

VON MARTIN KILCHMANN

Preisbewusst Geld ausgeben – nie wird dieser widersprüchlichen Devisen radikaler nachgelebt als im Januar. Wir fragten deshalb 24 klassische Weinhändler nach einem guten Rotwein mit aussergewöhnlichem Preis-Genuss-Verhältnis. Die besten zwölf Tropfen werden hier vorgestellt.

**1. Vallemon de Sardilici 2004, Sancius Bodegas y Viñedos, DO Ribera del Duero**  
17 Punkte

Jungfernwine einer 1998 gegründeten Bodega. Reinsortiger Tinta del país (Tempranillo). Kräftiges, dichtes Purpurrot; tiefgründige, verschlossene Nase, kräftige Holzprägung. Leder, im Gaumen dicht strukturiert, aber nicht überladen, kerniges Tannin, präsenzte Säure mineralisch; endet lang. Vielschichtiger, finessereicher Wein.

Cavino, Stäfa, Tel 044 926 69 38, www.cavino.ch, 19 Franken  
**2. Mas de Leda 2005, Bodegas Leda, Castillo y León**  
17 Punkte

Führendes Weingut in der Nachbarregion von Ribera del Duero. Kräftiges, dichtes Purpur, verschlossene Nase, Zimt, schwarze Früchte, Kirschen; kraftvoll im Gaumen, pelziges, noch trocknendes Tannin, wuchtig, aber von lebendiger Säure gestützt; langes Finale. Opulenter Wein aus mindestens 50-jährigen Tempranillo-Stöcken im Neue-Welt-Stil.

Martel, St. Gallen, Tel 071 226 94 00, www.martel.ch, 19.40 Franken  
**3. Valpolicella Classico Superiore Campo Casal Vegri 2005, Ca' La Bionda, 17 Punkte**

Aufstrebender Familienbetrieb mit gradlinigen Valpolicella-Weinen. Kräftiges Purpurrot; verhaltenes Bouquet, beerig, Zwetschgen, würzig; im Geschmack mittelgewichtig, saftige Säure, gut integriertes Tannin, viel Fruchtfrische; lang und frisch im Abgang. Strenger, eleganter Valpolicella für Liebhaber von klassischen Weinen.

Scala Vini, Leissigen, Tel 033 847 00 08, www.scalavini.ch, 23.50 Franken  
**4. Pago del Oro Crianza 2003, Pago del Oro, DO Toro**  
16,5 Punkte

Reinsortiger Tinta de Toro (Tempranillo). Kräftiges, leuchtendes Purpur, leicht reduktiv, Vanille, Caramel, marmeladige Frucht; üppiger Körper, süßes Holz, aber gut gestützt von Säure, pelzige Tannine; nachhaltig. Gradliniger, riojähnlicher Wein. Unbedingt dekantieren.

Mövenpick, Zug, Tel 041 766 81 81, www.moevenpick-wein.com, 10.50 Franken (Januar-Aktion)  
**5. Atrium 2006, Torres, DO Penedès, 16,5 Punkte**

Reinsortiger, süffiger Merlot aus dem Torres-Keller, einem der grössten unabhängigen Weinbetriebe der Welt. Kräftiges, dichtes Purpur, verhaltenes Bouquet, rote und blaue Beeren, Mokka, dezente Röstaromen; im Gaumen mittelgewichtig, nicht überladen, saftige Säure, gut eingebundenes Tannin; aromatisch im Abgang. Gut gemachter Wein ohne Ecken und Kanten.

Bindella, Zürich, Tel 044 276 62 62, www.bindella.ch, 14 Franken  
**6. Sherazade 2006, Donnafugata, Sicilia, 16,5 Punkte**

Cuvée aus je 50 Prozent Nero d'Avola und Syrah von Contessa Entellina, einem Weingut des Pionierbetriebs Donnafugata. Kräftiges Purpurrot; würzige Nase, rote und blaue Beeren, rauchig; im Gaumen mittelgewichtig, etwas gekochte Früchte, aber leben-



## Eine Assemblage von gut und günstig

Nachschub trotz Januarloch: Die Rangliste der besten zwölf Rotweine, die am meisten Genuss für den Preis bieten



### SIEBEN WEITERE ROTWEIN-EMPFEHLUNGEN

**Vizar 2005, Bodegas Vizar, Castilla y León, 16 Punkte**  
www.schubeweine.ch, 12.90 Fr.  
**Don Pascual Las Canteras 2004, DO La Mancha, 16 Punkte**  
www.schuler.ch, 12.90 Franken

**Corbières 2004, Château Cascadals, 16 Punkte**  
www.rieger.ch, 15.50 Franken  
**Dôle des Monts 2006, Robert Gilliard, 16 Punkte**  
www.gilliard.ch, 15.90 Franken

**Mâcon Bussièrès Les Devants 2005, Domaine de la Sarazinière, 16 Punkte**  
www.boucherville.ch, 16.40 Fr.  
**Remigen Pinot noir 2005, Zweifel, 15,5 Punkte**  
www.zweifelweine.ch, 13.90 Fr.

