SCHWEIZERISCHE
WEINZEITUNG
Aus Liebe zum Wein. Seit 120 Jahren.
Ausgabe 12/1 — Dezember 2013/Januar 2014

DIE 100 SCHÖNSTEN WEINE DER SCHWEIZ

DER «WEIN DES JAHRES» KOMMT AUS DEM WALLIS

AUSGABE 12|1 2013|2014
WAS WIR IHNEN IM DEZEMBER|JANUAR BIETEN

Kitchen Battle

Es gab keinen Gestellten. Auch keinen Brienzer oder Kurzzug im Sägemehl. Aber doch so etwas wie einen Schlussgang. In der Küche. Mit je zwei Gläsern für alle drei Tester. Weil der erfahrene Weindegustator André Kunz der Sache nicht traute. Er brachte drei Jahrgänge Walliser Syrah von Anne-Catherine und Denis Mercier mit. Sicherheitshalber. 2009, 2010 und 2011. Damit nicht unterschiedliche Jahrgänge miteinander verglichen werden. Nun mussten zwei Verkoster aus der Küche, einer schenkte ein. Von beiden Weinen in je eins der dicht nebeneinander stehenden zwei Gläser. Dann wurde gewechselt. Der Nächste ging alleine in die Küche, zuletzt der Dritte. Wir wollten völlig unvoreingenommen und in aller Ruhe die beiden 2011er Syrah aus dem Wallis probieren. Ohne zu wissen, in welchem Glas welcher Wein liegt.

Die Entscheidung war überraschend deutlich. Einstimmig fiel die Wahl auf den Syrah L'Enfer de la Patience 2011, den noch kaum bekannten Wein des erst vor sechs Jahren gegründeten Gutes Histoire d'Enfer in Corin-sur-Sierre. Treibende Kraft hinter dem Weinprojekt ist der Arzt Patrick Regamey aus Crans-Montana (auch Mitglied der internationalen Verkostungsgruppe Grand Jury Européen). Mit im Boot hat er die Finanzberater James Paget und Alexandre Challand, zwei Freunde, sowie den jungen Burgunder Önologen Benoit Paris.

Natürlich fragten wir uns, was gewesen wäre, hätten wir den 2009er Syrah der Merciers verkostet. Aber das ist am Schluss nicht der Punkt. Wir möchten ganz einfach die 100 schönsten Schweizer Weine präsentieren, die wir in jüngerer Zeit getrunken haben. Entdeckungen, Wiederentdeckungen, Bekanntes. Es lässt sich trefflich darüber streiten, ob man 100 Weine auch in eine Rangliste zwängen soll. Wir haben den Versuch gewagt. Im Wissen, dass Weine zu degustieren, immer auch eine subjektive Angelegenheit ist. Andererseits wollen wir mit den Top 100 zeigen, wie sehr sich das Weinschaffen in der Schweiz entwickelt, gemacht hat. Wenn Sie sich im eigenen Weinkeller umsehen, werden Sie feststellen, dass da weit mehr Flaschen aus der Schweiz liegen als noch vor zehn Jahren. Schön ist doch auch, wenn man, wie mir das kürzlich passiert ist, seinem deutschen Weinfreund einen Gran Risavier 2005 von Klausener einschenken kann und hernach auf einen Pomerol getippt wird.

Wolfram Meister, Herausgeber

04 **Die 100 schönsten Schweizer Weine** Die Frage nach dem besten Schweizer Wein würden viele Experten, ohne zu zögern, mit einem Namen beantworten. Dem Pinot noir der Gantenbeins aus Fläsch. Wenn in dieser Ausgabe dennoch ein anderer Wein auf Platz 1 steht, zeigt das: Viele Winzer haben qualitativ unheimlich zugelegt

06 **Wein des Jahres** Syrah L'Enfer de la Patience 2011, ein höllischer Syrah aus dem Wallis

10 **Top 100** Die schönsten Weine, Platz 2 bis 100

DAS JOURNAL

43 **Welthandel 2012: Weniger Volumen, mehr Handelswert** Knapp 40 Prozent aller produzierten Weine gehen in den Export. Die Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV) schätzt das Handelsvolumen 2012 auf 9820 Millionen Liter. Dies sind 1,4 Prozent weniger als im Vorjahr. Der Handelswert legte trotzdem um 8,4 Prozent zu

