

Vinum

1-2



JANUAR / FEBRUAR 2015  
WWW.VINUM.CH  
PREIS: 13.80 CHF

# Vinum

EUROPAS FÜHRENDES MAGAZIN FÜR WEINKULTUR



## Grand Cru aus Mostindien

Warum der Thurgauer Ottenberg eine grosse Pinot-Lage ist

**Südtirol: Die besten Lagrein**

**Priorat: Von der Power zur Finesse**

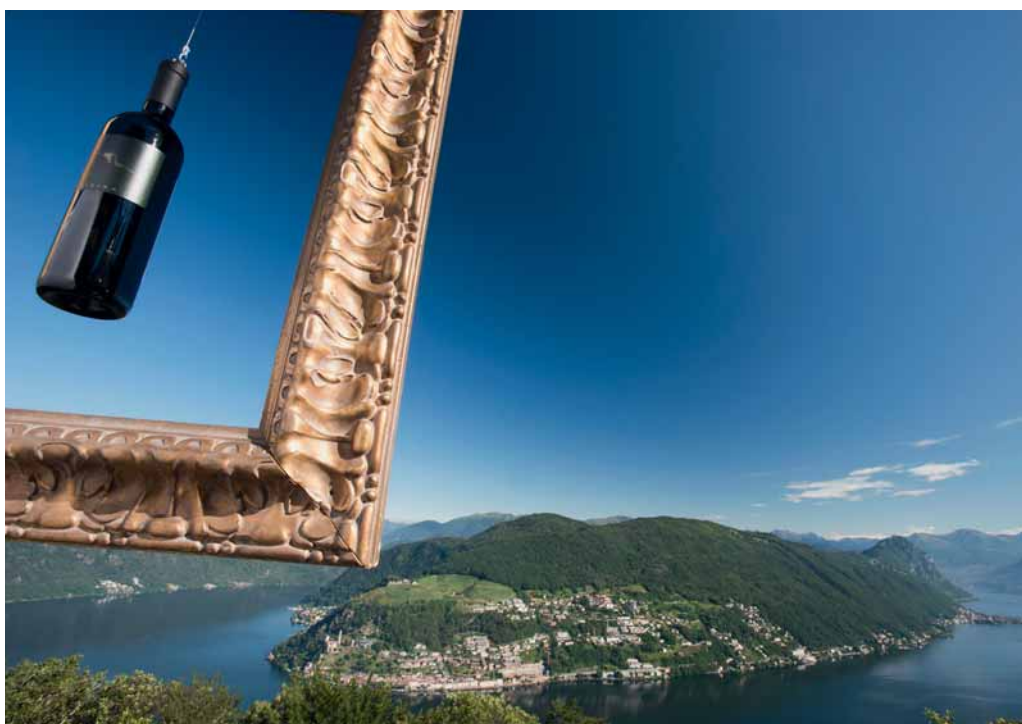
 Merlot aus CHAD-Land

# Die Merlot-Versteher

Im Tessin ist Merlot die Topsorte, in den anderen CHAD-Ländern hingegen eine Spielerei. Dass die Winzer dort, noch unerfahren mit der Sorte, viel ausprobieren, ist klar. Doch zu viel Gebastel nimmt Merlot übel. Die Sorte will verstanden werden.

