

# Vinum PLUS



## SCHWEIZER BIOWEINPREIS 2018

Hervorragende Qualität trotz schwierigem Jahr  
Der Lenz ist wieder da! Biowinzer des Jahres 2018  
Die besten Bioweine der Schweiz

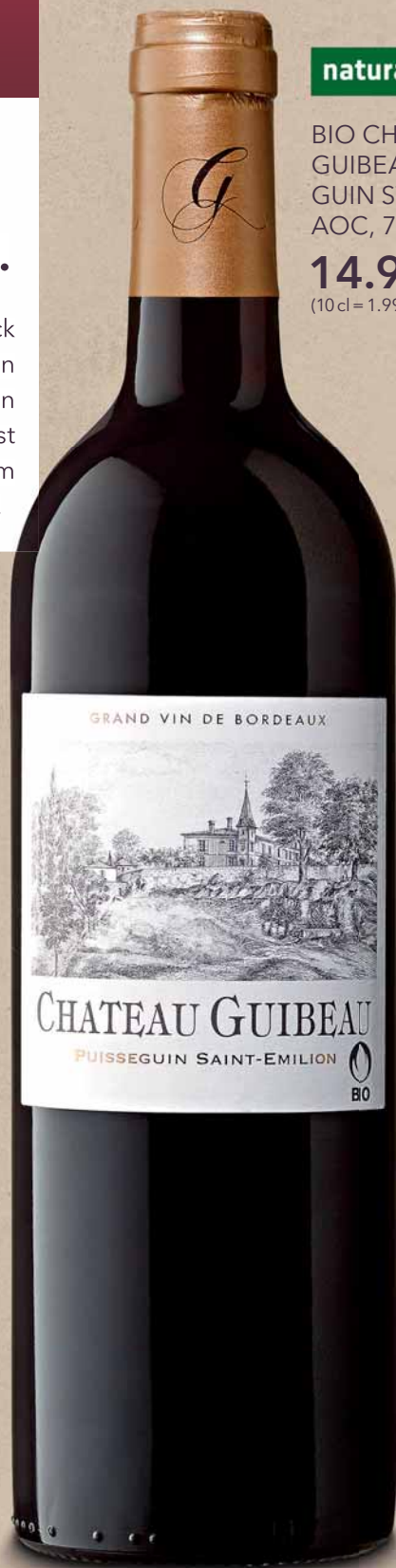



**MONDOVINO**

Wein nach Deinem  
Geschmack.

## Bordeaux - Eleganz in Bio-Qualität.

Der intensive Geschmack  
dieser ausgezeichneten  
Bio-Bordeaux mit ihren  
präsenen Tanninen passt  
hervorragend zu einem  
kräftigen Fleischgericht.



**naturaplan** 

BIO CHÂTEAU  
GUIBEAU PUISSE-  
GUIN ST-EMILION  
AOC, 75 CL

**14.95**

(10 cl = 1.99)



**naturaplan** 

BIO CLOS  
PLINCE  
POMEROL  
AOC, 75 CL

**36.50**

(10 cl = 4.87)



## Logisch, bio!

Die letzten zwei Jahre haben den Schweizer Winzern viel abverlangt: Frost, Hagel und hoher Krankheitsdruck dezimierten die Ernten. Doch die Verkostungen für den 5. Schweizer Bioweinpreis, den VINUM zusammen mit Bio Suisse durchführt, beweisen, dass der kontrolliert biologische Anbau heute auch in schwierigen Jahren qualitativ hervorragende Weine hervorbringt. Ja, die 2016er und 2017er Weine sind qualitativ gar auf einem ähnlich hohen Niveau wie im Bilderbuchjahr 2015! Zudem zeigen die Blindverkostungen, dass die pilzwiderstandsfähigen Sorten (PIWIs genannt) heute ein so hohes Qualitätsniveau erreicht haben, dass sie traditionellen Gewächsen ebenbürtig sind. Vor allem Solaris oder Sauvignier Gris bei den Weissweinen sowie Cabernet Jura bei den Rotweinen agieren heute auf Augenhöhe mit Chardonnay, Sauvignon Blanc oder Pinot Noir, haben aber eben den grossen Vorteil, dass sie keinen Pflanzenschutz benötigen. Die Schweizer Bioproduzenten bilden heute eine so dynamische Szene wie nie zuvor. Das verspricht viel für die Zukunft!

Thomas Vaterlaus  
Chefredaktor VINUM

## Spitzenposition

Der Schweizer Weinbau entwickelt sich bezüglich Qualität und Innovation positiv und gewinnt auch im Ausland immer mehr an Prestige. In diesem Umfeld entwickeln sich Knospe-Weinbaubetriebe stetig weiter. Spitzenpositionen erreicht Biowein gleich in mehrfacher Hinsicht. Die Rebfläche, welche in der Schweiz biologisch bewirtschaftet wird, nimmt stark zu: Traditionelle Weinbau-Kantone wie Genf, Neuenburg, Waadt und Wallis verzeichnen dabei ein überdurchschnittliches Wachstum. Auch die Anzahl der Winzerinnen und Winzer, die ihre Betriebe gemäss den strengen Bio-Suisse-Richtlinien bewirtschaften, steigt laufend. Bioweine zeichnen sich aus durch höchste Qualität. Eine Voraussetzung dafür ist die Innovationsfähigkeit der Knospe-Winzerinnen und -Winzer. Sie verzichten auf chemisch-synthetische Pestizide und Kunstdünger. Einige nutzen die Vorteile von pilzwiderstandsfähigen Rebsorten (PIWI), hervorragende Weine zeugen vom Potenzial dieser Sorten.

Dieses Jahr feiern wir das fünfjährige Jubiläum des Schweizer Bioweinpreises. Dabei schätzen wir die fachkundige Zusammenarbeit mit unserem Partner VINUM. Nach der frostbedingt kleinen Ernte 2017 blicken wir jetzt optimistisch auf ein erfolgreiches Bioweinjahr 2018.

Jürg Schenkel  
Leiter Marketing, Bio Suisse

**Vinum**  
EUROPAS WEINMAGAZIN

Die VINUM-Spezialpublikation  
«Schweizer Bioweinpreis» ist eine Sonderbeilage  
von VINUM, Europas Weinmagazin,  
ISSN 1663-2567, Erscheinen Juni 2018.

