

# Führender Aperitif in den Weinbars der Welt

Die SonntagsZeitung degustierte 75 reinsortige Sauvignons blancs aus der Schweiz, Österreich, Neuseeland, Frankreich und Italien

VON MARTIN KILCHMANN (TEXT)  
UND BRUNO SCHLATTER (FOTOS)

Sauvignon blanc ist die Trendtraube in den Weinbars der Welt. Sie hat auf dem Modekarussell der Rebsorten den Chardonnay abgelöst. Ein guter Grund, den Weissweinen unsere grosse Frühlingsverkostung zu widmen.

Die ursprünglich aus Frankreich stammende Sorte wird heute auf dem ganzen Globus angebaut. Sie ist sehr wüchsig und empfindlich gegen allzu grelles Sonnenlicht. Das setzt konsequente Ertragsregulierung und Laubarbeit voraus. Die wichtigsten Anbauregionen in Europa sind das französische Loire-Gebiet und die Steiermark. Loire-Weine sind in der Regel schlank, knackig und mineralisch-säurebetont. Die besten Südsteirer trumpfen mit grösserer Fülle und Schmelz auf. In Übersee machte sich vor allem Neuseeland mit quellwasserklaaren Sauvignons einen Namen, aber auch in Südafrika und in Chile wird die Traube geschätzt.

Der Sauvignon blanc wird zu den «aktiven» Rebsorten gezählt.

Diese besitzen, im Gegensatz zu den «passiven», auf Terroireinflüsse reagierenden Sorten wie der Chardonnay, einen markanten Eigengeschmack. Die Aromen, die sich im Wein erschmecken lassen, finden sich bereits in der Traube, während sie bei den passiven Sorten vor allem durch Gärung und Ausbau beeinflusst werden.

## Die Aromenpalette reicht von Beeren zu vegetalen Noten

Je nach Reife und Erntezeitpunkt reicht die Aromenpalette des Sauvignons von «grünen», vegetalen Noten – Gras, Spargel, Peperoni, Brennnessel – über jene von Beeren – Stachelbeeren, Schwarze Johannisbeeren, Holunder – bis hin zu Pfirsich und Zitrusfrüchten sowie vollreifen tropischen Fruchtaromen, die an Honigmelone, Mango und Papaya erinnern, immer unterfüttert von einer fruchtintensiven Säure und einer je nach Bodenzusammensetzung mehr oder weniger akzentuierten Mineralität.

Degustiert wurden in Unkenntnis des Etiketts 75 Weine in vier Serien über vier Tage. Publiziert

werden die je zehn besten Tropfen in den Kategorien «Economy» (Verkaufspreis bis 20 Franken), «Business» (bis 30 Franken) und «First» (ab 30 Franken).

Bei der Bewertung gilt die 20-Punkte-Skala: 14 bis 16 Punkte heisst gut, 16 bis 18 sehr gut, über 18 hervorragend. Bei gleicher Bewertung wurde nach dem Preis rangiert. Die 45 anderen Weine, die es in den drei Kategorien nicht unter die ersten zehn schafften, sind unter [www.sonntagszeitung.ch/trend](http://www.sonntagszeitung.ch/trend) aufgelistet.



Für die SonntagsZeitung degustierten Weinautor Martin Kilchmann (r.) und der Luzerner Önologe Raphael Burki. Er ist auf dem Weingut Rosenau, Kastanienbaum, sowie bei Johner Estate im neuseeländischen Wairarapa tätig

## ECONOMY: BIS 20 FRANKEN



**1. Sauvignon blanc Zizers 2010, Rutishauser**  
16,5 Punkte  
18.80 Franken

Mittleres Gelb; klares, reintöniges Bouquet mit Noten von Holunder, Rhabarber, Klaraapfel, im Geschmack mittelmäßig, ausgewogen, lebendige, erfrischende Säure; endet auf guter Länge und leicht herb. Gradliniger, direkter, transparenter Sauvignon blanc zum Essen.

► Rutishauser Weinkellerei, Scherzingen, Tel 071 686 88 99, [www.rutishauser.com](http://www.rutishauser.com)

**2. Touraine Les Deux Tours 2010, Baron de Ladoucette**  
16,3 Punkte  
16.70 Franken

Blasses Gelb; in der Nase frisch und facettenreich, Noten von Brennessel, Stachelbeeren, Peperoni und Eisbonbons; im Gaumen ausgewogen, gut integrierte, saftige Säure; endet etwas abrupt und wiederum leicht herb. Frischer, knackiger, sehr sortentypischer Sauvignon blanc.