**Chianti Colli Senesi Caggio 2005, Tenute Niccolai, 15,5 Punkte**  
www.wyhusbelp.ch, 12.50 Fr.  
Die Weine wurden nach der 20-Punkte-Skala bewertet. 14 bis 16 Punkte bedeuten «gut»; 16 bis 18 «sehr gut»; über 18 Punkte «hervorragend».

dige Säure, leicht trocknendes Tannin; saftiger Abgang. Süffiger, wenn auch etwas süsser Wein.  
Vini Sacripanti, Wettingen, Tel 056 426 08 94, www.vinisacripanti.ch, 16.50 Fr.

**7. Valpolicella Superiore Ripasso 2004, Impero, 16,5 Punkte**

Valpolicella, dem im Frühjahr nach der Ernte angetrocknete Trauben beigegefügt werden, die eine zweite Gärung auslösen und dem Wein mehr Volumen schenken («ripasso»). Kräftiges Rot; in der Nase getrocknete Früchte, würzig; im Gaumen vollmundig, filigrane Säure, ruppiges, etwas trocknendes Tannin; eine gute Länge. Schöner Essensbegleiter. Landolt, Zürich, Tel 044 283 26 26, www.landolt-weine.ch, 16.50 Fr.

**8. Götin Bru 2005, Castell del Remei, Costers del Segre, 16,5 Punkte**

Cuvée von Tempranillo, Merlot, Grenache und Cabernet Sauvignon, Ausbau in amerikanischer Eiche. Kräftiges Purpurrot; würziges Bouquet, rote Früchte, Himbeeren, Kirschen, Zedernholz, Röstaromen, Zwetschgen; im Gaumen mittelgewichtig, lebendige Säure, etwas konfitürig, markantes Tannin; eine gute Länge. Geschmeidiger, kompakter Wein aus dem Osten Kataloniens.

Ullrich, Basel, Tel 061 338 90 90, www.ullrich.ch, 16.90 Franken

**9. Cuvée Michel 2006, La Croix de Saint Jean, VDP d'OC, 16,5 Punkte**

Cuvée aus Grenache, Mourvèdre und Syrah. Winzige Produktion. Kräftiges, glänzendes Purpurrot; sehr fruchtbeeren, würziges Bouquet, rote Beeren, Himbeeren, diskrete Röstaromen, Lakritz; im Gaumen aromatisch, feingliedrig, geschmeidig, schöner Schmelz; gut integrierter Gerbstoff, etwas süß, nachhaltig. Charmanter, eleganter Wein.

Gil Vins, Wettswil a. A., Tel 044 701 13 40, www.gilvins.ch, 19 Franken

**10. Corbières 2007, La Cuvée des Vignerons de Camplog, 16,5 Punkte**

Verführerische Cuvée aus 80-jährigen Carignan-Stöcken und Syrah. Kräftiges Rot; im Bouquet anfänglich reduktiv (dekantieren), dann würzige Frucht, Kirschen, Tabak, Lakritz; im Gaumen saftig, frisch, geschmeidig, mit schöner, etwas süsser Frucht; gute Länge. «Burgundischer» Wein mit viel Trinkspass.

Hans Müller, Wattwil, Tel 071 988 38 33, www.mueller-weine.ch, 19 Fr.

**11. Syrah du Maroc 2005 Tandem, Domaine des Ouleb Thaleb, 16,5 Punkte**

Überraschender Tropfen aus Casablanca (Marokko) von Alain Graillet, einem bekannten Winzer in Crozes-Hermitage. Kräftiges Rot; in der Nase Marzipan, weisser Pfeffer, Ginster; im Gaumen wiederum weisser Pfeffer, süssliche Frucht, gute Frische, saftige, etwas aufgesetzt wirkende Säure. Origineller, charmanter Exot.

La Passion du Vin, Bern, Tel 031 312 70 40, www.passionduvin.ch, 22 Fr.

**12. Este 2005, Bodegas Alto Almanzora, Vino de mesa, 16 Punkte**

Gelungene Cuvée aus Tempranillo, Monastrell, Grenache, Merlot, Cabernet und Syrah. Kräftiges Purpurrot; sehr würzige Nase, Zimt, glühweinartige Gewürznuancen; im Gaumen mittelgewichtig, kerniges, trocknendes Tannin, recht dicht, saftige Säure; mittlere Länge. Feinfruchtiger, frischer Wein.  
Baur au Lac, Urdorf, Tel 044 777 05 05, www.bauraulacwein.ch, 11.50 Fr.