**VERLEGER**  
Roland Köhler

Patronatspartner:  **BIO SUISSE**

**HERAUSGEBER / VERLAG**

Intervinum AG, Thurgauerstrasse 66, CH-8050 Zürich  
Tel. +41 (0)44 268 52 40, Fax +41 (0)44 268 52 65  
info@vinum.ch, www.vinum.ch  
Nicola Montemarano, Verlagsleitung  
Laura Schlatter, Leser- / Verlagsmarketing  
Viktoria Jeggli, Eventmarketing  
Eva Pensel, Online-Marketing  
Raffaella Köhler, Verlagsassistentin  
Miriam Schöneberger, Administration

**REDAKTION**

VINUM-Redaktion, Postfach 59 61, CH-8050 Zürich  
Tel. +41 (0)44 268 52 60, Fax +41 (0)44 268 52 65  
redaktion@vinum.ch  
Thomas Vaterlaus, Chefredaktor  
Nicole Harreisser, Projektmanagerin, Texte  
Ursula Geiger, Redaktion  
Martin Mächler, Chef vom Dienst

**VINUM-LESERSERVICE**

AVD Goldach AG, Sulzstrasse 10-12, 9403 Goldach  
Tel. +41 (0)71 844 91 53, Fax +41 (0)71 844 93 45  
leserservice@vinum.ch

**ANZEIGEN / WERBUNG**

Peter Heer, peter.heer@vinum.ch  
Intervinum AG, Thurgauerstrasse 66,  
8050 Zürich

**GESTALTUNG UND PRODUKTION**

Senior Art Director: Johanna Pietrek  
Titelbild: iStock/vasiliki, Johanna Pietrek  
Fotos: Hans-Peter Siffert  
Lektorat: Anne Fries | Lektorat & Übersetzungen,  
D-Düsseldorf

Produktions-/Vertriebsleitung:  
Agentur Graf, CH-9001 St. Gallen  
produktion@vinum.info

Alle Urheber- und Verlagsrechte an dieser Publikation oder Teilen davon sind vorbehalten. Jede Verwendung oder Verwertung, wie Nachdruck, Vervielfältigung, Mikroverfilmung, Speicherung und Nutzung auf optischen wie elektronischen Datenträgern, bedarf der schriftlichen Zustimmung des Verlags. Alle Inhalte wurden sorgfältig geprüft. Dennoch übernehmen Autoren, Redaktion und Verlag keine Haftung für ihre Richtigkeit.

## Schweizer Biowinzer des Jahres 2018 Karin und Roland Lenz

# Der Lenz ist wieder da!

Sie produzieren mit ihrer Photovoltaik-Anlage mehr Strom, als sie benötigen. Sie betreiben die erste Bio-Rebschule der Schweiz. Sie bringen mit neuartigen «Insektenhotels» mehr Nützlinge in ihre Rebberge. Und sie produzieren aus pilzwiderstandsfähigen Sorten absolute Topweine. Mit Karin und Roland Lenz in Iselisberg sichern sich die Vorreiter der helvetischen Bioweinbewegung zum zweiten Mal nach 2015 den Titel «Biowinzer des Jahres».

**Text: Thomas Vaterlaus**

**W**er als Journalist mit Roland Lenz über sein Tun und seine Visionen spricht, hat ein Problem: Der Mann hat so viel zu sagen, dass man kaum nachkommt mit seinen Notizen. Und ja, manchmal scheint der Vorreiter der heutigen Bioweinbewegung mit seinem Metier zu hadern. Weil es ihm zu langsam geht. Aber Reben produzieren eben nur einmal jährlich Trauben. Und wer neue Reben pflanzt, muss drei Jahre warten, bis er die erste Ernte einfahren kann. Obwohl Karin und Roland auch einen Pinot Noir der Spitzenklasse in die Flaschen bringen, also beweisen, dass sie auch im konventionellen Bereich zu den Besten gehören, trimmen sie ihr Weingut, das Trauben von 26 Hektar einkellert, ganz klar in Richtung pilzwiderstandsfähige Sorten. «Ich bin überzeugt, dass der Einsatz von synthetischen Pflanzenschutzmitteln langfristig nicht mehr toleriert wird, allein schon wegen der Trinkwasserproblematik. Darum hängt die Zukunft des Weinbaus von den pilzwiderstandsfähigen Neuzüchtungen ab», sagt Lenz.

Aus Sorten wie Sauvignier Gris oder Cabernet Jura hat er in den letzten Jahren immer wieder fruchtbetont-elegante Crus gekellert, die hoch benotet worden sind. Trotzdem sieht er die Entwicklung bei den PIWIs noch lange nicht als abgeschlossen. «Während bei den traditionellen Gewächsen im Bereich der Neuzüchtungen nicht mehr viel geschieht und

die meisten Winzer mit Sorten arbeiten, die seit Jahrzehnten oder Jahrhunderten bekannt sind, ist die Dynamik bei den PIWIs ungebrochen hoch», sagt er. So reüssierte er dieses Jahr beim Bioweinpreis mit einem Weisswein aus einer Neuzüchtung des jurassischen Rebzüchters Valentin Blattner, die noch nicht mal einen Namen hat, sondern unter der Züchtungsnummer Cal 32-7 geführt wird.

### 1001 innovative Ideen

Auf was Roland Lenz ungeduldig wartet, sind noch robustere, sprich noch resistenterere Sorten: «Die heutigen PIWIs verfügen lediglich über ein Gen, das sie gegen Pilzkrankungen schützt. In wenigen Jahren werden aber neue Sorten verfügbar sein, die eine zwei- oder mehrfache Resistenz aufweisen». Sobald diese Neuzüchtungen da sind, werden Karin und Roland Lenz ihren Sortenspiegel wieder umstellen. Während anderswo, etwa im Burgund oder Bordeaux, die Sorten quasi als von gottgegeben und deshalb als unveränderbar angesehen werden, agieren sie mit einer völlig anderen Einstellung: «Wenn wirkliche Verbesserungen möglich sind, egal auf welchem Gebiet, dann realisieren wir diese», sagt Roland Lenz und ergänzt: «Tradition ist ein edler Wert, wenn er nicht als Entschuldigung für Trägheit missbraucht wird».

