

Immer wieder eine Entdeckung

Gregor Kuonens Gros Rhin: Bester trockener Schweizer Weisswein

Salgesch. – An der Gastronomie in Lausanne fand letzte Woche die Siegerehrung des Concours national der Schweizer Weine statt, an dem 3629 Weine von Önologen, Fachjournalisten und Degustationsexperten geprüft wurden. Als erste Weinkellerei erhielt Caveau de Salquenen von Gregor Kuonen dabei zum zweiten Mal einen Wein-Oskar.

Der Gros Rhin 2005, élevé en fût de chêne, AOC Valais, des Caveau de Salquenen wurde zum Sieger in der Kategorie «trockene Weissweine oder weisse Assemblagen» erklärt. Bereits in der ersten Ausgabe des Concours im Jahre 2004 erreichte ein Wein des Hauses Gregor Kuonen einen ersten Preis. Damals in der traditionellen Salgescher Anbaukategorie mit einem Pinot Noir Grandmaître.

Die Regelmässigkeit zählt

Die Söhne von Gregor Kuonen, Charles und François Kuonen, und ihr Chef-Önologe Hansueli Pfenninger wissen den Glücksfaktor zu würdigen, der dem Caveau de Salquenen in kurzer Zeit gleich zwei Siegerehrungen brachte. Doch verweise diese

Auszeichnung auf den wichtigen Umstand der Regelmässigkeit, das heisst der Beibehaltung eines hohen Standards in der ganzen Kellerei. Dass nun ein Weisswein aus Salgesch zu höchsten Ehren kam, wird als neue Positionierung für das vom Rotwein bekannte Salgesch gedeutet. Schliesslich hatte sich der prämierte Gros Rhin gegen starke Unterwalliser Weissweine wie den Arvine, Ermitage

und Amigne, dann gegen den Genfer Chardonnay oder den Neuenburger Pinot Gris und verschiedenste deutschschweizer Trockenweine durchzusetzen. Der Chasselas bildete eine andere Kategorie.

In ihrer Weissweinkategorie glänzten aus dem Wallis ein Petite Arvine von Gérald et Patricia Besse und ein Gewürztraminer von Gérard Roduit et Jean-Marie Arlettaz mit einer Gold-

medaille. Weitere Kategorie-sieger aus dem Wallis wurden dieses Jahr ein Cornalin 2004 von Claudy Clavien in Mitége, ein Brut du Valais 2002 von Jacques Germainier in Conthey und ein Pinot Gris, Sentes Nobles 2004 von Serge Heymoz in Siders.

In der Championsliga

Die seit einem Vierteljahrhundert erprobte Technik des Aus-

baus im Eichenfass betrifft im Caveau de Salquenen heute rund zehn Weissweine. Sie soll nach den Worten des Önologen Hansueli Pfenninger nicht zusätzliche Aromen in den Wein bringen, sondern diesem erlauben, sich selbst besser zu entwickeln. Dabei entstand der «oskarprämierte» und nun im Schweizer Weinführer prominent daherkommende Gros Rhin Grandmaître-Barrique 2005. Ein Produkt, das bis acht Jahre gelagert werden kann, doch bereits im ersten Jahr trinkreif ist.

Technisch beschreibt die Kellei diesen Tropfen so: «Etwas später geerntet, erreicht der Gros Rhin seine volle Reife. Die typischen Charakterzüge dieses Spitzenweines sind der ausgeprägte, runde, reich beschenkte Körper, verstärkt durch eine angenehm bittere Note. Die frischen und fruchtigen Düfte vermischen sich im Eichenfass mit der Vanille und entwickeln so eine komplexe Aromastuktur. Aus Deutschland stammend, kann der «Gros de Rhein» nun hier im Wallis sein enormes Potenzial so richtig entfalten.» Empfohlen wird sein Genuss zu Spargeln, Krustentieren, gebackenem Fisch, Pilzsalat und Weichkäse. **and**



Charles und François Kuonen und ihr Chef-Önologe Hansueli Pfenninger präsentieren ihren stolzen Schweizer Champion, den Johannisberg-Gros Rhin aus dem Eichenfass. Foto wb

Quelle / Source: Walliser Bote – 18.11.2006