**Text: Ursula Geiger, Degustation: Ursula Geiger und Dominik Vombach**

**M**erlot gehört zum Tessin wie der Gotthard-Stau zu Pfingsten, wenn es die wintermüden Schweizer von nördlich der Alpen in die Sonnenstube zieht und das Tunnel-Südportal Autos am laufenden Band ausspuckt. Gemessen an der 2000 Jahre alten Tessiner Weinkultur ist die 109-jährige Merlot-Erfolgsstory eine kurze. Was 1906 zuerst als Experiment angedacht war, wurde zum Glücksfall für den Weinbau im Tessin, der nach der Reblaus- und Mehltauplage am Boden lag. Im Versuch erwies sich die Sorte aus der Gironde als geeignet für Klima, Boden und Topographie. Heute sind 80 Prozent der Tessiner Rebfläche mit Merlot bestockt. Deutlicher kann das Statement für eine Sorte nicht sein. Und nun setzt Cristina Monico, Önologin der Fattoria Moncuchetto, mit der Riserva 2012 dem Tessiner Merlot ein Denkmal. Als optimalen Jahrgang zum Reifen sieht sie den 2012er, mit viel Frische und von grosser Struktur, die durch den 22-monatigen Ausbau in neuen Barriques noch akzentuiert wird. So viel Holzeinsatz erfordert beste Traubenqualität und ein klares Konzept. So sucht Monico im Merlot das Tiefgründige, die würzigen Komponenten, die feinen Schokolade- und Kaffeenoten, und sie versteht es, diese aus der Sorte herauszumeisseln, ohne dass es schwerfällig und erzwungen wirkt. Anders weiter nördlich, wo die beginnende Merlot-Euphorie aus dem Klimawandel resultiert und nach dem Motto «Wir können auch Merlot» waghalsige Experimente auf die Flasche gefüllt werden. Die Potpourris aus nicht voll ausgereifter Frucht, heftiger Säure, grünem Tannin und halbherzigem Holzeinsatz gefallen nicht. Wer sich hingegen wie Cristina Monico auf einen Stil einlässt, kann hoch punkten, wie der Merlot des Würtembergers Rainer Schnaitmann beweist. Dann kann Merlot auch in nördlichen Anbaugebieten zur echten Spezialität werden.



## Merlot in CHAD-Land

Spitzenreiter ist die Schweiz, wo auf über 1000 Hektar Merlot angebaut wird. 800 Hektar davon stehen im Tessin, was 80 Prozent der Rebfläche im südlichsten Kanton der Schweiz entspricht. In Deutschland ist die Sorte seit 1997 zugelassen und hat es bereits mit 500 Hektar in die Top Ten der deutschen Rotweinsorten geschafft. In Österreich ist die Merlot-Fläche seit 1999 um beinahe 500 Prozent gestiegen und liegt gemäss der Erhebung von 2009 aktuell bei rund 650 Hektar. In Südtirol wurde Merlot erstmals vor 120 Jahren gepflanzt. Heute stehen vor allem im Südtiroler Unterland und im Bozner Talkessel rund 190 Hektar.

## Sortengeschichte

Die Heimat der Sorte ist Aquitanien. Erstmals schriftlich erwähnt wurde Merlot 1784 in Libourne: «Merlau ergibt einen dunklen, exzellenten Wein und ist auf gutem Boden produktiv.» Merlau heisst in der okzitanischen Sprache Amsel. Der Singvogel mag die saftigen Beeren besonders gern, daher der Name. Die Herkunft der Sorte wurde erst 2006 entschlüsselt: Merlot ist eine Kreuzung aus Cabernet Franc und Magdeleine Noire des Charentes, wobei letztere Sorte bei Saint-Malo in der Bretagne entdeckt wurde. Merlot gedeiht gut auf kalkhaltigen, lehmigen Böden. Die Rebe treibt früh aus, was sie anfällig für Spätfröste macht.

## Resultate, Analysen, Statements



**«Die besten Weine kommen von Könnern. Merlot ist eine Sorte, die ihren Ausdruck eher durch Weinmacher als durch Klima und Boden erlangt.»**

Diese Degustation zeigte einmal mehr deutlich, welch grossartiges Verständnis die Tessiner Winzer für die Rebsorte Merlot besitzen. Kein Wunder, mag man jetzt sagen, wird die Sorte doch seit mehr als hundert Jahren im südlichsten Kanton der Schweiz kultiviert und besetzt 80 Prozent der Tessiner Rebfläche. Aber mit Tradition alleine macht man noch keine grossen Weine. Nicht jeder Tessiner Winzer schafft es, einen wirklich herausragenden Merlot zu keltern. Es ist eine Kunst, die sich für mich vor allem am Gaumen manifestiert und sich nicht schönreden lässt. Mich beeindruckt immer wieder das deutlich wahrnehmbare, aber wunderbar eingebundene Holz. Eine komplexe Aromatik zwischen Mokka und kandierten Orangen, die für mich typisch und unverkennbar Tessin ist. Meine persönliche Referenz aus dem Schweizer Sonnenkanton sind die Weine der Familie Klausener. Elegant, eher kühl und sehr saftig. In den Nachbarländern ist die Sorte auf dem Weg. Besonders aus Deutschland, wo Merlot erst seit Ende der 90er zugelassen ist, erreichten uns viele Weine. Leider nur wenig Spektakuläres. Die Weine, die es nicht in diese Ausgabe schafften, waren nicht unbedingt schlecht, aber schlichtweg zu einfach gestrickt. In den Top Ten finden sich Gewächse von alten Bekannten wie Schnaitmann oder Drautz-Able. Weinmacher, die beim Deutschen Rotweinpreis regelmässig abräumen und ihr Rotweinhandwerk zu perfektionieren wissen. Merlot ist wohl eine Sorte, die ihren Ausdruck eher durch den Weinmacher als durch Klima und Boden erlangt. *Dominik Vombach, VINUM-Redakteur*