Wer das Bioweingut von Karin und Roland Lenz im thurgauischen Iselisberg besucht,

realisiert rasch, dass hier visionäre Konzepte auf verschiedensten Gebieten umgesetzt werden. Energiemässig wird nicht nur klimaneutral gearbeitet, sondern weil jährlich mehr als 20000 kWh ans Netz abgegeben werden können (zu Spitzenzeiten, weil der Strom über eine netzdienliche Batterie zwischengespeichert wird), führen sie einen «Klima plus»-Betrieb. Substanzielle Qualitätsverbesserungen erhoffen sie sich auch von der eigenen Bio-Rebschule (der ersten dieser Art in der Schweiz), weil es ein Vorteil ist, wenn Jungpflanzen in dem Terroir aufgezogen werden, indem sie später auch Trauben produzieren. Und mit ihren Hot Spots und «Insektenhotels» optimieren sie laufend die Wirkung ihrer Ausgleichsflächen. Obwohl in der Schweiz das Rebland knapp und teuer ist, halten sie zwölf Prozent ihres Reblandes, immerhin 2,5 Hektar, als Ausgleichsfläche frei, um den Rebbau besser in ein ganzheitliches Ökosystem integrieren zu können.

Wer mit Roland Lenz diskutiert, kann zuweilen den Eindruck gewinnen, dass sich der Mann womöglich mit seinen 1001 Ideen überfordern könnte. Doch dem ist nicht so. Obwohl hier überall an den Schraubchen gedreht wird, behält er stets das Ganze im Auge. Aus 31 Traubensorten kellert er heute über 40 verschiedene Weine, neuerdings versuchsweise auch ungeschwefelte Naturweine. Der Mann braucht die Komplexität als Herausforderung.



# Schweizer Biowinzer des Jahres 2018



Die Biowinzer des Jahres 2018:  
Karin und Roland Lenz.

**Bioweingut Roland und Karin Lenz,  
Uesslingen**

**Schweizer Landwein Handwerk rot  
2016**

17.5 Punkte | 2018 bis 2020

Roland Lenz versteht sein Handwerk. Im diesem Jahr hatte der Handwerk rot die Nase vorn und übertraf sogar das Ergebnis des Handwerk weiss im letzten Jahr. Purpurrot zeigt sich der Zweigelt, jugendlich und blitzsauber. Feine würzige Aromen, etwas Pfeffer, Kardamom. Noten von schwarzen Beeren wie Holunder, Waldheidelbeeren und Brombeeren. Kräftiger Auftakt. Würzig intensiv. Saftig und mit Grip. Dichte Struktur. Feine Säure. Mittellang.

Preis: 32 Franken | [weingut-lenz.ch](http://weingut-lenz.ch)



**«Die Weissweine haben sich etwas zugänglicher gezeigt als die Roten bei vergleichbarem Qualitätsniveau. Insgesamt ist eine stetige positive Entwicklung der Bio-weine zu beobachten.»**

Eva Pensel VINUM-Redaktion



**Le Petit Château, Môtier, Drei-Seen-Land  
Vully AOC – Fribourg Colline 1789 2016**

17.4 Punkte | 2018 bis 2022

Hinter «Colline 1789» verbirgt sich die Rebsorte des Beaujolais: Gamay. Auch in der Schweiz spielt die Sorte mit 1400 Hektar keine unerhebliche Rolle, vor allem in den Westschweizer Weinanbaugebieten. Den Namen hat der Wein nach dem Ortsteil, in dem er wächst: 1789 Lugnorre. Mittleres Rubinrot. Intensive Noten von Cassis. Auch leicht animalisch und etwas pfeffrig. Feine Fruchtsüsse und ein Hauch Rosenholz. Fleischig und kompakt. Seidige Tannine mit gut eingebundener Säure. Elegant. Mundfüllend. Gute Länge.

Preis: 23 Franken | [www.lepetitchateau.ch](http://www.lepetitchateau.ch)



**1.  
PLATZ**  
Traditionelle Rebsorten rot  
SCHWEIZER BIOWEINPREIS  
GEWINNER

**Weingut Obrecht, Jenins  
Graubünden AOC Monolith Pinot Noir  
unfiltriert 2016**

17.7 Punkte | 2018 bis 2022

Wie der sprichwörtliche Fels in der Brandung. Helles Rubinrot im Glas. Zunächst zurückhaltend, dann rote Beerenfrüchte mit feinwürzigen Komponenten, präsenten Holznoten, etwas Rauch, Tabak und Leder. Am Gaumen frisch und im positiven Sinne noch ungestüm. Auch hier von Frucht geprägt, vor allem Himbeeren, Erdbeeren, auch dunkle Früchte. Seidiger Auftakt. Noten von Schwarztee und Thymian. Gut strukturierter Körper und vielschichtig, mit Biss. Langer, betont mineralischer Abgang. Grosses Reifepotenzial.

Preis: 52 Franken | [www.obrecht.ch](http://www.obrecht.ch)

4. Platz

**Weingut Calvinza Walenstadt, Walenstadt  
St. Gallen AOC Calvinza Pinot Noir  
Barrique 2016**

17.4 Punkte | 2018 bis 2022

Preis: 30 Franken  
[juerg.steinmann@bluewin.ch](mailto:juerg.steinmann@bluewin.ch)

5. Platz

**Javet & Javet, Lugnorre  
Vully AOC Fribourg Pinot Noir Aime Terre  
de Mur 2016**

17.3 Punkte | 2018 bis 2022

Preis: 25 Franken | [www.javet-javet.ch](http://www.javet-javet.ch)



# Traditionelle Rebsorten weiss

**Casanova WeinPur, Walenstadt**  
**St. Gallen AOC Walenstadt Chardonnay**  
**Seemühle 2016**  
17.5 Punkte | 2018 bis 2023

Der Chardonnay Seemühle musste sich nur seinem Kontrahenten aus dem eigenen Betrieb geschlagen geben und landete knapp auf dem zweiten Platz. Ein Wein mit viel Power, betörend duftend. Er zeigt deutliche Holznoten, die bereits harmonisch integriert sind. Lässt viel Entwicklungspotenzial erkennen. Die kraftvolle Säure verbindet sich elegant mit intensiven Fruchtaromen wie Steinobst, Birne, aber auch kandierte Früchte, Zitrusnoten und Kräuterwürze.

