechende Nase; Waldbeeren, Parfum, Vanillegebäck. Trocken, gute Säure, geschmeidiger Körper und ebensolche Tannine. Waldbeeren, Zigarrenkiste, Schokolade. Schöne Länge, 2012 bis 2017  
**Preis:** 27 Franken

**Weinbaugenossenschaft Saffergarten, Altwis LU**

Clédor 2010  
**Kommentar:** Aromen von Waldbeeren und -boden, schwarze Johannisbeeren. Trockener Gaumen, vergleichsweise frisch, mit schöner Säure, zurückhaltenden Tanninen, mittlerem Körper. Aromen von Waldbeeren und Zigarrenkiste. Ein gewichtiges Leichtgewicht aus Clevner und Dornfelder, 2012 bis 2015  
**Preis:** 20 Franken

**Weinbau Pia und Toni Stocker-Grüter, Oberkirch LU**

Wybärger Oberkircher Cuvée 2010  
**Kommentar:** Leicht zurückhaltende Nase mit Noten von Cassis, Brombeeren, Kirschen, etwas Leder. Diese Assemblage aus Dornfelder und Garanoir hat noch eine allzu lebendige Säure, präsente, aber runde Tannine und einen gewichtigen Körper, Aromen von Kirschen, Heidelbeeren und Leder, 2012 bis 2016  
**Preis:** 18 Franken

**16**

**Gebr. Kümin, Freienbach SZ**

Cuvée Pfäffikon 2009  
**Kommentar:** Zwetschgen, dunkle Beeren, Veilchen und Rauch. Trockener und auffallend geschmeidiger Gaumen, schöne Säure und weiche Tannine. Aro-

men von Zwetschge, Kirsche und etwas Schokolade sowie Zigarrenkiste. Stattliche Länge. Ein sehr eleganter Wein vom schwyzerischen Zürichseeufer aus Pinot Noir und Cabernet Sauvignon fürs Festessen, **Preis:** 21.30 Franken

**Weinbau Kaiserspan, Hitzkirch LU**

Cuvée Kaiser 2010  
**Kommentar:** Intensive Nase, die vor allem vom Blauburgunder geprägt ist, vom Zweigelt aber gut gestützt wird. Trockener Gaumen mit angenehmer Säure, weichen Tanninen, auffallend körperreich und cremig. Aromen von Kirschen, Zwetschgen, Schwarzwäldertorte, Brot. Stattliche Länge, 2012 bis 2016  
**Preis:** 15 Franken

**Weingut Rosenau, Kastanienbaum LU**

Rosenauer Barrique 2010  
**Kommentar:** Ausgesprochen offene Nase, rote und blaue Beeren, Zwetschgen, Süssholz, etwas Rauch. Sortentypischer Pinot Noir. Trockener Gaumen mit passend intensiver Säure, schönem Körper, geschmeidigen Tanninen und mittlerem Abgang. Eine schöne Sache, der man den Barrique-Ausbau anmerkt. Dürfte einiges an Potenzial bergen, 2012 bis 2016  
**Preis:** 28 Franken

**Rebbau Schuler GmbH, Altdorf UR**

Ürner Sunnagluät Blauburgunder Cuvée 2009  
**Kommentar:** Noten von Zwetschgenkonfitüre, schwarze und Amarena-Kirschen, Cassis, ein Hauch von Lorbeer. Sehr saftig, gut eingebundene Säure, schöner Körper, seidig. Knackige Kirschrucht, Schwarzwäldertorte. Ein Wein aus Blauburgunder und Diolinoir mit Substanz, 2012 bis 2014  
**Preis:** 19 Franken

**16.5**

**Weingut Rosenau, Kastanienbaum LU**

Le Rouge Luzerner Cuvée 2010  
**Kommentar:** Intensive Nase mit Noten von Brombeeren, Kaffee und Pfeffer. Trocken, mit saftiger Säure, elegantem Körper, weichen Tanninen. Aromen von Waldbeeren, Pilzen, Schokocake. Ziemlich lang und anhaltend. Diese Assemblage aus Gamaret, Regent, Pinot

Noir und Merlot hat eindeutig Potenzial, 2012 bis 2017  
**Preis:** 28 Franken

**Weinbau Schürmatt, Triengen LU**

Trienger Türettrunk 2009  
**Kommentar:** Auffallend tiefes Rubinrot, Ziemlich intensive und komplexe Nase, schwarze Beeren, Holunder und Eukalyptus. Trocken, mit angenehmer Säure, viel Körper und sehr weichen, aber strukturierenden Tanninen. Aromen von Brombeeren, Zwetschgen und Zigarrenkiste. Schöne Länge. Diese Cuvée aus Cabernet Jura, Gamaret und Merlot macht sicher noch lange Freude, 2012 bis 2017  
**Preis:** 30 Franken

**Schaumweine**

**15**

**Rebbau Schuler GmbH, Altdorf UR**

Altdorfer Schaumwein  
**Kommentar:** Helles Lachsrosa. Etwas belegte Nase, sehr himbeerig. Mittelintensive, weiche Perlage. Im Gaumen etwas Restsüsse wahrnehmbar, milde Säure, guter Körper. Wieder Himbeeren. Schaumwein für alle Tage, 2012 bis 2014  
**Preis:** 32 Franken

**15.5**

**Weinbaugenossenschaft Saffergarten, Altwis LU**

Saffergarten Schaumwein  
**Kommentar:** Helles Gelb. Blumige sowie fruchtig-exotische Noten. Intensive, aber angenehme Perlage. Trocken, mit milder Säure, mittlerem Körper; Granny Smith und eine Spur Passionsfrucht. Erfrischender Schaumwein fürs rauschende Sommerfest im Garten, 2012 bis 2014  
**Preis:** 24 Franken

DAS WYSCHIFF  
EINE REISE IN DIE  
ERLEBNISWELT DER  
SCHWEIZER WEINE

Seit vielen Jahren organisieren 35 renommierte Winzer aus allen Weingegenden der Schweiz das jährliche Wyschiff. Es lädt Sie ein zu einer Reise in die Erlebniswelt der Schweizer Weine.

Besuchen Sie das Wyschiff in ihrer Nähe und lernen Sie in einer gemütlichen Atmosphäre die Weine kennen, die in Zukunft Ihre Schweizer Favoriten sein werden. Viele der teilnehmenden Produzenten haben sich in den letzten Jahren durch höchste Medaillenränge ausgezeichnet.

Das Wyschiff heisst Sie herzlich willkommen!

Wyschiff Rapperswil  
1. - 4. März 2012

Wyschiff Luzern  
22. - 25. April 2012

Wyschiff Basel  
29. März - 1. April 2012

Wyschiff Thun  
12. - 15. April 2012

Wyschiff Zug  
15. - 18. Nov. 2012

**ARCave AG Designer und Hersteller seit 1978**



Foto: Mischa Scherrer