

Feintrinker Ein Wein, über den es sich zu reden lohnt

In der Weinwelt haben es Neuzüchtungen schwer, sich durchzusetzen. Denn die «grossen» Rebsorten sind sakrosankt. **Pinot Noir, Cabernet Sauvignon oder Sauvignon Blanc prägen ganze Weingebiete – das Burgund, das Bordeaux, die Loire-Gegend.** Verständlich, dass man in Gegenden, in denen weniger bekannte, weniger ergiebige Reben wuchsen oder wachsen, nach neuen suchte oder sucht. Also wurden oder werden Sorten gekreuzt. Etwa am Westschweizer Institut für Weinforschung. Dort wurde in den 1970er-Jahren die Gamaret «gefunden»: eine Kreuzung von Gamay- und Reichensteiner-Reben. Der Jahrgang 2014, wie ihn die Domaine Les Perrières bei Genf aus dieser Traube vinifizierte, ist überaus bemerkenswert. **Die Farbe ist tief und intensiv, sein Duft rund.** Er zeigt neben Herbstfrüchten erste Gewürznoten. Diese vertiefen sich auf der Zunge. Tannine zeigen sich zwar nicht allzu prä-

sent, aber Pfeffer- und dunkle Cassisnoten im Abgang verraten Qualität. **Weit mehr als nur ein braver Wein – ein wirklich guter.** Und ein prima Begleiter zu Wildgerichten, zu Eintöpfen, wie sie jetzt wieder auf den Tisch kommen, zu grossen klassischen Käsen wie Greyerzer und Appenzeller, aber auch zum unpasteurisierten Vacherin Mont d'Or. Samt Knusperbrot.



Gamaret 2013
Domaine
Les Perrières
Genève AOC

Wyhus Belp
3123 Belp BE
13,50 Franken
www.wyhusbelp.ch