**Preis: 34 Franken | [www.casanova-weinpur.ch](http://www.casanova-weinpur.ch)**



2. Platz

4. Platz

**La Maison Carrée, Auvornier**  
**Auvornier AOC Savagnin Blanc 2016**  
17 Punkte | 2018 bis 2022  
**Preis: 19 Franken | [www.lamaisoncarree.ch](http://www.lamaisoncarree.ch)**

5. Platz

**Winzerkeller Strasser, Uhwiesen**  
**Zürich AOC Rauschling vom Rheinfall 2016**  
16.8 Punkte | 2018 bis 2020  
**Preis: 20 Franken | [www.wein.ch](http://www.wein.ch)**



Traditionelle Rebsorten weiss  
SCHWEIZER BIOWEINPREIS  
GEWINNER  
1. PLATZ

**Casanova WeinPur, Walenstadt**  
**St. Gallen AOC Walenstadt Sauvignon**  
**Blanc Seemühle 2017**  
17.7 Punkte | 2018 bis 2020

Auch in diesem Jahr konnte der Vorjahressieger Marco Casanova mit seiner ganzen Weinpalette überzeugen: Der Sauvignon Blanc Seemühle zeichnet sich durch eine intensive und exotische Aromatik aus, mit Noten von Maracuja, Pink Grapefruit und reifem Pfirsich, aber auch von frisch geschnittenem Gras, Brennnesseln und Minze. Im Mund mit feiner würziger Frucht, die von einer knackigen Säure getragen wird. Ein saftiger und komplexer Wein mit viel Schmelz.

**Preis: 27 Franken**  
**[www.casanova-weinpur.ch](http://www.casanova-weinpur.ch)**

**Turmgut, Meilen**  
**Zürichsee AOC Sauvignon Blanc**  
**Turmgut 2017**  
17.2 Punkte | 2018 bis 2020

Knackig und frisch, mit rebsortentypischer Aromatik wie Stachelbeere, Agrumen und einem edlen Hauch «Pipi du Chat» präsentiert sich der Sauvignon Blanc von Markus Weber. Zunächst etwas verhalten, entwickelt sich dieser Sauvignon Blanc mit Belüftung zusehends positiv. Am Gaumen mit Noten exotischer Früchte wie Mango und Passionsfrucht, aber auch grüner Spargel und feine Würze. Ein dicht gewobener Sauvignon, getragen von einer gut strukturierten Säure. Mittellang, mit schöner Frische im Abgang.

**Preis: 20 Franken | [www.turmgut.ch](http://www.turmgut.ch)**



3. Platz

**«Bio macht Spass. Denn Bio ist nicht nur nachhaltig, sondern bereitet viel Trinkgenuss. Die Produzenten zeigen, dass diese Produktionsweise viel mehr ist als eine Modeerscheinung fürs urbane Publikum.»**

Hans Georg Babits Académie du Vin





«Die Bioweine zeigen einheitlich ein hohes Qualitätsniveau, wobei allerdings auffallend ist, dass es wenige hervorstechende Weine gibt. Die Weine sind alle ansprechend und nicht mehr nur für Individualisten.»

Paul Liversedge MW, Weinhändler



**Bioweingut Roland und Karin Lenz, Uesslingen**

**Schweizer Landwein Cabernet Barrique 2016**  
17.2 Punkte | 2018 bis 2022

Auch bei den PIWI-Sorten liegt Roland Lenz weit vorn. Der Cabernet Barrique zeigt sich im dunklen Purpur. Dunkle Beerenfrüchte wie Cassis, Brombeeren, Cranberrys, etwas Pflaumenkompott. Herbale Noten mit Sommerkräutern und Veilchen. Angenehme Tannine durch bereits fein integriertes Holz. Saftig, jugendlich frisch mit harmonischer Säure. Ausbalanciert mit viel Power. Vielschichtig. Langes Finale.

**Preis: 19 Franken | [www.weingut-lenz.ch](http://www.weingut-lenz.ch)**

**Rebbaugenossenschaft Sonnenberg, Kriens  
Luzern AOC Cabernet Jura 2016**

17.1 Punkte | 2018 bis 2022

Auch der Drittplatzierte bei den roten PIWI-Sorten ist ein Cabernet Jura. Die Rebbaugenossenschaft Sonnenberg hat die erste Ernte erst 2015 eingeholt. Purpurrot mit violetten Reflexen. Die Nase zunächst etwas ungestüm, entwickelt sich allerdings nach Belüftung. Feine Noten dunkler Früchte wie Heidelbeeren, Brombeeren, Cassis. Auch kräuterwürzige Komponenten. Saftig, dicht gewoben und mit gutem Zug. Temperamentvoll, mit mittellangem, etwas herbem Abgang.

**Preis: 26 Franken | [www.weingut-sonnenberg.ch](http://www.weingut-sonnenberg.ch)**



**Quergut Rebberg im Steinbruch, Arlesheim  
Basel-Landschaft AOC Cabernet Jura Im  
Steinbruch 2016**

17.4 Punkte | 2018 bis 2021

Erst seit 2014 bewirtschaftet Quereinsteiger Thomas Löliger den Gemeinderebberg Steinbruch in Arlesheim, der vorwiegend mit PIWI-Sorten bestockt ist. Nach mehreren Jahren als Hobbywinzer und einem Praktikum bei Ueli Bänniger (Aesch) wagte er den Schritt zum eigenen Weingut. Sein purpurfarbener Cabernet Jura überzeugt mit seiner Klarheit. Dunkle Schokolade, Pfeffer, Lorbeer, auch Noten von Zimt und dunklen Früchten. Tannine und Säure in wunderbarem Einklang. Guter Trinkfluss. Mittellanger Abgang.