46 **Gute Weinhandlungen: Mille vins** Wenn man die Liste durchzählt, kommt man nicht auf tausend Weine. Aber der Name von Urs Messerlis Vinothek in Bern erinnert dafür ein wenig an «1001 Nacht». Bei ihm lassen sich einige märchenhafte Tropfen aus Europa entdecken

50 **Index** Die 100 schönsten Schweizer Weine auf einen Blick

IMPRESSUM
HERAUSGEBER | Wolfram Meister
VERLAG SCHWEIZERISCHE WEINZEITUNG
Grubenstrasse 11, 8045 Zürich
www.schweizerische-weinzeitung.ch
ABONNEMENTS | Christine Piontek Meister, Fon: 055 264 11 26
Mail: abo@schweizerische-weinzeitung.ch
PREISE | Jahresabonnement Fr. 111.–/€ 99,– (10 Ausgaben)
Zweijahresabonnement Fr. 200.–/€ 180,– (20 Ausgaben)
ANZEIGEN | Brigitte Minder, Fon: 044 450 44 12
Mail: verlag@schweizerische-weinzeitung.ch
REDAKTION SCHWEIZERISCHE WEINZEITUNG
Verantwortlich für den Inhalt zeichnen:
Wolfram Meister: wolfram.meister@schweizerische-weinzeitung.ch
Stefan Keller (Journal): stefan.keller@schweizerische-weinzeitung.ch
MITARBEITER DIESER AUSGABE | Ivan Barbic, Daniel Boschung (Foto), Wolfgang Fassbender, Ralph Feiner (Foto), Elsbeth Hobmeier, Thomas Humm (Lithografie), Helge Jepsen (Illustration), Anja Kappes (Layout), André Kunz, Guillaume Perret (Foto), Jean-Guy Python (Foto), Carsten Raffel (Infografiken), André Roth (Foto), Marianne Sievert (Korrektorat), Hans-Peter Siffert (Foto), Walter Schmid (Foto), Remy Steinegger (Foto)
GESTALTUNG | Bettina Rosenow, Jürgen Kaffer
Sibylle Kammerer (Reinzeichnung)
DRUCK UND VERSAND SCHWEIZERISCHE WEINZEITUNG
Südostschweiz Presse und Print AG, Postfach 508, 7007 Chur
TITELILLUSTRATION | Helge Jepsen

TOP 100

DIE 100 SCHÖNSTEN WEINE DER SCHWEIZ

Text: André Kunz, Wolfgang Fassbender, Wolfram Meister

Selbstverständlich ist da auch etwas Spielerei mit dabei. Wenn wir Ende Jahr die schönsten Schweizer Weine, die wir degustiert haben, in eine Top-100-Rangliste zwängen. Wir haben den Versuch trotzdem gewagt. Wohl wissend, dass ein solches Ranking gehörig Diskussionsstoff in sich birgt. Weil Weine zu begutachten, zu bewerten und zu benoten nie eine objektive Angelegenheit sein kann, vielmehr eine Momentaufnahme ist, meist mitten in der Entwicklung eines Weins. Sie finden auf den folgenden Seiten die Rangliste der genialsten, feinsten und spannendsten Weine des Landes. Wir begreifen diese Aufstellung, um positiv an die Sache heranzugehen, auch als hilfreiche Gebrauchsanweisung zum eidgenössischen Weinbau.

Die Frage, welches nun die besten Tropfen hierzulande sind, stellt sich ganz von selbst – sobald ein paar Weinlieber beisammensitzen und sich bei dem einen oder anderen Glas ihre Gedanken machen. Irgendwie scheinen sie uns im Blut und in den Genen zu liegen, die Leidenschaften für klare Positionen und Leitfäden, das Bedürfnis nach Orientierung im dichter werdenden Nebel der Weinszene.

Um eine seriöse Liste allerdings von nachplappernder Willkür zu unterscheiden, bedarf es einer Menge Sorgfalt, Erfahrung und Fachkenntnis. All dies ist eingeflossen ins vorliegende Ranking. Mehr noch: Es handelt sich um die Essenz unzähliger Verkostungen von Mitarbeitern der Schweizerischen Weinzeitung, die sich seit Jahrzehnten mit den besten und beinahe so guten Kreationen der Winzer aus dem Wallis, dem Tessin und Genf, aus dem Bündner- und dem Waadtland, dem Aargau und dem Thurgau beschäftigen. Eine Momentaufnahme zum einen, aber auch eine veritable Langzeitbelichtung.

Andere Jahrgänge der in den TOP 100 gelisteten Weine hätten diesen Platz teils vor ein paar Jahren schon einnehmen können. Und dürften diesen wohl auch in den folgenden Jahren für sich beanspruchen, falls nicht irgendwas dramatisch schiefgeht.

