

WEISSE BURGUNDER

Chardonnay

**Weingut Erich Meier, Uetikon am See
Zürich AOC Chardonnay 2016**
17 Punkte | 2018 bis 2023

Perfekte Balance von Frucht und Holzwürze. Reife, weisse Melone, Akazienblüte, mit Honig ummantelte Erdnüsse. Geschmeidig im Ansatz, sehr reife, hervorragend eingebundene Säure.
Preis: 28 Franken | www.erichmeier.ch

**Scadenagut – Peter Wegelin, Malans
Graubünden AOC Malanser Chardonnay
2016**

16.5 Punkte | 2018 bis 2021
Cremige, reife Frucht, gelbe Melone, reife Nektarine. Am Gaumen saftiger, Länge gebender Säurenerv, kompakt und druckvoll, mit feiner Würze im Finish.

Preis: 26 Franken | www.malanser-weine.ch

**Weingut Lindenhof, Osterfingen
Schaffhausen AOC Chardonnay 2016**
16.5 Punkte | 2018 bis 2020

Zarte, duftige Nase, frische Kräuter, Heublumen, reife, würzige Äpfel. Ganz ohne Holz ausgebaut. Umso mehr gefällt das Spiel mit der straffen Säure. Präzise bis ins lange Finale.

Preis: 17 Franken | www.weingut-lindenhof.ch

**Bechtel-Weine, Eglisau
Zürich AOC Chardonnay 2016**
16 Punkte | 2019 bis 2024

Noch junger Chardonnay mit besten Anlagen: reife, cremige Frucht, feine Holzwürze. Straffer Säurenerv und hervorragende Länge.

Preis: 23 Franken | www.bechtel-weine.ch

**Weingut Baur, Berg am Irchel
Zürich AOC Chardonnay Heimenstein 2016**
16 Punkte | 2018 bis 2020

Sehr komplexe Nase: gelbe Melone, florale Noten, Akazienblüten. Ausbalanciert mit reifer Säure und fast cremiger Struktur. Die feine Amertume im Finish macht ihn zum idealen Speisenbegleiter.

Preis: 16 Franken | www.baur-wein.ch

**Weingut Jürg Wetzel, Ennetbaden
Aargau AOC Chardonnay 2015**
16 Punkte | 2018 bis 2021

Fein cremige, aber auch würzige Aromatik, Vanille und reifes Steinobst. Saftiger Stil, mit Holzwürze und reifen Birnen und Äpfeln. In sich stimmig, etwas molliger Neue-Welt-Stil, gut gemacht.

**Preis: 21.50 Franken
www.weingutjuergwetzel.ch**

Pinot Blanc

**Weingut + Gasthof Bad Osterfingen,
Osterfingen
Schaffhausen AOC Pinot Blanc 2016**
18 Punkte | 2018 bis 2023

Komplexes Bouquet, ein Hauch Exotik, Quitte, frische Haselnüsse. Die reife Frucht im Ansatz ist pur und präzise, wie die animierende Säure. Der feine Bitterbiss schafft Länge und gibt der reifen Säure nochmals Raum, sich zu entfalten. Grossartig!

Preis: 24 Franken | www.badosterfingen.ch



Fotos: Z. V. G.

**Jürg Obrecht Weine, Jenins
Graubünden AOC Jeninser Pinot Blanc 2016**
17 Punkte | 2019 bis 2024

Knackige grüne Früchte, Kernobst und eine sehr animierende Fruchtstilistik. Kompakter, rassiger und mineralischer Gaumen mit Charakter und Struktur. Frische und Dichte bestens kombiniert. Klasse.

Preis: 26 Franken | www.obrechtweine.ch

**Weingut Familie Zahner, Truttikon
Zürich AOC Truttiker Pinot Blanc Barrique
2015**

16.5 Punkte | 2018 bis 2021
Offenes, sehr stimmiges Bouquet mit saftiger Aprikose und Blütenhonig. Dicht gewoben und herrlich gelbfruchtig am Gaumen, exzellenter Trinkfluss und herrlich leichte 12 Vol.-%.

Preis: 18 Franken | www.zahner.biz

Pinot Gris

**Rötiberg-Kellerei AG, Wilchingen
Schaffhausen AOC Pinot Gris Klettgau 2016**
17.5 Punkte | 2018 bis 2023

Prächtiges Bouquet mit Noten von Thymian und frisch geschälten Mandeln. Mit dem ersten Schluck ist auch die reife Frucht sehr präsent am Gaumen. Cremig, aber mit einer Säure versehen, die hervorragend strukturiert. Zu Blutwurst mit Bratkartoffeln und Apfelmus ein Gedicht.

Preis: 19 Franken | www.roetiberg.ch

**Schlossgut Bachtobel, Weinfelden
Thurgau AOC Pinot Gris 2016**
17.5 Punkte | 2018 bis 2023

Tiefgründig-vielschichtige Aromatik. Reife Charentais-Melone, Nektarine, kräuterwürzige

Nuancen und eine sehr diskrete Würze vom Holz. Perfekter Trinkfluss, druckvoll, schmelzig, ohne fett zu wirken, reife, aber frische Säure im Finish.
Preis: 26 Franken | www.bachtobel.ch

**Tschäpperliweine, Aesch
Basel-Landschaft AOC Pinot Gris 2016**
17 Punkte | 2018 bis 2022

Klasse, was man aus der Sorte machen kann: präzise, griffige Frucht, auf Kraft gebaut, ohne je breit zu wirken. Animierende Säure, hervorragender Trinkfluss, im Finale sehr diskrete Noten von Popcorn.

**Preis: 19.50 Franken
www.tschaepferliweine.ch**