**Preis: 17 Franken | [www.quergut.ch](http://www.quergut.ch)**

4. Platz

**Ck-Weine, Schinznach Dorf**

**Aargau AOC Schinznacher Léon Millot 2016**  
17 Punkte | 2018 bis 2021

**Preis: 18 Franken | [www.ck-weine.ch](http://www.ck-weine.ch)**

5. Platz

**Stiftung Balm, Jona**

**St. Gallen AOC Cabernet Jura Fluehölzli  
2016**

16.8 Punkte | 2018 bis 2021

**Preis: 23 Franken | [www.stiftungbalm.ch](http://www.stiftungbalm.ch)**



## Domaine la Capitaine, Begnins

**La Côte AOC Johanniter 2016**

16.9 Punkte | 2018 bis 2020

Reynald Parmelin ist ein Pionier in der Schweizer Bioweinszene und betreibt sein Weingut bereits seit 1994 nach Bio-Knospe-Verordnung. Besonders bekannt ist das Weingut für seine feinfruchtigen Chasselas in den schlanken blauen Flaschen, doch in diesem Jahr hatte sein Johanniter die Nase vorn. Herbale und grasige Noten, Muskatblüte und auch etwas Litschi. Frischer und saftiger Eindruck am Gaumen. Sehr harmonisch und ausbalanciert. Leichte Bittermandelnote im Abgang.

**Preis: 24 Franken | [www.lacapitaine.ch](http://www.lacapitaine.ch)**



2. Platz

**«Weine aus Vinifera-Sorten sind top. Grossartig finde ich, dass die PIWI-Sorten extrem aufholen. Viele PIWIs sind den Weinen aus europäischen Edelsorten ebenbürtig.»**

Gabriel Tinguely Weinjournalist



## Bioweingut Roland und Karin Lenz, Uesslingen

**Schweizer Landwein Cal 32-7 2017**

16.9 Punkte | 2018 bis 2021

Die Rebsorte Cal 32-7 ist eine noch sehr junge Neuzüchtung des Schweizer PIWI-Spezialisten Valentin Blattner und neu im Rebsortenspiegel von Roland und Karin Lenz. Zunächst verhaltene Aromatik, braucht etwas Zeit im Glas. Ein subtiler Wein mit eleganten Noten von Agrumen und gelben Früchten. Am Gaumen zeigt sich das Gewächs saftig und frisch, mit feiner Süsse von reifen, gelben Früchten. Sehr harmonisch. Cremige Textur mit präsender Säure und langem Abgang.

**Preis: 17.50 Franken | [www.weingut-lenz.ch](http://www.weingut-lenz.ch)**



3. Platz

1. Platz  
SCHWEIZER BIOWEINPREIS  
PIWI-Sorten weiss  
GEWINNER

## Bioweingut Sitenrain, Meggen

**Luzern AOC Solaris Barrique 2016**

17 Punkte | 2018 bis 2020

Das Weingut Sitenrain ist fast schon ein Abonnet für Podiumsplätze und hat in diesem Jahr das Vorjahresergebnis sogar noch übertroffen. Der Solaris Barrique ist ein sehr charmanter, strahlender Wein mit zarten Holznoten, sehr aromatisch und ansprechend. Leichte Röstnoten, Vanille, Passionsfrucht, Aprikose, Stachelbeere und gelbes Steinobst. Feinwürzig mit einem Hauch grüner Paprika. Im Abgang frisch, saftig und animierend. Holznoten fein integriert. Der perfekte Sommerwein! Crowdpleaser!

**Preis: 37 Franken | [www.sitenrain.ch](http://www.sitenrain.ch)**



4. Platz

## Weinbau Risch GmbH, Rotkreuz

**Zug AOC Solaris Rischer 2016**

16.8 Punkte | 2018 bis 2020

**Preis: 21 Franken | [www.weinbau-risch.ch](http://www.weinbau-risch.ch)**

5. Platz

## Weingut Stoll, Osterfingen

**Schaffhausen AOC Muscaris 2017**

16.1 Punkte | 2018 bis 2020

**Preis: 18.50 Franken | [www.weingut-stoll.ch](http://www.weingut-stoll.ch)**

**Weingut FiBL, Frick**

**Aargau AOC Fricker Gamay Reichensteiner Spätlese 2016**

16.8 Punkte | 2018 bis 2020

Der Name kann zunächst für Verwirrung sorgen, handelt es sich doch um eine Cuvée aus Gamaret, Garanoir und Mara und nicht um Gamay. Die vollreifen Trauben wurden sehr spät gelesen und ein Drittel wurde bis zur Rosinengrösse angetrocknet, ähnlich dem Verfahren bei der Herstellung von Amarone. Purpurrot, sehr intensive dunkle und rote Fruchtaromen, Vanillenoten, ein Hauch Kaffee, Holzwürze. Dicht und komplex. Herb und elegant zugleich. Spannung und Länge am Gaumen.

**Preis: 25 Franken | [www.weingut.fibl.org](http://www.weingut.fibl.org)**



**«Da fast alle namhaften Winzer sich in Richtung Biobewirtschaftung bewegen, erstaunt es nicht, dass der Übergang zwischen bio und herkömmlich produzierten Weinen immer fließender wird.»**



Alain Kunz Journalist

**Turmgut, Meilen**

**Zürichsee AOC Merlot-Cabernet 2016**

16.7 Punkte | 2018 bis 2022

Markus Weber ist der Biopionier am Zürichsee. Seine sehr ansprechende Cuvée aus den drei PIWI-Sorten Cabernet Jura, Cabertin und Merlotin zeigt sich in der Nase sehr vielschichtig, mit spürbarem Barriqueinsatz in Form von Vanillenoten und Eichenholz. Auch Provencekräuter und Zwetschgenkonfit. Am Gaumen sehr ausdrucksstark mit reifen roten und dunklen Früchten, etwas Pfefferwürze, Vanille, Lavendel und Nelken. Saftige Säure mit weichen Tanninen. Harmonisch und ausgewogen. Langes Finish.

**Preis: 25 Franken | [www.turmgut.ch](http://www.turmgut.ch)**



**Bosshart + Grimm Bio-Weingärten, Berschis**

**St. Gallen AOC Walensee Südwind Barrique 2016**

17.0 Punkte | 2018 bis 2021

Eine rote PIWI-Cuvée aus Cabernet Jura und Cascade, die in der Barrique ausgebaut wurde. Die Reben wachsen in extremer Hanglage am Walensee, der bereits im letzten Jahr ein Garant für herausragende Weine war. Ansprechendes Rubinrot. Entwickelt an der Luft ein sauberes, klares Bouquet, Noten von Waldbeeren, Zedernholz und Röstaromen, Rauch und Speck. Am Gaumen trocken, elegant. Komplex und dicht. Guter Trinkfluss. Langer Abgang.