Die Frage nach dem allerbesten Schweizer Wein würden viele Experten, ohne zu zögern, mit einem Namen beantworten. Dem Pinot noir der Gantenbeins aus Fläsch. Die bekannteste Abfüllung im Land, in vielen Weinkarten der allerbesten Restaurants auf der ganzen Welt gelistet. Wenn in dieser Ausgabe dennoch ein anderer Wein auf Platz 1 steht, soll das Martha und Daniel Gantenbeins Verdienste um die Weinkultur im Allgemeinen und die Pinot-Verfeinerung im Besonderen kein bisschen schmälern.

Unsere Entscheidung zeigt vielmehr, dass auch andere Regionen qualitativ unheimlich zugelegt haben, dass wir es uns nicht leicht gemacht haben mit den vorderen Plätzen. Hin und her wurde probiert, Wertungen mussten überprüft, vorläufige Einschätzungen revidiert werden. Sehr eng wurde es insbesondere bei den Syrahs aus dem Wallis. Zuletzt zwischen Anne-Catherine und Denis Merciers fabulösem, längst etabliertem Syrah sowie dem aus ebendieser Sorte gewonnenen «L'Enfer de la Patience» des 2007 gegründeten Weinguts Histoire d'Enfer von Alexandre Challand, James Paget und Patrick Regamey. Nach stundenlangem Verkosten, frisch geöffnet und ausgiebig belüftet, hatte überraschenderweise nicht der Platzhirsch, sondern der Herausforderer die Nase vorn. Zumindest beim Vergleich des Jahrgangs 2011. Eine dermassen mineralische Finesse, so viel Frucht ohne Überreife, solche Länge ohne eine Nuance an vordergründigen Holznoten verdient nicht nur Lob, sondern reichte am Schluss für Platz 1 in der Rangliste der schönsten Schweizer Weine. In diesem Jahr.

Foto: André Roth

TOP 100

Weinberge zwischen den Dörfern Ardon und Vétroz. Zwei Parzellen, mit Chardonnay und Syrah bestockt, gehören zum Weingut Histoire d'Enfer.

Foto rechts: André Roth

1 WEIN DES JAHRES

HISTOIRE D'ENFER CORIN-SUR-SIERRE

2011 SYRAH L'ENFER DE LA PATIENCE
Fr. 52.–
Mineralisches, kräftiges, komplexes, florales Bouquet, schwarze Kirschen, Feuerstein, kalter Rauch, Zimt, Thymian, Lakritze, rote Pflaumen. Ausgewogener, vielschichtiger, eleganter, dichter Gaumen mit kräftiger, vielfältiger, süsser Aromatik, sehr gute Mineralik, cremige Struktur, sehr langer, voller, samtener Abgang mit sehr guten Rückaromen.
19/20 2016–2035

Der Arzt Patrick Regamey aus Crans-Montana (ganz links) ist die treibende Kraft hinter dem Weinprojekt Histoire d'Enfer. Seine Freunde und Partner sind die Finanzberater James Paget und Alexandre Challand. Vierter im Bunde und erst seit kurzem dabei ist der junge Burgunder Önologe Benoit Paris (nicht im Bild).

EIN HÖLLISCHER SYRAH AUS DEM WALLIS

Der Arzt Patrick Regamey erzeugt auf dem Gut Histoire d'Enfer in Corin-sur-Sierre einige der überraschendsten Weine des Kantons. Mit unerhörter Konsequenz, medizinischer Genauigkeit und ein paar akkurat einstudierten Kunststückchen. Auch unseren «Wein des Jahres», den Syrah L'Enfer de la Patience 2011.

Ob es im Wallis eine Hölle gibt, irgendwo in einem unzugänglichen Winkel, muss vorerst offenbleiben. Dass in diesem inneralpinen Trockental aber einige höllisch gute Weine existieren, liegt auf der Hand. Einige der besten stammen, eine echte Überraschung, aus einem erst vor wenigen Jahren gegründeten Weingut, von einem der Aufsteiger des Kantons. Was sich unter dem eigenwilligen Namen Histoire d'Enfer etabliert hat, in Corin-sur-Sierre, beeindruckt mehrfach: erstens mit Walliser Traditionssorten wie Amigne, Petite Arvine und Cornalin, zweitens mit Pinot noir in allerlei Terroir-Ausprägungen und drittens mit jener Sorte, die für die Schweizerische Weinzeitung für hier und heute die Nummer eins des Landes ist: mit Syrah.