► Riegger, Birrhard AG, Tel 056 201 41 41, [www.riegger.ch](http://www.riegger.ch)

**3. Pouilly-Fumé 2009, Domaine Fournier**  
16,3 Punkte  
16.90 Franken

Mittleres Gelb; zurückhaltendes, kühles Bouquet, Aromen von Stachelbeeren, Holunder, nasses Gras; im eher schlanken Geschmack zunächst spürbare Kohlensäure, dann knackig und leicht pelzig ausklingend. Ein immer noch jugendlicher, kühler, frischer, sortentypischer Wein.

Grosse Coop-Filialen, [www.coopathome.ch](http://www.coopathome.ch)

**4. Sancerre 2010, Domaine Serge Laloue**  
16,3 Punkte  
17.20 Franken

Blasses Gelb; im kräftigen Bouquet Bergamotte, Cassis, Holunder und tropische Früchte, leicht nussig; im Gaumen viel Stoff im Mittelteil, prägnante, etwas aggressive, stahlige Säure; leicht bitteres Finale. Ein puristischer, noch jugendlich anmutender, kompakter Sauvignon blanc.

Divo, Penthalaz, Tel 021 863 22 73, [www.divo.ch](http://www.divo.ch)

**5. Sauvignon blanc Gemella 2011, IGT Toscana, Bindella**  
16,3 Punkte  
17.50 Franken

Blasses Gelb; fruchtbetontes, intensives Bouquet, Bergamotten, Rhabarber, Passionsfrucht; im Gaumen fülliger Körper, gestützt von einer markanten, fast etwas spitzen Säure, spürbarer Alkohol; nachhaltig und leicht bitter endend. Interessanter, etwas atypischer Sauvignon blanc.

► Bindella, Zürich, Tel 044 276 62 62, [www.bindellaweine.ch](http://www.bindellaweine.ch)

**6. Touraine Platine 2009, Domaine Gibault**  
16 Punkte  
13 Franken

Mittleres Gelb; Bouquet tanzt aus der Reihe: nussig, Aprikose, Dörrfrüchte, Honig, auch etwas Botrytis; im Gaumen konzentriert, üppig, nussig, Säure eher tief, Schmelz; gute Länge mit leichter Bitterkeit.

Spezieller, würzig-reifer Sauvignon blanc zum Essen. ► Divo, Penthalaz VD, Tel 021 863 22 73, [www.divo.ch](http://www.divo.ch)

**7** Sauvignon  
blanc Esprit  
de Bourgeois 2010,  
VdP Val de Loire,  
Henri Bourgeois  
16 Punkte  
14.50 Franken

Blasses bis  
mittleres Gelb; in  
der Nase mit kühler  
Aromatik, Stachel-  
beeren, Brenn-  
nessel, Minze; im  
Geschmack  
mittelgewichtig,  
aromatisch,  
lebendige, knackige  
Säure; klingt  
mineralisch und  
leicht bitter aus.  
Sortentypischer,  
noch etwas  
verschlossener  
Sauvignon blanc.  
► Mövenpick, Zug,  
Tel 041 766 81 20,  
www.moevenpick-  
wein.com

**8** Beringer  
Founders'  
Estate Sauvignon  
blanc 2009,  
Beringer Vineyards  
16 Punkte  
15.90 Franken

Mittleres Gelb; im  
Bouquet buttrige  
Note, Vanille,  
Lebkuchen, aber  
auch Zitrus- und  
Minzenaromen; im  
Geschmack eher  
breit, weich, füllig  
mit milder Säure  
und einem Hauch  
Restsüsse; gute  
Länge. Tanz aus  
der Reihe, war  
vermutlich teilweise  
im Holz.  
► Grosse Coop-  
Filialen,  
www.  
coopathome.ch

**9** Sauvignon  
Mantele 2010,  
DOC Südtirol,  
Keller Nals  
Margreid  
16 Punkte  
16.90 Franken

Mittleres Gelb; in  
der Nase Reife-  
noten, Zitrus-  
aromen, Cassis,  
auch etwas Honig  
und Brennessel;  
im Geschmack  
mittelgewichtig,  
kräftig; endet recht  
lang auf leicht  
spitzer Säure.  
Kräftiger, fülliger,  
bereits etwas  
gereifter Sauvignon  
blanc.  
► Spar-Filialen,  
Tel 071 313 77 11,  
www.spar.ch