**Preis: 26 Franken | [www.bosshartweine.ch](http://www.bosshartweine.ch)**

4. Platz

**Winzerkeller Strasser, Uhwiesen**

**Zürich AOC Symphonie Rouge 2015**

16.6 Punkte | 2018 bis 2022

**Preis: 23 Franken | [www.wein.ch](http://www.wein.ch)**

5. Platz

**Harry Zech Weinbau, Schaanwald**

**Vaduz AOC Le Rendez-Vous 2015**

16.5 Punkte | 2018 bis 2022

**Preis: 25 Franken | [www.hz-weinbau.li](http://www.hz-weinbau.li)**

# Cuvée weiss

**Bosshart + Grimm Bio-Weingärten, Berschis**  
**St. Gallen AOC Cuvée Blanc Zwicky Weiss 2017**  
17.3 Punkte | 2018 bis 2020

Auch das Weingut Bosshart + Grimm ist kein Unbekannter beim Schweizer Bioweinpreis, im vergangenen Jahr erreichte der Pinot Noir Barrique 2015 einen Spitzenplatz. Nun überzeugte die Cuvée Zwicky Weiss aus Johanniter und Sauvignon Blanc mit floralen Noten, Zitronenzeste und exotischer Frucht. Am Gaumen saftig, mit raffiniertem Süsse-Säure-Spiel. Animierend. Ein perfekter Begleiter zu asiatischen Gerichten.  
**Preis: 19 Franken | [www.bosshartweine.ch](http://www.bosshartweine.ch)**



4. Platz

**Bioweingut Roland und Karin Lenz, Uesslingen**  
**Schweizer Landwein Quarteto weiss 2017**  
17 Punkte | 2018 bis 2020  
**Preis: 17.50 Franken | [www.weingut-lenz.ch](http://www.weingut-lenz.ch)**

5. Platz

**Winzerkeller Strasser, Uhwiesen**  
**Zürich AOC Fumé Chardonnay & Rauschling Barrique 2016**  
17 Punkte | 2018 bis 2021  
**Preis: 26 Franken | [www.wein.ch](http://www.wein.ch)**



**Azienda Agricola Bianchi, Arogno**  
**Svizzera Italiana IGT Alma 2017**  
17.4 Punkte | 2018 bis 2022

Ein verdienter Gewinn zum zehnjährigen Jubiläum des Gutes Bianchi. 1998 von Marcy und Alberto Bianchi gegründet betreiben die beiden zusammen mit ihren Söhnen ökologischen Rebbaun und Landwirtschaft. Ihre Weissweine gewinnen sie rein aus PIWI-Sorten, die Rot- und Schaumweine aus der Cabernet-Familie. Die Cuvée Alma aus Johanniter und Solaris ist feinduftig mit weissen Blüten und Kräutern, sehr elegant mit einem schönen Spiel zwischen Süsse und Säure.  
**Preis: 26 Franken | [www.bianchi.bio](http://www.bianchi.bio)**

**Jean-René Germanier SA Vins du Valais, Vétroz**  
**Valais AOC Ubbio assemblage de Cépages Blanc 2017**  
17.3 Punkte | 2018 bis 2020

Bezüglich der Rebsortenwahl dieser Weisswein-Cuvée lassen sich Jean-René Germanier und Gilles Besse nicht in die Karten blicken. Das Resultat spricht für sich: Noten von Muskat, reifen gelben Früchten und Rosenblüten. Auch exotische Aromen, dazu reife, konzentrierte Birne und kandierte Früchte. Dicht gewoben und komplex. Ausgewogene Süsse mit nahezu unendlichem Nachhall. Harmonisches Spiel zwischen Süsse und Säure. Haftet angenehm am Gaumen.  
**Preis: 18 Franken | [www.jrgermanier.ch](http://www.jrgermanier.ch)**



3. Platz

**«Die Qualität der Bioweine liegt grundsätzlich auf einem hohen Niveau, wenn es auch Ausreisser gibt. Toll sind die vielen unterschiedlichen Stilistiken.»**

Isaia Broggin Sales Manager Wyhus Belp







«Neben einem wirklich hervor-  
stechenden Pinot Noir  
konnten mich in diesem  
Jahr die Süssweine  
überraschen. Weiter so!»

Beat Caduff Caduff's Wineloft

## Weine mit Restsüsse



**Domaine la Capitaine, Begnins**  
**La Côte AOC Pinot Gris Vengeance  
Tardive 2016**

17.5 Punkte | 2018 bis 2024

Auch der Zweitplatzierte kommt aus der Romandie. Mittleres Goldgelb. Noten von sehr reifem gelbem Apfel, Aprikose, aber auch exotische Früchte wie Mango. Toastbrot und Organgenschale. Kräftig, frisch und animierend. Cremige Textur. Sehr präsen- te Süsse mit harmonischer Säure, wirkt frisch und macht nicht satt. Hat Zug. Sehr lebendig. Haftet gut am Gaumen. Ein eindrucksvoller und vielseitiger Wein, nicht nur zu Blauschimmel-Käse.

Preis: 36 Franken (0,5 l) | [lacapitaine.ch](http://lacapitaine.ch)

**Casanova WeinPur, Walenstadt**  
**St. Gallen AOC Walenstadt Süss 2017**  
17.1 Punkte | 2018 bis 2024

Auch bei den Süssweinen vermag Marco Casanova zu überzeugen. Aus luftgetrockneten Riesling x Silvaner Trauben wird der «Walenstadt Süss» gekel- tert. In der Nase präsentiert er sich etwas verhalten, um dann umso mehr am Gaumen sein Potenzial zu zeigen. Fruchtnoten wie gelber Apfel, reife Birne, Pfirsich, aber auch kandierte Früchte. Zartnussig, mit etwas Karamell. Die ausgeprägte Süsse wird von einer knackigen Säure ausbalanciert. Cremige Textur. Langanhaltend.