Hauptverantwortlich fürs Grosse und Ganze, aber auch für viele Details ist kein knorriger Spross aus alter Winzerfamilie, sondern ein Quereinsteiger namens Patrick Regamey. «Ich hatte immer schon eine Leidenschaft für Wein», schwärmt der Neu-Rebbauer, der Medizin studierte und heute als Arzt arbeitet, der sich vor allem um Herz- und Gefässsystem oder korrekte Ernährung kümmert, der den Genuss von Vergorenem auch aus medizinischer Sicht empfiehlt. Den Geheimnissen des Rebensaftes nähert er sich seit Jahrzehnten an, reiste in Frankreich und in der Schweiz, erfuhr viel von Jacques Perrin, liess sich von Jean-Michel Novelle inspirieren. Als Mitglied der internationalen Verkostungsgruppe Grand Jury Européen lernte Regamey beste Hermitages ebenso kennen wie grosse Burgunder. Der Blick über den Tellerrand, der so manchem Winzer mangels Reiselust fehlt, war von Anfang an vorhanden, und fast zwangsläufig schien, betrachtet man die Geschichte aus heutiger Sicht, der letzte Schritt. Mit traubenaffinen Freunden aus der Finanzbranche, Alexandre Challand und James Paget, erwarb Docteur Regamey 2007 Flächen, baute 2008 den ersten Jahrgang mit eigenen Trauben aus. «Heute bewirtschaften wir etwas über sieben Hektaren», erzählt Regamey, «vier eigene und der Rest gepachtet.» Höllisch gute Weine aus den besten Parzellen wollte der Arzt erzeugen und mit dem Namen Enfer, den man auch als «d'en faire» lesen kann, ein wenig provozieren.

Einfach nur Wein zu machen, irgendwelchen, war nicht des Doktors Absicht.

Grossartigen Pinot noir zu erzeugen, schon eher. Nicht zuletzt aus Parzellen in Salgesch. «Das ist wahrscheinlich das beste Terroir für Pinot noir in der Schweiz», betont jener selbstbewusste Mann, der sich zwar beraten lässt, der aber Entscheidungen selbst trifft und auf seinen als legendär bekannten und bereits in der Parfümherstellung geschulten Geruchssinn vertraut. Fachliche Unterstützung kam zunächst von Pierre Robyr, seit dem vergangenen Jahr bringt der Önologe Benoit Paris zusätzliche Ideen ins Unternehmen ein. Wem die Finesse der Pinots noirs denn nun am ehesten zu verdanken ist, wird man kaum herausarbeiten können, und der Docteur nimmt sich selbst aus der Schusslinie. «Die mineralische Struktur? Natürlich lässt sich die mit dem niedrigen Ertrag erklären.» Womit der erste Trick genannt wäre. Mehr als ein Pfund Beeren pro Pflanze sind es selten, bei den Spitzen liegen diese Werte nochmals deutlich niedriger, betragen dann nur 350 oder 400 Gramm pro Stock. Selbst von jüngeren Reben – manches stammt aus den Achtzigern, anderes wurde neu gepflanzt – bekommt man auf diese eigentlich recht simple Weise ziemlich konzentriertes Material zusammen. Trick Nummer zwei ist aber kaum minder wichtig, und dass sich Patrick Regamey bei dessen Beschreibung mit der Bourgogne misst, dürfte kein Zufall sein. «Von unseren Lagen sind etwas sechs Hektaren mit Grands Crus zu vergleichen», doziert der Arzt. Grosse Parzellen in Corin und Miège, in Sierre, Conthey und Salgesch ergeben grosse Weine; jedenfalls dann, wenn man – Trick Nummer drei – mit der Ganztraubenpressung spielt. Kleine oder grössere Anteile an nicht entrappten Trauben wandern häufig mit in die Mazeration, beim Pinot noir, der in nicht weniger als fünf unterschiedlichen Varianten erzeugt wird, oder beim Syrah, dessen faszinierendste Ausprägung, der «L'Enfer de la Patience», komplett oder zum grössten Teil ohne Entrappung auskommt. Vierter Trick und das letzte Tüpfelchen auf dem Qualitäts-i ist dann ein spezielles und verdammt teures Instrument. «Wir nutzen einen vibrierenden Sortiertisch», sagt Patrick Regamey, der viel zu sehr Wissenschaftler ist, als dass er sich mit Intuition zufriedengeben und ungleichmässig gereifte Beeren verarbeiten würde. Was irgendwann an rotem Jungwein abgepresst wird, altert in Fässern, die bisweilen zu 100 Prozent neu sein dürfen. Der Doktor macht keinen Hehl daraus, dass er Fan der Luxusküferei Taransaud ist (Trick Nr. 5), dass er aber nichts von überholzten Weinen hält. Etwa 30 bis 40 Prozent neue Fässer für den normalen Syrah, gut das Doppelte an frischem Holz für die Spitzencuvée, noch mehr in Form von 600-Liter-Fässern für den ebenfalls schon als Legende angesehenen Pinot noir «Calcaire Absolu». Warum die Resultate durchgängig sehr feine Tannine aufweisen und keine anderswo oftmals störenden Röst- und Kaffeenoten verströmen, ist leicht erklärt. «Die Weine sind so extraktreich, dass sie das Holz gut vertragen», diagnostiziert Docteur Regamey. Dass sie auch unangestrengt wirken, selbst im allerjugendlichsten Stadium, ist gar nicht oft genug zu betonen. Finesse und Eleganz allenthalben. Vielleicht sollte man das Weingut doch irgendwann in Histoire du Ciel umbenennen?

