

MÜLLER-THURGAU**Zahnd erlesene Weine** Amlikon-Bissegg TG**Ein Müller mit Biss**

Die Familie Zahnd holt den Preis für den besten Müller-Thurgau am diesjährigen Grand Prix erstmals in den Heimatkanton jenes Mannes, der diese Sorte einst entwickelt hat. Hermann Müller (1850 bis 1927) aus dem thurgauischen Tägerwilien begann mit der Kreuzungsarbeit im Jahr 1882 im deutschen Geisenheim und veredelte dann die neue Sorte ab 1891 in Wädenswil weiter. Auch im Thurgau erlebte der «Müller» in den letzten Jahren eine wechselvolle Geschichte. Lange war er die klar dominierende weisse Rebe, doch auch hier setzten die Winzer ihre Hoffnungen zunehmend auf andere weisse, ausdrucksstärkere Sorten. So ist die Müller-Thurgau-Anbaufläche in den letzten 20 Jahren auch im Thurgau tendenziell gesunken. Heute erlebt das Gewächs dank moderner Kellertechnik und Verzicht auf den biologischen Säureabbau eine Renaissance. Der Amliker Müller-Thurgau 2015 ist ein Vertreter dieses neuen Stils mit viel

frischer Primärfrucht und einer knackig anmutenden Säure. Dank dieser Qualitäten findet der «Müller» erfreulicherweise gerade auch bei jüngeren Geniessern wieder mehr Anhänger. Seit 1929 betreibt die Familie Zahnd im oberen Thurtal schon Weinbau. Heute werden 1,8 Hektar bewirtschaftet. Die bis zu 30 Jahre alten Stöcke wurzeln in zwei verschiedenen Lagen auf relativ leichten Böden aus Buntsandstein und Mergel in Südausrichtung. Seit 2000 werden die Trauben im Rahmen einer Lohnkelterung vinifiziert und abgefüllt und anschliessend unter dem eigenen Namen verkauft. Vom Müller-Thurgau lässt Max Zahnd nebst der trockenen Version, welche nun am Grand Prix 2016 den Kategoriensieg erringen konnte, auch noch eine «lieblichere» Version mit mehr Restzucker keltern. Der beste Ort, um die Zahnd-Weine kennenzulernen, ist ihr stimmungsvoller «Rebchäller» in Amlikon. www.zahnd-weine.ch



Max Zahnd

PLATZ 1 Amliker Müller-Thurgau 2015

Ein «Müller» der neuen Schule. Intensiv in der Nase mit klar herausgearbeiteten Noten von Zitrusfrüchten und Minze. Dazu ein Anflug von Traubenwürze. Zeigt viel Zug und eine gute Struktur im Gaumen. 2016 bis 2017.

PLATZ 2**Wägeli Weinbau, Buch TG****Hüttwiler Renaissance 2015**

Zeigt sich in der Nase sehr sortentypisch, mit traubigen und muskatwürzigen Komponenten. Auch ein Anflug von frischen Kräutern. Im Gaumen gut strukturiert, gradlinig und erfrischend. 2016 bis 2017.

www.lebenstrunk.ch**PLATZ 3****Weingut zum Sternen, Würenlingen AG****Riesling-Sylvaner Würenlingen 2015**

Dezente Aromen von exotischen Früchten, dazu eine Spur Cassis und herbale Noten. Im Gaumen sehr ausgewogen, mit präsentem, kernigem Gerbstoff und einer angepassten Säure. 2016 bis 2017.

www.weingut-sternen.ch**NOMINIERT****Weingut Hämmerli, Ins BE****Riesling-Sylvaner 2015**

Sehr ausdrucksstark und aromatisch in der Nase, erinnert mit Noten von Cassis und Buchsbaum an einen Sauvignon Blanc. Zeigt auch im Gaumen viel fruchtbetonte Fülle. Gute Länge. 2016 bis 2017.

www.weingut-haemmerli.ch**Rimuss und Weinkellerei Rahm AG, Hallau SH****Graf von Spiegelberg Hallauer Riesling-Sylvaner 2015**

Zurückhaltende, aber edle Aromatik mit Noten von exotischen Früchten, aber auch Wiesenkräutern und Kernobst. Im Gaumen gut strukturiert, getragen von einer saftigen Säure. 2016 bis 2017.

www.weinkellereiрахm.ch**Volg Weinkellereien AG, Winterthur ZH****Winterthur Goldenberg Riesling-Sylvaner 2015**

Zurückhaltende, aber klare Aromatik mit floralen Noten, dazu ein Touch von Muskatwürze. Im Gaumen sehr ausgewogen, mit einem Anflug von Süsse, die von der lebendigen Säure aufgefangen wird. 2016 bis 2017.

www.divino.ch