

Was den Walliser Schaumwein aus dem Tunnel so prickelnd macht



Château Gysi
Wein der Woche

Tobias Gysi,
Weinakademiker

Das Wallis bleibt in Sachen Qualität das Mass der Dinge. Entlang der Rhone reifen Trauben für grossartige Weiss- und Rotweine – und für einen preisgekrönten Schaumwein, der den Vergleich mit Champagner nicht scheuen muss.

Das Wallis bietet trotz seiner gebirgigen Topografie nahezu perfekte Bedingungen für den Weinbau. So liegt es in puncto Sonnenstunden schweizweit an der Spitze – noch vor dem Tessin. Aber weil Wärme und Sonnenlicht allein nicht ausreichen, um wirklich gute Tropfen zu produzieren, sind es die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, die die Weine erst herausragend machen. Aufgrund der Höhenlage im Alpental können die Trauben in der Nacht abkühlen und behalten damit ihre frischen Aromen.



In Conthey, im Herzen des Wallis, wachsen die Trauben der Kellerei «Cave du Tunnel», die ihre Schaumwein-Flaschen in Stollen lagert. Foto: Shutterstock

Selbstverständlich tragen die Winzer den Hauptanteil am überwältigenden Erfolg der Walliser Weine. Wie der Önologe Jacques Germanier, der Ende der 1980er-Jahre als erster Schweizer einen Schaumwein produzierte, der zu 100 Prozent aus Chardonnay-Trauben gekeltert und nach traditioneller Methode hergestellt wurde. Der Weinbaupionier liess für diesen Zweck Tunnel in den Fels bohren, um ideale Reifebedingungen zu schaffen und somit den berühmten Vorbildern aus der Champagne möglichst nahe zu kommen. Das Ergebnis, der «Brut du Valais», war eine Sensation und wird seit nunmehr über

30 Jahren national und international ausgezeichnet. Der prickelnde Tropfen der Kellerei «Cave du Tunnel» hat nicht nur die vorherigen viermal in Folge (von 2019 bis 2022) den Titel «Bester Schaumwein» am «Grand Prix du Vin Suisse» eingeheimst, sondern auch international, beispielsweise am Wettbe-

Mousseux Jacques Germanier Brut Millésimé

Land: Schweiz, Wallis

Produzent: Cave du Tunnel

Jahrgang: 2018

Rebsorte: Chardonnay

Weinstil: komplex & elegant

Trinkgenuss: bis 2026

Passt zu: Gänseleberpastete, Lachstatar

Preis: 23.95 Franken

Rating:



Erhältlich bei:
coop.ch



werb «Chardonnay du Monde», für Furore gesorgt.

Obwohl es dieses Jahr knapp nicht zum Sieg gereicht hat, ist und bleibt der «Brut du Valais Millésimé Jacques Germanier» mein Lieblingsschäumer aus der Schweiz. In der Nase dominieren nussige und hefige Aromen von Haselnuss, Erdnusschale und frischem Brotteig. Das reichhaltige Bouquet wird untermalt mit Nuancen von Zitronenzeste und Apfelschale sowie blumigen Komponenten. Am Gaumen mit feinsten Perlage, straffer Säure und cremiger Mundfülle. Der lange, leicht rauchige Abgang vollendet den Trinkspass. Man kann diesen geni-

alen Tropfen zum Aperitif, zum Hauptgang oder zum Dessert entkorken. Egal ob zu Lachs, Meeresfrüchten oder hellem Fleisch – er macht zu unterschiedlichen Gerichten eine gute Figur.

Das ist ein bezahlter Beitrag.