2011 HUMAGNE ROUGE
Histoire d'Enfer,
Corin-sur-Sierre
Fr. 36.–
Zartes, mineralisches, florales Bouquet, rote Kirschen, Kreide, Himbeeren, Steinmehl. Feingliedriger, duftiger Gaumen mit leichter, süsser Frucht, feines Tannin, feine Aromatik, langer Abgang.
16/20 trinken –2022

2011 HUMAGNE ROUGE L'ENFER DE LA ROCHE
Histoire d'Enfer,
Corin-sur-Sierre
Fr. 48.–
Würziges, mineralisches, fein herbes Bouquet, rote Beeren, Schiefer, schwarzer Pfeffer, Korinthen. Ausgewogener, eleganter, mineralischer Gaumen, seidene Struktur, feines Tannin, süsse, duftige Aromatik, langer, feiner Abgang.
17/20 trinken –2024

2011 PINOT NOIR L'ENFER DU PLAISIR
Histoire d'Enfer,
Corin-sur-Sierre
Fr. 36.–
Herbes, seidenes, verschlossenes Bouquet, Himbeeren, Kirschen, Nougat, Tabak. Feingliedriger, duftiger Gaumen, zarte Frucht, feines Tannin, süsse Aromatik, feiner Abgang.
17/20 2015–2025

2011 PINOT NOIR L'ENFER DE LA PASSION
Histoire d'Enfer,
Corin-sur-Sierre
Fr. 48.–
Seidenes, elegantes, kerniges, komplexes Bouquet, Amarenakirschen, Feigen, Schiefer, kandierte Früchte. Dichtverwobener, eleganter Gaumen, gute Frucht, feingliedrige Struktur, kräftige, süsse, vielfältige Aromatik, sehr langer, duftiger Abgang mit kräftigen, süssen Rückaromen.
18/20 2016–2032

2011 PINOT NOIR L'ENFER DU CALCAIRE
Histoire d'Enfer,
Corin-sur-Sierre
Fr. 52.–
Komplexes, mineralisches, seidenes Bouquet, Himbeeren, Johannisbeeren, fein Stielwürze, Schiefer. Zarter, ausgewogener, frischer, eleganter Gaumen, frische Frucht, feines Tannin, duftige, süsse Aromatik, sehr langer, seidener Abgang, gute Rückaromen. Kann noch zulegen.
17/20 2016–2030

2011 PINOT NOIR CALCAIRE ABSOLU
Histoire d'Enfer,
Corin-sur-Sierre
Fr. 78.–
Verschlossenes, fein herbes, tiefes Bouquet, Amarenakirschen, Granit, Sternanis, Zimt. Seidener, feingliedriger, eleganter Gaumen mit zarter Frucht, gut eingebundene Säure, kräftige Aromatik, sehr langer, feiner Abgang.
18/20 2016–2028

2011 HUMAGNE BLANCHE
Histoire d'Enfer,
Corin-sur-Sierre
Fr. 24.–
Mineralisches, herbes Bouquet, Schiefer, exotische Früchte, fein Äpfel. Samtener, fein opulenter Gaumen, gute Frucht, feine Säure, gute Mineralik, molliger Abgang.
17/20 trinken –2018