Preis: 30 Franken (0,375 l)  
[www.casanova-weinpur.ch](http://www.casanova-weinpur.ch)



**Christian Rossel, Hauterive**  
**Terre de Sienne 2014**

17.9 Punkte | 2018 bis 2023

Bernsteinfarben und mit einer geradezu öligen Konsistenz zeigt sich der weiss gekel- terte Pinot Noir von Christian Rossel, der beim diesjährigen Schweizer Bioweinpreis die absolut höchste Note erreichte. Getrocknete Apfelringe, kandierte Früchte, Birnbrot, zart nussig, Karamell, Honig, ein Hauch Minze, Brioche. Am Gaumen erfrischend mit feinwürziger Süsse, welche durch die frische Säure hervorragend ausbalanciert wird. Komplex und vielschichtig. Fein zu Winterdes- serts. Langer Abgang mit Honignoten.

Preis: 30 Franken (0,375 l)  
Tel. +41 (0)32 753 36 36

4. Platz

**Ck-Weine, Schinznach Dorf**  
**Aargau AOC Cabernet Jura Sforzato 2015**  
16.8 Punkte | 2018 bis 2022  
Preis: 35 Franken | [www.ck-weine.ch](http://www.ck-weine.ch)

5. Platz

**Bioweingut Sitenrain, Meggen**  
**Luzern AOC Solaris 2017**  
16.6 Punkte | 2018 bis 2021  
Preis: 29.50 Franken | [www.sitenrain.ch](http://www.sitenrain.ch)

**Mauler & Cie SA, Môtiers NE  
Neuchâtel AOC Cuvée Eclat  
Blanc de Noirs**

17.2 Punkte | 2018 bis 2020

Das traditionsreiche Haus wird bereits in der fünften Generation von der Familie Mauler geführt. Die Cuvée Eclat aus Pinot Noir glänzt roséfarben mit feiner, schäumender Perlage. Am Gaumen rotbeerig, Noten von Sauerkirsche, aber auch Apfel, weisse Früchte und Brot. Zarte Hefenoten, die an Champagner erinnern. Mittlerer Körper mit fein-strukturierter, aber prägnanter Säure. Harmonisch und ausbalanciert. Elegant und trinkig. Sehr lang im Nachhall.

Preis: 29 Franken | [www.mauler.ch](http://www.mauler.ch)



4. Platz

**Azienda Agricola Bianchi, Arogno  
Svizzera Italiana IGT Marà Rosé Brut**  
16.8 Punkte | 2018 bis 2020  
Preis: 32 Franken | [www.bianchi.bio](http://www.bianchi.bio)

5. Platz

**Harry Zech Weinbau, Schaanwald  
Liechtenstein Metamorphosis Brut 2016**  
16.6 Punkte | 2018 bis 2020  
Preis: 28 Franken | [www.hz-weinbau.li](http://www.hz-weinbau.li)

**Bruno Martin biovin, Ligerz am Bielersee  
Bielersee AOC Muscat Bleu 2014**

17 Punkte | 2018 bis 2020

Ein wunderbarer Schaumwein aus der PIWI-Rebsorte Muscat Bleu. Im Glas leuchtend helles Kirschrot. Duftet nach Nelken, Muskat, grünen Nüssen und Rosen. Ätherische Noten. Walderdbeeren, rote Johannisbeeren, reife Süsskirschen. Feine, anhaltende Schaumbildung. Am Gaumen viel Kirschfrucht und Walderdbeere, animierende Fruchtsüsse. Sehr saftig und mit spürbarer Säure. Grosser Trinkfluss. Everybody's Darling. Erfrischend und belebend als Apéro, auch perfekt zu leichten Desserts. Mittellanger, zarterherber Abgang.

Preis: 30 Franken | [www.biovin-martin.ch](http://www.biovin-martin.ch)



3. Platz



**Weingut FiBL, Frick  
Aargau AOC Fricker Crémant Brut  
2014**

17.5 Punkte | 2018 bis 2019

Ein weiterer Finalist der letzten Jahre ist das Weingut FiBL aus Frick, das in der neuen Kategorie der Bio-Schaumweine gleich den Sieg für sich verbuchen konnte. Der Fricker Crémant Brut aus Pinot Noir und Riesling x Silvaner konnte bereits beim Grand Prix de Vins Suisse die Jury überzeugen. Elegante Mousse. In der Nase feine Brotnoten, auch Brioche. Etwas Bratapfel, Quitte, leicht nussige Noten. Trocken und harmonisch mit gut eingebundener Säure.

Preis: 23 Franken  
[www.weingut.fibl.org](http://www.weingut.fibl.org)

**«Die Schweizer Bioweinszene hat sich in den letzten fünf Jahren kontinuierlich weiterentwickelt. Im Topbereich können die Weine aus pilzwiderstandsfähigen Sorten absolut mit den Weinen aus traditionellen Sorten mithalten.»**



Thomas Vaterlaus Chefredaktor VINUM



## Internationale Jury

**Paul Liversedge MW** Weinhändler und Consultant, Stallikon | Favorit: Winzerkeller Strasser, Zürich AOC Fumé Chardonnay & Rauschling Barrique 2016

**Samuel Wyssenbach** Produktmanager Bio Suisse, Basel | Favorit: Weingut Karin und Roland Lenz, Schweizer Landwein Quarteto weiss 2017

**Alain Kunz** Journalist | Favorit: Calvinza Walenstadt, St. Gallen AOC Calvinza Pinot Noir Barrique 2016

**Hans Georg Babits** Académie du Vin, Zürich  
Favorit: Bioweingut Sitenrain, Luzern AOC Solaris Barrique 2016

**Gabriel Tinguely** Weinjournalist, Liebefeld  
Favorit: Jean-René Germanier SA, Valais AOC Ubbio assemblage de Cépages Blanc 2017

**Eva Pense** Redaktion VINUM, Zürich  
Favorit: Casanova WeinPur, St. Gallen AOC Walenstadt Sauvignon Blanc Seemühle 2017

**Beat Caduff** Gastgeber «Caduff's Wineloft»  
Favorit: Casanova WeinPur, St. Gallen AOC Walenstadt Süss 2017

**Thomas Vaterlaus** Chefredaktor VINUM, Zürich  
Favorit: Weingut zur Sonne - Obrecht, Graubünden AOC Monolith Pinot Noir unfiltriert 2016