# 210

VERKOSTETE WEINE

# 1

MIT 18 PUNKTEN

# 5

MIT 17 PUNKTEN

# 51

MIT 15 PUNKTEN UND MEHR

# 88

WEITERE WEINE BIS  
14 PUNKTE FINDEN SIE AUF  
[WWW.VINUM.INFO](http://WWW.VINUM.INFO)

### Die Verkostung

Zugelassen zu dieser Verkostung waren Merlots aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol. Die Weine wurden direkt bei den Produzenten angefragt. Degustiert wurde in der VINUM-Redaktion Zürich. Alle Muster wurden blindverkostet.



**«Nach der Verkostung stellt sich für mich die Frage, ob es Merlot in Cool-Climate-Regionen wie Deutschland überhaupt braucht.»**

Gegensätzlicher hätte diese Verkostung nicht sein können. Auf der einen Seite die routinierteren Produzenten aus dem Tessin und Südtirol, die schon seit über hundert Jahren mit Merlot arbeiten, auf der anderen die Neulinge aus dem europäischen Wein-Norden, die erst beginnen, Erfahrungen mit der Sorte zu sammeln, und dabei auch einmal danebenhauen. Stellt sich die Frage, ob es Merlot in Cool-Climate-Regionen wie Deutschland überhaupt braucht. Weltweit stehen 200 000 Hektar Merlot in klimatisch überwiegend warmen und trockenen Gegenden. Weinländer ohne Merlot im Sortenportfolio lassen sich an einer Hand abzählen. Nicht zu vergessen, dass die für Spätfrost und Graufäule anfällige Rebe in guten Lagen stehen sollte, um ansprechende Resultate zu liefern. Auch die Jahrgangsunterschiede sind im Wein-Norden grösser als in südlichen Gefilden. Wer dann in säurereichen Jahren wie 2013 versucht, mit malolaktischer Gärung, Holzeinsatz (egal ob Echtfass oder Chips) und Tannin dem Wein die krautigen Noten zu nehmen und ihm mehr Struktur zu verleihen, verliert. Solche konstruierten Weine wirken zerrupft und fallen auseinander. Wer in guten Jahren Grosses auf die Flasche bringen will, auf Teufel kommandiert, und einen langen Ausbau in der Barrique anvisiert, verliert die Eleganz aus den Augen. Die Balance zwischen tiefgründiger, reifer Frucht, Frische und Struktur geht flöten, der Merlot gerät zum ungehobelten Kraftprotz. Was südlich des Alpenkamms leicht von der Hand geht, gerät nördlich des Rheins zur Gratwanderung. *Ursula Geiger, VINUM-Redakteurin*

## 16 bis 18 Punkte



**+** **Fattoria Moncuccetto, Lugano**  
**Merlot Moncuccetto Riserva Tessin 2012**  
**18 Punkte | 2017 bis 2025**

Ein Bouquet zum Entdecken: Rauch, karamellierte Kakaobohnen, Melisse, Orangengelee, Tonic und dunkle Frucht in feinsten harmonischer Komplexität. Auch am Gaumen grossartig, mit viel Eleganz und Strahlkraft, sehr angenehme aromatische Länge. Darf noch reifen und wird in zwei Jahren ein Wahnsinnswein sein.