2010 AMIGNE
Histoire d'Enfer,
Corin-sur-Sierre
Fr. 32.–
Kräftiges, üppiges, pfefferiges Bouquet, Dörrbirnen, Veilchen, Lindenblüten. Samtener, kräftiger, aromatischer Gaumen mit süsser Frucht, feiner Säure, cremige Struktur, langer Abgang mit kräftigen Rückaromen.
17/20 trinken –2018

2011 MARSANNE RÉSERVE
Histoire d'Enfer,
Corin-sur-Sierre
Fr. 36.–
Elegantes, fein üppiges, süsses Bouquet, Kreide, Ananas, Dörrbirnen, fein Rosenöl. Cremiger, voller, fruchtiger Gaumen, kräftige, süsse Aromatik, zarte Säure, opulente Struktur, langer, kräftiger Abgang. Kann noch zulegen.
17/20 trinken –2020

Erhältlich bei:

Histoire d'Enfer
Rte de la Raye 2
3960 Corin-sur-Sierre
Fon 079 200 61 91
www.histoiredenfer.ch

Martel
Poststrasse 11
9001 St. Gallen
Fon 071 226 94 00
www.martel.ch

Cave SA
Rue de Malagny 28
1196 Gland
Fon 022 354 20 20
www.cavesa.ch

Caveau de Bacchus
Cours de Rive 5, 1204 Genf
Fon 022 312 41 30
www.bacchus.ch

Real Wines
Im Junker 8, 8143 Stallikon
Fon 043 466 08 90
www.realwines.ch

Siebe Dupf Kellerei
Kasernenstrasse 25
4410 Liestal
Fon 061 921 13 33
www.siebe-dupf.ch

Les 3 Bouchons
Route de Thonon 52
1222 Genève Vésenaz
Fon 022 752 04 33
www.les3bouchons.com