**Isaia Broggin** Sommelier und Sales Manager Premium Market Wyhus Belp  
Favorit: Christian Rossel, Terre de Sienne 2014

**Nicole Harreisser** Redaktion VINUM, Zürich  
Favorit: Le Petit Château, Fribourg Colline 1789 2016

**Paul Blume** Sommelier, Zürich  
Favorit: Mauler & Cie SA, Neuchâtel AOC Cuvée Eclat Blanc de Noirs

**Anna Valli** Sommelière, Riva San Vitale | Favorit: Harry Zech Weinbau, Vaduz AOC Le Rendez-Vous 2015

**Carsten Fuss** Weinakademiker | Favorit: Javet & Javet, Vully AOC - Fribourg Pinot Noir Aime Terre de Mur 2016

## Der Wettbewerb

Zum fünften Schweizer Bioweinpreis wurden 175 Weine von 36 Winzern eingereicht. Alle Weine der insgesamt acht Wettbewerbskategorien (neu in 2018: Bio-Schaumweine) wurden in einem zweistufigen Auswahlsystem von der VINUM-Redaktion blindverkostet und bewertet. Nach der Benotung durch die VINUM-Redaktion wurden die jeweils fünf besten Gewächse jeder Kategorie Mitte Mai an der Finalverkostung in «Caduff's Wineloft» in Zürich von Grund auf neu bewertet. Wie im vergangenen Jahr wurden die Sieger von einer Fachjury erkoren. Dieses Profipanel bestand aus Weinexperten aus dem In- und Ausland. Neben den besten Rot- und Weissweinen wurde der «Schweizer Biowinzer des Jahres» gekürt – jener Winzer, der mit seinem bestklassierten Weisswein und seinem bestklassierten Rotwein im Finale die höchste Durchschnittsnote erhielt. Die Preise wurden im Rahmen einer öffentlichen Siegereverkung verliehen. Der Wettbewerb wird von VINUM unter dem Patronat von Bio Suisse durchgeführt. Trotz schwieriger klimatischer Bedingungen und grösseren Ernteaussfällen erreichte die Zahl der Einreichungen fast das Vorjahresniveau. Durch die Erweiterung der Wettbewerbskategorien wurde das Interesse der Winzer an der Teilnahme gesteigert. Einige der Winzer sind bereits alte Bekannte und waren schon mehrfach im Finale vertreten. Das stetig steigende Qualitätsbewusstsein der Winzer ist ein wahrer Grund zur Freude.





## FERIEN ABSEITS DES TRUBELS – NATUR PUR!



Die Seele baumeln lassen, abschalten, auftanken. Nehmen Sie sich eine Auszeit – bei uns im Ucliva.

Regionalität, Nachhaltigkeit und Produkte aus biologischem Anbau haben bei uns einen grossen Stellenwert.

Beachten Sie auch unser umfangreiches Seminar- und Kulturprogramm!

**Wir freuen uns auf Sie!**



Hotel Ucliva  
CH-7158 Waltensburg/Vuorz, info@ucliva.ch  
T: 081 941 22 42, www.ucliva.ch



FEIN-  
SCHMECKER-  
PAUSCHALE  
AB FR. 398.-  
WARTEGG.CH

## Genussinsel

Ein Ort zum Entspannen zwischen Säntis und Bodensee. Genuss Pur. Unser Küchenteam verwöhnt Sie mit saisonaler, hochwertiger SlowFood-Frischküche und vielen Produkten aus dem eigenen bio-dynamischen Garten. Dazu eine grosse Auswahl erlesener Bio-Weine aus der Region. Die verschiedenen Räumlichkeiten und der grosse Englische Park bieten auch einen einmaligen Rahmen für Familienfeste und -ferien. [Kommen Sie zum Genuss-Besuch auf Schloss Wartegg.](#)



**schlosswartegg**

Das Bio-Schlosshotel am Bodensee

9404 Rorschacherberg | Tel. +41 71 858 62 62 | wartegg.ch

VINUM-Leser  
sparen 5% mit  
dem Rabattcode  
**BIOVINUM18**

# vinatur!

## Ihr Naturweinhändler in der Schweiz

Spezialisiert auf die feinsten Naturweine ohne jegliche Zusätze aus ganz Europa

### Unsere Winzer

Cornelissen | Riffault | Robinot | Schnabel | Goyo | Escoda-Sanahuja | Podere Pradarolo  
Carini | Binner | Frick | Azzoni | Vergé | Cossard | Castex | Lavaysse | Babass und mehr

www.vinatur.ch | info@vinatur.ch | Tel. +41 78 912 14 45

**Das Zeichen für echte  
Schweizer Produkte  
und Dienstleistungen**



Das Markenzeichen von SWISS LABEL ist die Armbrust. Sie ist in der Schweiz und in wichtigen Exportländern seit vielen Jahren geschützt: **2017 feierte SWISS LABEL den 100. Geburtstag.** Die Armbrust ist ein Symbol für vertrauensbildende Werte wie Qualität, Sicherheit, Zuverlässigkeit und Bodenhaftung – sowohl für die Unternehmen als auch für die Konsumentinnen und Konsumenten. Die SWISS LABEL-Mitglieder heben sich daher von der Konkurrenz ab!

Zusätzliche Informationen  
unter [www.swisslabel.ch](http://www.swisslabel.ch)

Neumitglieder sind herzlich  
willkommen!

**SWISS LABEL**

Sekretariat  
Schwarztorstrasse 26  
Postfach | 3001 Bern  
Tel. 031 380 14 35  
Fax 031 380 14 15  
[info@swisslabel.ch](mailto:info@swisslabel.ch)  
[www.swisslabel.ch](http://www.swisslabel.ch)



*SWISS LABEL ist Hauptsponsor  
von Monika Hurschler, der  
mehrfachen Schweizermeisterin  
im Armbrustschiessen.*

VINUM – die  
meistgelesene  
weinaffine  
Zeitschrift der  
Schweiz.

[www.vinum.ch](http://www.vinum.ch)



ohne  
*Vinum*



mit  
*Vinum*

Abo bestellen: [www.vinum.ch](http://www.vinum.ch)