**10** Sauvignon  
blanc  
trocken 2011,  
Hofmann,  
Rheinhessen  
16 Punkte  
16.90 Franken

Blasses Gelb; in der  
Nase frischfruchtig,  
Brennessel,  
grüner Spargel,  
Grapefruit,  
Zitronenmelisse; im  
Gaumen kräftige  
Kohlensäure-  
attache, spitze  
Säure, von einem  
Hauch Restsüsse  
gepuffert; gute  
Länge. Erfrischen-  
der, jugendlicher  
Sauvignon blanc.  
► Riesling & Co,  
Auswil BE,  
Tel 062 965 43 65,  
www.rieslingco.ch

**BUSINESS: AB 20 FRANKEN**



- 1. Sauvignon blanc**  
**Marlborough 2010, Dog Point Vineyard**  
**17 Punkte**  
**25 Franken**  
 Blasses Gelb; intensives, forderndes, würziges Bouquet, Noten von Zitrus, Grapefruit, Stachelbeere, Brennnessel; im Geschmack kräftig mit guter, saftiger Säurestruktur und deutlicher Mineralität; langes Finale. Komplexer, charaktvoller Neuseeländer Sauvignon blanc mit Reifepotenzial.  
 ► Real Wines, Stallikon ZH, Tel 043 466 08 90, www.realwines.ch
- 2. Südsteiermark Sauvignon blanc Sulz 2010, Gross**  
**17 Punkte**  
**28.50 Franken**  
 Mittleres Grüngelb; im Bouquet rauchige Noten, Zitrus, Holunder, nasses Gras; im Geschmack klar, schlank und gradlinig strukturiert, knackige, saftige Säure, dezent mineralisch; langer, trockener, noch leicht bitterer Abgang. Reintöniger, eher kühler, sortentypischer Sauvignon blanc.  
 ► Studer, Luzern, Tel 041 360 45 89, www.studervinothek.ch
- 3. Pouilly-Fumé 2009, Baron de Ladoucette**  
**16,8 Punkte**  
**28.90 Franken**  
 Mittleres Gelb; sortentypisches Bouquet, grasige Noten, Zitrus, Grapefruit, Holunderblüten, leicht buttrig; im Geschmack mittelgewichtig, gradlinig, knackig-saftige Säure; langer, leicht herber Abgang. Ein eleganter, tiefgründiger Sauvignon blanc in seiner ersten Reife.  
 ► Riegger, Birrhard AG, Tel 056 201 41 41, www.riegger.ch
- 4. Gladstone Sauvignon blanc 2011, Johner Estate**  
**16.5 Punkte**  
**21 Franken**  
 Blasses Gelb; verhaltenes Bouquet, Anklänge von Holunder, Brennnessel, Zitrus und Rosen neben grasig-pflanzlichen Noten; im Gaumen gute Fülle, kräftige Struktur und Säure, ein Hauch Süsse; langer Abgang. Schöner, typischer Neuseeländer Sauvignon blanc.  
 ► Pro Vin, Münchenstein BL, Tel 061 411 19 59, www.provin.ch
- 5. Sancerre 2010, Domaine de Sarry, Brock**  
**16,5 Punkte**  
**21 Franken**  
 Mittleres Gelb; opulentes, reifes Bouquet, buttrige Noten neben Honigmelone, Mandarine, Holunder und dem Hauch von Botrytis; im Geschmack füllig, breit, eher tiefe, aber lebendige Säure; langes, salziges, etwas herbes Finale. Ein eher ungewöhnlicher, aber interessanter Loire-Sauvignon.  
 ► Martel, St. Gallen, Tel 071 226 94 00, www.martel.ch
- 6. Sauvignon dell'Alto Adige Voglar 2009, Peter Dipoli**  
**16,5 Punkte**  
**26 Franken**  
 Mittleres Gelb; opulentes, leicht gereiftes Bouquet mit Noten von Pfirsich, Honigmelone, Zitrus, dezente Holzprägung; im Gaumen kräftig strukturiert, kompakt, präsent Säure, mineralische Anklänge; endet trocken und lang. Ein robuster Sauvignon blanc als Essensbegleiter.  
 ► Déjà bu, Wetzikon ZH, Tel 044 972 14 26, www.dejabu.ch