Vinabagnes
Route des Creux
1936 Verbier
Fon 027 771 35 05
www.vinabagnes.ch

AUF EINEN BLICK:
DIE 100 SCHÖNSTEN SCHWEIZER WEINE

DIE TOP 100 DES JAHRES 2013

1 Histoire d'Enfer, Corin-sur-Sierre: Syrah L'Enfer de la Patience 2011 ..... **19/20**
2 Martha und Daniel Gantenbein, Fläsch: Pinot noir 2009 ..... **19/20**
3 Vinattieri, Luigi Zanini, Ligornetto: Vinattieri Luna 2011 ..... **19/20**
4 Martin Donatsch, Malans: Unique 2011 ..... **19/20**
5 Fabienne und Eric Klausener, Purasca: Merlot Gran Risavier 2009 ..... **19/20**
6 Luigi Zanini, Besazio: Castello Luigi 2007 ..... **19/20**
7 Martha und Daniel Gantenbein, Fläsch: Chardonnay 2010 ..... **19/20**
8 Provins Valais, Sion: Amigne douce de Vétroz, Maitre de Chais 2011 ..... **19/20**
9 Anne-Catherine und Denis Mercier, Sierre: Syrah 2011 ..... **18/20**
10 Jacques Tatasciore, Domaine de la Rochette, Cressier: Neuchâtel Pinot noir Les Margiles 2009 ..... **18/20**
11 Simon Maye & Fils, St-Pierre-de-Clages: Syrah Vieilles Vignes 2011 ..... **18/20**
12 Enrico Trapletti, Coldrerio: Nabumba 2009 ..... **18/20**
13 Kopp von der Crone Visini, Barbengo: Balin 2009 ..... **18/20**
14 Martin Donatsch: Malanser Chardonnay Unique 2011 ..... **18/20**
15 Urs Pircher, Eglisau: Pinot noir Eglisau Stadtberg 2009 ..... **18/20**
16 Marie-Thérèse Chappaz, Domaine de la Liaudisaz, Fully: Petite Arvine Grain Noble 2010 ..... **18/20**
17 Daniel Huber, Monteggio: Montagna Magica 2009 ..... **18/20**
18 Marie-Thérèse Chappaz, Domaine de la Liaudisaz, Fully: Marsanne blanche Grain Noble 2010 ..... **18/20**
19 Simon Maye & Fils, St-Pierre-de-Clages: Pinot noir Vieilles Vignes 2011 ..... **18/20**
20 Vin d'Œuvre, Stéphane und Isabella Kellenberger, Leuk Stadt: Gamaret «Flames of desire» 2009 ..... **18/20**
21 Bernard Cavé, Ollon: Marsanne blanche 2008 ..... **18/20**
22 Guido Brivio, Mendrisio: Platinum 2009 ..... **18/20**
23 Robert Taramarcaz, Domaine des Muses: Syrah 2009 ..... **18/20**
24 Cantina Monti, Cademario: Rosso dei Ronchi 2009 ..... **18/20**
25 Cornulus, Stéphane Reynard und Dany Varone, Savièse: Syrah Antica 2010 ..... **18/20**
26 Maurice Zufferey, Muraz-sur-Sierre: Malvoisie Grain Noble 2011 ..... **18/20**
27 Simon Maye & Fils, St-Pierre-de-Clages: Chardonnay Vieilles Vignes 2011 ..... **18/20**
28 Irene Grünenfelder, Weingut Eichholz, Jenins: Pinot Eichholz 2010 ..... **18/20**
29 Cornulus, Stéphane Reynard und Dany Varone, Savièse: Cornalin Antica 2011 ..... **18/20**
30 Enrico Trapletti, Coldrerio: Culdrée 2010 ..... **18/20**
31 Cornulus, Stéphane Reynard und Dany Varone, Savièse: Pinot noir Cœur du Clos Clos des Corbassières 2009 ..... **18/20**
32 Christian Zündel, Beride: Orizzonte 2009 ..... **18/20**
33 Adrian und Diego Mathier, Nouveau Salquenen, Salgesch: Gemma Ermitage Smaragd 2010 ..... **18/20**
34 Feliciano Gialdi: Sassi Grossi 2010 ..... **18/20**
35 Schlossgut Bachtobel, Weinfelden: Pinot noir N° 3 2010 ..... **18/20**
36 Erich Meier, Uetikon am See: Pinot noir Barrique 2011 ..... **18/20**
37 Robert Taramarcaz, Domaine des Muses: Fendant Tradition 2011 ..... **18/20**
38 Georg Fromm, Malans: Malanser Pinot noir Barrique 2010 ..... **18/20**
39 Michael Broger, Ottoberg: Blauburgunder Alte Rebe 2009 ..... **18/20**
40 Meinrad Perler, Agriloro, Tenimento dell'Ör, Arzo: Merlot Riserva 2009 ..... **18/20**
41 Schlossgut Bachtobel, Weinfelden: Pinot noir N° 2 2010 ..... **18/20**
42 Olivier Pittet, Fully: Gamay Racines de Fully 2011 ..... **18/20**
43 Tamborini, Lamone: SanZeno Costamagna 2009 ..... **18/20**
44 Jean-René Germanier, Balavaud, Vétroz: Cayas, Syrah du Valais 2011 ..... **18/20**
45 Angelo Delea, Losone: Carato Riserva 2010 ..... **18/20**
46 Guido Brivio, Mendrisio: Riflessi d'Epoca 2010 ..... **18/20**
47 Thierry Constantin, Pont-de-la-Morge: Johannisberg Larme de Décembre Grain Noble 2010 ..... **18/20**
48 Adriano Kaufmann, Beride: Pio della Rocca 2009 ..... **18/20**
49 Martin Wolfer, Weinfelden: Grand Vin 2010 ..... **18/20**