**Preis: 40 Franken**



**+** **Adriano Kaufmann, Beride**  
**Merlot II Rubino Barrique Tessin 2011**  
**17 Punkte | 2016 bis 2020**

Dunkles Kirschrot. Feine, komplexe Nase, reife Kirschen, Waldbeeren, Farn, Zimt, Kardamom und Lakritz. Im Ansatz saftige Säure, sehr gut strukturiert, spürbares, aber feinmaschiges Tannin, Lorbeer und Wacholder, könnte am Gaumen saftiger sein. Sehr viel Klasse!

**Preis: 25 Franken**



**+** **Famiglia Klausener, Purasca**  
**Gran Risavio Tessin 2012**  
**17 Punkte | 2015 bis 2018**

Tiefdunkles Kirschrot. Expressive, sehr vielschichtige Nase mit üppigem Aromenspiel, getrocknete reife Kirschen, Schokolade, ein Hauch von Rum, florale Noten, Pfingstrose, Lederfett und sehr diskretes Brett, das hier einfach dazugehört. Seidiges Tannin am Gaumen, geradlinig strukturiert, kraftvoll, reife Pflaume, sehr saftige Säure, frisches Finale.

**Preis: 50 Franken**



**+** **Fratelli Corti, Balerna**  
**Sopraceneri Tessin 2012**  
**17 Punkte | 2015 bis 2020**

Dunkles, leuchtendes Kirschrot. Konzentrierte Aromatik: getrocknete Pflaumen, Milchkafee

und geröstete Haselnüsse, schöne Kräuterwürze – Lorbeer und Wacholder. Am Gaumen klar und perfekt strukturiert mit mundfüllender reifer und saftiger Säure, dazu das bestens integrierte seidige und kühle Tannin, ätherisches Finish, elegant und perfekt ausbalanciert. So geht Merlot!

**Preis: 39 Franken**



**+** **Schnaitmann, Fellbach**  
**Merlot 3 Stern trocken Württemberg 2013**  
**17 Punkte | 2016 bis 2022**

Jungspund, der sehr viel Luft braucht: weiche, saftige Frucht, Zwetschge und Brombeere, dazu florale Noten und dunkle Schokolade. Am Gaumen straff und organisiert mit präserter Säure und präsentem Tannin, das sich im Finish noch etwas harsch gibt. Merlot, der Zeit braucht und sich im aktuellen Stadium noch etwas unzugänglich präsentiert. Kann dann aber ganz gross werden.

**Preis: 16,50 Euro**



**+** **Weingut Wöhrwag, Stuttgart-Untertürkheim**  
**Merlot trocken Untertürkheimer Herzogenberg Württemberg 2012**  
**17 Punkte | 2016 bis 2022**

Einladendes Bouquet mit Noten von frischer Pflaume, Räucherkohle und Weihrauch, was ein wenig irritiert. Dafür präsentiert sich der Wein am Gaumen umso brillanter, mit überaus animierender, reifer Säure und feinmaschigem, perfekt eingebundenem Tannin.

**Preis: 12,50 Euro**



**+** **Daniel Huber, Monteggio**  
**Merlot Ronco di Persico Tessin 2011**  
**16.5 Punkte | 2015 bis 2017**

Warme, reife Frucht, Brombeeren und Zwetschgen, dazu feine Würznoten. Am Gaumen sehr ausgewogen und stimmig strukturiert, optimale Balance, animierende, reife Säure.

**Preis: 26 Franken**



**+** **Domaine Grillette, Cressier**  
**Vernissage Merlot**  
**Les Clous Neuchâtel 2010**  
**16.5 Punkte | 2015 bis 2018**

Sehr runde Aromatik, Brombeere, grüne Nüsse. Vollmundig am Gaumen, reife Säure, feine Röstnoten und Vanille vom Holzeinsatz. Druckvoll am Gaumen mit sehr weichen, gut eingebundenen Tanninen. Erinnert mit seiner Aromatik und dem kräftigen Alkohol (15 Vol.-%) etwas an einen Neue-Welt-Merlot, ist aber sehr gut gemacht und verfügt trotz der Kraft über animierende Frische und Eleganz.