**7. Südsteiermark Sauvignon blanc Sernauberg 2010, Sattlerhof 16,5 Punkte 28 Franken**  
Blasses Gelb; zartes, verhaltenes Bouquet, Aromen von Zitrus, Grapefruit, Holunder und malzig-nussige Noten; im Geschmack mittelgewichtig, spürbare Kohlensäure, sehr gradlinig; endet mittellang und leicht bitter-herb. Ein noch unauffälliger Sauvignon blanc, der mit der Reife noch zulegen wird.  
► Gerstl Weinsektionen, Spreitenbach AG, Tel 058 234 22 88, www.gerstl.ch

**8. Blanc Fumé 2010, AOC Sauvignon blanc Zürich, Zweifel 16,5 Punkte 29 Franken**  
Mittleres Gelb; in der Nase feinduftig, Holunder, Litschi, Brennessel und buttrige Noten (Holz); im Gaumen eher schlank, erfrischende Säure, spürbare, etwas spröde wirkende Holzprägung; mittellanger Abgang. Dezent holzgeprägter Sauvignon blanc mit Frische und gewissem Schmelz.  
► Zweifel Weine, Uster ZH, Tel 043 455 77 77, www.zweifelweine.ch

**9. Sauvignon Meriggio 2010, Colli Toscana centrale, Fontodi 16,3 Punkte 23.50 Franken**  
Blasses Gelb; verhaltenes, leicht gereiftes Bouquet mit Aromen von Holunder, Zitrus, Rosa-Grapefruit und einem Touch Vanille vom Holz; im Gaumen kräftig, spürbar alkoholgeprägt, saftige, aber eher milde Säure; leicht bitter im Abgang. Etwas atypischer Sauvignon blanc, gleichwohl ein guter Essensbegleiter.  
► Caratello, St. Gallen, Tel 071 244 88 55, www.caratello.ch

**10. Südtiroler Terlaner Sauvignon 2010, Ignaz Niedrist 16,3 Punkte 24.50 Franken**  
Mittleres Gelb; nach Belüftung präsentiertes Bouquet, sortentypische Aromen von Brennessel, Stachelbeeren, Rosa-Grapefruit, Holunder; im Geschmack mittelgewichtig, saftige Säure, zartfruchtig; mittlere Länge. Eleganter, zunächst etwas unauffälliger Sauvignon blanc, der mit Luftzufuhr zulegt.  
► Studer, Luzern, Tel 041 360 45 89, www.studer-vinothek.ch

FIRST: AB 30 FRANKEN



**1. Sancerre  
d'Antan 2008,  
Henri Bourgeois  
17,5 Punkte  
45 Franken**

Mittleres Grüngelb; im Bouquet facettenreiche, reife Fruchtnoten, Rosa-Grapefruit, Stachelbeeren, Brennnessel; im Gaumen kräftige, elegante Struktur, frische, markante Säure, eine dezente Dosis Mineralität; leichte Bitterkeit im langen Abgang. Ein strahlender Sauvignon blanc, so klar und bekömmlich wie Quellwasser.

► Mövenpick, Zug, Tel 041 766 81 20, [www.moevenpick-wein.com](http://www.moevenpick-wein.com)

**2. Südsteiermark  
Sauvignon  
blanc Zieregg 2009,  
Tement  
17,5 Punkte  
53 Franken**

Blasses Gelb; noch verhaltenes, anfänglich reduktives Bouquet, Anklänge von Stachelbeeren, Grapefruit, Cassis, perfekt eingesetztes Holz; im Geschmack elegant strukturiert, raffinierte Frucht nuances, saftig-knackige Säure; langer, noch verhaltener Abgang. Junger, zunächst verschlossener Wein mit Zukunftspotenzial, dekantieren.

► Brancaia, Zürich, Tel 044 422 45 22, [www.vinothek-brancaia.ch](http://www.vinothek-brancaia.ch)

**3. Pouilly-Fumé  
Baron de L  
2008, Baron de  
Ladoucette  
17,5 Punkte  
64.30 Franken**

Mittleres Gelb; verhaltenes, aber gleichwohl tiefwürziges Bouquet, Steinfrüchte, Honig, aber auch ein Hauch Holunder und Brennnessel; im Geschmack eher schlank, dicht, saftige Säure, spürbar mineralisch; endet lang und leicht herb. Strenger, puristischer, kühler, aber sehr nobler Sauvignon blanc mit Reifepotenzial

► Riegger, Birrhard AG, Tel 056 201 41 41, [www.riegger.ch](http://www.riegger.ch)

**4. Pouilly-Fumé  
Silex 2009,  
Domaine Didier  
Dagueneau  
17,5 Punkte  
77.70 Franken**

Blasses Gelb; opulentes Bouquet, Honigmelone, nussige Note (Holz), Aprikose (Botrytis), ein Hauch flüchtige Säure; im Geschmack füllig, breit, spürbares Holz, viel Schmelz und Mineralität; langer, salziger und leicht bitterer Abgang. Recht üppiger Sauvignon blanc, gewinnt mit Luft an Tiefe und Klarheit.