50 Bettina und Mike Rudolph, Tenuta San Giorgio, Cassina d'Agno: Arco Tondo 2009 ..... **18/20**
51 Domaine de Chambleau, Colombier: Pinot noir Cuvée Pur Sang 2009 ..... **18/20**
52 Thomas Studach, Malans: Pinot noir 2009 ..... **18/20**
53 Saxer, Nussbaumen: Pinot noir Barrique Sélection 2011 ..... **18/20**
54 Annatina Pelizzatti, Jenins: Pinot noir Barrique 2010 ..... **18/20**
55 Strickhof, Michele Bono, Winterthur; Pinot noir «1!» 2011 ..... **18/20**
56 Nadine Saxer, Neftenbach: Cabernet-Pinot 2010 ..... **18/20**
57 Weinkellerei Hasler, Twann: Chardonnay Runino 2010 ..... **18/20**
58 Sandra und Olivier Mounir, Cave du Rhodan, Salgesch: Cornalin 2012 ..... **18/20**
59 Weinmanufaktur Bern: Laurò 2010 ..... **18/20**
60 Hammel, Rolle: Yvorne L'Ovaille 1584, Premier Grand Cru 2011 ..... **18/20**
61 Gusti und Kathrin Pünter, Stäfa: Pinot noir Quadrat 2009 ..... **18/20**
62 Jean-Denis Perrochet, La Maison Carrée, Auvernier: Neuchâtel Blanc Sur lie 2012 ..... **18/20**
63 Werner und Simon Stucky: Rivera: Conte di Luna 2009 ..... **17/20**
64 Anne-Catherine und Denis Mercier, Sierre: Cornalin Barrique 2011 ..... **17/20**
65 Christian Hermann, Fläsch: Pinot noir Réserve 2010 ..... **17/20**
66 Daniel und Monika Marugg, Weingut Bovel, Fläsch: Pinot noir Sélection Bovel 2010 ..... **17/20**
67 Käser & Käser, Elfingen: Pinot noir 32 Bretter Red 2010 ..... **17/20**
68 Rico Lüthi, Männedorf: Pinot noir Barrique 2011 ..... **17/20**
69 Claudine und Yvon Roduit-Desfayes, Domaine Rodeline, Fully: Païen Combe d'Enfer 2010 ..... **17/20**
70 Gian-Battista von Tscharner, Reichenau: Churer Blauburgunder Gian-Battista 2008 ..... **17/20**
71 Nicolas Zufferey, Cave des Bernunes, Sierre: Syrah 2012 ..... **17/20**
72 Steiner, Schernelz Village: Pinot noir Buurehöf 2009 ..... **17/20**
73 Maurice Zufferey, Muraz-sur-Sierre: Cornalin Viouc 2011 ..... **17/20**
74 Christian und Francisca Obrecht, Weingut zur Sonne, Jenins: Monolith 2010 ..... **17/20**
75 Urs Jauslin: Pinot noir Hohle Gasse 2010 ..... **17/20**
76 Tenuta Bally & von Teufenstein, Vezia: Topazio 2009 ..... **17/20**
77 Tom Litwan, Schinznach Dorf: Thalheim Chalofe Pinot noir 2010 ..... **17/20**
78 Sprecher von Bernegg, Jan Domenic Luzi, Jenins: Pinot noir vom Pfaffen/Calander 2010 ..... **17/20**
79 Jean-Pierre Pellegrin, Domaine Grand'Cour, Satigny: Grand'Cour Cabernet franc & Cabernet Sauvignon 2008 ..... **17/20**
80 Luc Massy, Epesses: Dézaley Chemin de Fer 2012 ..... **17/20**
81 Martin Wolfer, Weinfelden: Pinot gris 2012 ..... **17/20**
82 Gérald Besse, Les Rappes, Martigny-Combe: Fendant Martigny 2011 ..... **17/20**
83 Johanniterkeller, Michaela Gabriel und Martin Hubacher, Twann: Pinot noir Réserve 2010 ..... **17/20**
84 Serge Roh, Cave les Ruinettes, Vétroz: Amigne de Vétroz 2011 ..... **17/20**
85 Anne Müller, Yvorne: Chasselas 2012 ..... **17/20**
86 Raymond Paccot, Domaine La Colombe, Féchy: Féchy Le Brez 2011 ..... **17/20**
87 Toni Ottiger, Kastanienbaum: Pinot noir «B» Rosenau 2011 ..... **17/20**
88 Markus Stäger, Maienfeld: Pinot noir Olymp 2010 ..... **17/20**
89 St. Jodernkellerei, Visperterminen: Heida Veritas 2010 ..... **17/20**
90 GVS Schachenmann, Schaffhausen: Cuvée Octavia 2010 ..... **17/20**
91 Sacha Pelossi, Pazzallo: Agra Riserva 2010 ..... **17/20**
92 La Tornale, Jean-Daniel Favre, Chamoson: Païen Chamoson 2012 ..... **17/20**
93 Louis Bovard, Cully: Buxus Sauvignon Grand Cru 2010 ..... **17/20**
94 Ruedi Baumann, Oberhallau: Pinot noir R 2008 ..... **17/20**
95 Domingo Rubio, Mendrisio: Merlot Rubio Riserva 2009 ..... **17/20**
96 Peter Wegelin, Scadenagut, Malans: Blauburgunder Reserva 2010 ..... **17/20**
97 Nicolas Zufferey, Cave des Bernunes, Sierre: Petite Arvine 2012 ..... **17/20**
98 Grillette Domaine De Cressier, Cressier: Sauvignon blanc Les Caderosses 2011 ..... **17/20**
99 Cru de l'Hôpital, Môtier-Vully: Traminer 2012 ..... **17/20**
100 Château Maison Blanche, Yvorne: Yvorne Grand Cru 2011 ..... **17/20**