**Preis: 39 Franken**



**+** **Erste Neue Kellerei, Kaltern**  
**Puntay Merlot Riserva 2010**  
**16.5 Punkte | 2016 bis 2018**

Reife, warme Frucht in der Nase, Kirsche, Vanille, Zimt. Opulente Frucht am Gaumen, dazu präsent, ganz leicht grünes Tannin, bleibt lang und endet auf dunklem Kakaopulver und Kreide. Faszinierend strukturierter Merlot, den es Schluck für Schluck zu entdecken gilt.

**Preis: 16,90 Euro**



**+** **Maurice Gay, Chamoson**  
**Sélection Werner Rothen Wallis 2012**  
**16.5 Punkte | 2016 bis 2019**

Brombeeren und Holunder, dann feine Würznoten, Piment und Gewürznelken, dunkle Schokolade. Am Gaumen druckvoll mit saftiger Säure und feinmaschigem Tannin, das aktuell im Finale noch ganz leicht trocken. Darf noch reifen.

**Preis: 23.40 Franken**



**+** **Peter und Rosi Hermann, Fläsch**  
**Hermann Merlot Bündner Herrschaft 2012**  
**16.5 Punkte | 2015 bis 2017**

Kirschrot. Fleischig, geröstete Nüsse und tiefgründige Frucht in der Nase. Am Gaumen

markante Säure, gute Länge, saftige Frucht, eher schlank und rassig. Sehr gut eingebundenes Holz, das sein Aromenspiel erst gegen Ende startet, das schafft zusätzliche Länge.

**Preis: 29 Franken**



**🇩🇪 Weingut Drautz-Able, Heilbronn**  
**Merlot trocken Württemberg 2011**  
**16.5 Punkte | 2015 bis 2018**

Sehr dunkles, reifendes Rubin. Tiefgründige, dunkle Frucht, Brombeere, Lakritze. Am Gaumen sehr elegant, seidiges Tannin, Mokka, dazu reife, saftige und Länge gebende Säure, feinbeerige Frucht im Finale. Gelungen.

**Preis: 25 Euro**



**🇩🇪 Weingut Markus Dobler, Weinstadt**  
**Merlot Württemberg 2009**  
**16.5 Punkte | 2015 bis 2017**

Merlot mit vielen Würznoten, dazu getrocknete Früchte, Rosinen und Safran. Am Gaumen straff, mit präsentem Tannin, sehr konzentriert, feiner Schmelz, elegant und von guter Länge.

**Preis: 15,90 Euro**



**🇦🇹 Weingut Schloss Gobelsburg, Gobelsburg**  
**Merlot Privatkeller Kamptal 2011**  
**16.5 Punkte | 2015 bis 2018**

Rotbeeriger Typ, Kompott von Himbeere und Johannisbeere, dazu dezente balsamische Noten. Am Gaumen saftig und druckvoll mit feiner Beerenfrucht und feinmaschigem Tannin. Die frische, trinkanimierende Art gefällt.

**Preis: 24 Euro**



**🇨🇭 Cantina Welty-Graf, Minusio**  
**Rosso No. 5 Merlot Barrique Tessin 2010**  
**16 Punkte | 2015 bis 2018**

Rumtopf-Früchte, grünlich-frische Komponenten, grüne Walnüsse, Bergamotte und Rooibos-tee. Am Gaumen weich, schöne Säurestruktur,

sehr feinmaschiges Tannin, ätherische Noten im Finale. Verführerisch-ungewohntes Aromenspiel.

**Preis: 32 Franken**



**🇨🇭 Cave Sainte-Anne, Sion**  
**Merlot Sainte-Anne Prestige Wallis 2013**  
**16 Punkte | 2015 bis 2016**

Recht präzise, klare Fruchtnase. Frische, saftige Säure, einfacher, unkomplizierter Merlot. Frisch und fein. Kann man sehr gut jung trinken.

**Preis: 29 Franken**



**🇨🇭 Enoteca della Salute, Massagno**  
**'Na Tronada Riserva Rosso**  
**Merlot Tessin 2011**  
**16 Punkte | 2015 bis 2017**

Tiefgründige Waldbeerenfrucht, Kapernäpfel, Thymian. Am Gaumen intensives Aroma von getrockneten Beeren. Substanreicher Merlot, der gut zu Wild passt.