► Gazzar, Ecublens VD, Tel 021 691 86 71 [www.gazzar-weine.ch](http://www.gazzar-weine.ch)

**5. Sancerre La  
Grande Côte  
2010, Pascal Cotat  
17,3 Punkte  
40.50 Franken**

Blasses Gelb; in der Nase zunächst verschlossen, braucht Luft, dann dezentes Sauvignon-Bouquet, Holunder, Cassis, Stachelbeeren; im Gaumen mittelgewichtig, eher spröde, präsente Säure, mineralische Noten; endet auf guter Länge und etwas herb. Schwieriger, aber interessanter Wein, der zum Essen aufblüht.

► Studer, Luzern, Tel 041 360 45 89, [www.studer-vinothek.ch](http://www.studer-vinothek.ch)

**6. Bergland-  
Steiermark**

**Sauvignon blanc  
Don't cry 2008,  
Ewald Zweytick  
17,3 Punkte  
75 Franken**

Mittleres Gelb; opulentes Bouquet, viel Holz, etwas stechend, Honigmelone, Dörrfrüchte, tiefgründig; im Gaumen alkoholbetont, kraftvoll, konzentriert, trocken, grosszügige Holzprägung, rassige Säure; langer Abgang. Eigenwilliger, gewöhnungsbedürftiger Wein mit Reifepotenzial.

► Gerstl  
Weinsektionen,  
Spreitenbach AG,  
Tel 058 234 22 88,  
www.gerstl.ch

**7. Sauvignon  
Buxus Epesses**

**Grand Cru 2010,  
Louis-Philippe  
Bovard  
17 Punkte  
36 Franken**

Mittleres Gelb; im Bouquet deutliche Holzprägung, Vanille, Honigmelone, dahinter Holunder und tropische Früchte; im Gaumen mitteltgewichtig, Frucht vom Holz etwas verdeckt, aber viel Schmelz und erfrischende Säure; langer Abgang. Gut gemachter, frischer, gastronomischer Sauvignon blanc

► Ullrich, Basel,  
Tel 061 338 90 90,  
www.ullrich.ch

**8. Sauvignon  
2009, IGT**

**Svizerra Italiana,  
Adriano Kaufmann  
17 Punkte  
39 Franken**

Blasses Gelb; zunächst verhaltenes, holzgeprägtes Bouquet, leicht buttrig und mit Brennessel-Note, nach Belüftung öffnet sich der Wein und wird komplexer; im Gaumen eher leichtgewichtig, aber dicht und spürbar holz- und säurebetont, Spargel, Peperoni, sehr trocken; lang. Ein noch strenger, eleganter Wein, unbedingt dekantieren.

► Brancaia, Zürich,  
Tel 044 422 45 22,  
www.vinothek-brancaia.ch

**9. Sauvignon  
2009,**

**DOC Collio,  
Borgo del Tiglio  
17 Punkte  
66 Franken**

Blasses Gelb; breites, röstaromengeprägtes Bouquet, nussig, Aprikose, Holunder; im Gaumen kräftig, konzentriert, saftige Säure, spürbares Holz; nachhaltig. Mächtiger, etwas atypischer, aber frischer, gastronomischer Sauvignon blanc.

► Caratello,  
St. Gallen,  
Tel 071 244 88 55,  
www.caratello.ch

**10. Südsteier-  
mark**

**Sauvignon blanc  
Kranachberg 2009,  
Sattlerhof  
16,8 Punkte  
39 Franken**

Blasses Gelb; viel süsse Frucht in der Nase, aber auch grüne Noten, Bonbon anglais, Holunder; im Geschmack anfänglich von Kohlensäure geprägt, konzentriert, dicht, breit, wirkt etwas süss; langer, leicht bitterer Abgang. Ein üppiger Sauvignon blanc, der noch zulegen kann.

► Gerstl  
Weinsektionen,  
Spreitenbach AG,  
Tel 058 234 22 88,  
www.gerstl.ch