**Preis: 35 Franken**



**🇮🇹 Franz Haas, Montan**  
**Merlot 2011**  
**16 Punkte | 2015 bis 2019**

Würzige Art, dazu leicht animalische Noten, Tabak und Leder, tiefgründige Frucht, Pferdenschweiss. Druckvoll am Gaumen, präsent Säure und sehr klare Frucht, Tabak, Eukalyptus und Agrumen im frischen Finish. Passt zu Wild.

**Preis: 18 Euro**



**🇩🇪 Fritz Waßner, Bad Krozingen-Schlatt**  
**Merlot Baden 2013**  
**16 Punkte | 2016 bis 2020**

Konzentrierte, getrocknete Frucht, Brombeeren und Zwetschgen, dazu Zimt und Vanille, leicht vegetale Noten. Noch etwas unruhig im Ansatz, dann aber straff strukturiert mit sehr präsentem, aber feinmaschigem Tannin. Muss noch reifen.

**Preis: 48 Euro**



**🇩🇪 Hex vom Dasenstein, Kappelrodeck**  
**Merlot Edition Unique Baden 2012**  
**16 Punkte | 2015 bis 2016**

Dunkles Rubin. In der Nase dunkle Frucht, Würznoten, Holz, frischer Kampotpfeffer. Leicht und gut strukturiert, saftige Säure, sehr gut integriertes Holz, endet auf Agrumen. Animierender, gelungener Merlot.

**Preis: 12 Euro**



**🇦🇹 Matthias Leitner, Gols**  
**Ungerberg Merlot Burgenland 2011**  
**16 Punkte | 2015 bis 2018**

Getrocknete Zwetschgen und Rumtopf-Früchte im Bouquet, auch am Gaumen viel aromatisches Potenzial. Schöner Trinkfluss, Gewürznoten und Lakritze. Gelungener Merlot.

**Preis: 25 Euro**



**🇦🇹 Schönberger, Mörbisch**  
**Schönberger Merlot 2012**  
**16 Punkte | 2015 bis 2018**

Satte, warme Frucht, getrocknete Kirschen, Marzipan. Im Ansatz weich und rund, angenehme Säure, Struktur dank Tannin. Sehr gut gemachter, unkomplizierter Merlot.

**Preis: 16,50 Euro**



**🇦🇹 Taferner, Göttlesbrunn**  
**Merlot Heidacker Reserve Carnuntum 2012**  
**16 Punkte | 2015 bis 2016**

Sehr dunkle Farbe. Üppige dunkle Frucht, Blockmalz und Zimt. Am Gaumen etwas ruppig durch präsentem Tannin, doch Säure und Trinkfluss sind optimal, dazu kommen noch feine Gewürznoten im Finish. Sehr guter Essensbegleiter.

**Preis: 20 Euro**

## 15.5 bis 16 Punkte



**🇩🇪 Weingut Lamberth, Ludwigshöhe  
Himmelthal Merlot Auslese trocken  
Pfalz 2009  
16 Punkte | 2015**

Auf der kräuterwürzigen Seite: Kubebenpfeffer. Nach Belüftung feine, reife Frucht. Samtig im Ansatz, straffe Säure, die gut zu den reifen Fruchtnoten passt, Brombeere, Kakao und etwas grüne Paprika im Finish. Jetzt trinken!  
**Preis: 18 Euro**



**🇩🇪 Weingut Fritz Currle,  
Stuttgart-Uhlbach  
Merlot trocken Barrique Uhlbacher  
Götzenberg Württemberg 2012  
16 Punkte | 2015 bis 2018**

Eingelegte Zwetschgen, dazu sehr ansprechende florale Aromatik, Veilchen, Sahne-Toffee, Karamell und Kräuterwürze. Die Noten von getrockneten Zwetschgen am Gaumen passen zur straffen Säure und zu der diskreten Fruchtsüße.  
**Preis: 19,50 Euro**



**🇩🇪 Weingut im Hof,  
Weinstadt-Grossheppach  
Merlot Auslese trocken Württemberg 2012  
16 Punkte | 2015 bis 2016**

Feine Frucht, Himbeere mit Biskuit, sehr sanft, beinahe ätherisch, trotz der 14,5 Vol.-% sehr zart, ausgewogen und äusserst filigran, endet auf getrockneten Zwetschgen. Jetzt optimal.  
**Preis: 14 Euro**



**🇩🇪 Weingut Stefan Ott, Arbesthal  
Merlot Reserve Carnuntum 2009  
16 Punkte | 2016 bis 2018**

Dunkles Rubin. Süsse Beeren, feine Würznoten, Zimt und Koriander, spürbares Holz, sehr gut integriert. Stoffig, mit dicht gewobenem Tannin, schöne Säure, gute aromatische Länge.  
**Preis: 16 Euro**



**🇨🇭 Tobias Schmid & Sohn, Berneck  
Merlot Solo Pieno St. Gallen 2009  
16 Punkte | 2015 bis 2019**

Dunkles Rubin. Rauchnoten, Russ, kratzige, herbe Frucht, Holunder und Schlehen, nach Belüftung getrocknete Pflaumen. Am Gaumen erstaunlich frisch mit straffer Säure und dunkler Frucht, fordernd und hart, dunkle Schokolade, lang mit sehr gut eingebundenem Tannin und feiner Kräuterwürze im Finale.  
**Preis: 24 Franken**

**🇨🇭 Albert Mathier & Fils, Salgesch  
Lignum Merlot Wallis 2012  
15.5 Punkte | 2017 bis 2021**

Üppiges Bouquet mit Noten von Aronia-Konfitüre, Äpfeln und Schokolade, florale Art, getrocknete Blüten, Baldrian, Dörripflaumen. Am Gaumen konzentriert, dicht und saftig, präsent, noch nicht ganz eingebundenes Tannin. Aktuell noch in einer schwierigen Phase, muss unbedingt reifen.  
**Preis: 32.20 Franken**

**🇨🇭 Bechtel Weine, Bad Zurzach  
Merlot Aargau 2011  
15.5 Punkte | 2015 bis 2017**

Dunkles Purpur. In der Nase sehr viel Pflaume, Weichselkirschen, Gewürze, Zimt und Vanille. Saftige Säure und integrierte Fruchtsüße.  
**Preis: 24.50 Franken**

**🇨🇭 Cantina Pian Marnino, Tettamanti  
Tiziano, Gudo  
Oro di Gudo Barrique Tessin 2011  
15.5 Punkte | 2015 bis 2018**

Typische Merlot-Nase, viel dunkle Frucht, Brombeere, Pflaumen und Röstnoten von der Barrique. Am Gaumen saftig, gute Tanninstruktur, Pflaumenschale und Zimt.  
**Preis: 33.50 Franken**

**🇨🇭 Cave Biber, Salgesch  
Merlot Réserve Wallis 2011  
15.5 Punkte | 2015 bis 2018**

Brombeere, vegetale Noten, schwarzer Sesam, fleischig und würzig. Im Ansatz weich, Himbeere und Tannenhonig im präsenten Süssteil.  
**Preis: 56 Franken**

**🇨🇭 Cave des Cailles, Cédric Flaction,  
Saint-Pierre-de-Clages  
Merlot Wallis 2012  
15.5 Punkte | 2015 bis 2018**

Druckvoller, kerniger Merlot, in der Nase dunkle Frucht, Gewürz, Wermut und Efeu. Am Gaumen

präsenzte Kräuterwürze, gute Länge, endet auf diskreten Bitternoten. Passt gut zu einem niedrig gegarten Hirsch-Entrecote.

**Preis: 33 Franken**

**🇨🇭 Domaine de Soleure, Solothurn  
Merlot Cuvée Wengi Solothurn 2011  
15.5 Punkte | 2015 bis 2017**

Agrumen, kandierte Orangen, nach Belüftung Karamell und dunkle Frucht. Am Gaumen geradlinig, stimmige Säure und gut eingebundenes Tannin, endet auf Zimt und Kardamom. Sauber gemacht.

**Preis: 29 Franken**

**🇨🇭 Domaine Les Hutins, Dardagny  
L'Intégrale Merlot Dardagny  
1<sup>er</sup> Cru Genf 2012  
15.5 Punkte | 2016 bis 2020**

Leuchtendes, jugendliches Rubin. Sehr feine Kirschfrucht, dazu eine feinziselierte Kräuterwürzigkeit, ein Hauch von Vanille und Agrumen, Rauch. Am Gaumen zwar präsent Säure, dennoch fehlt es etwas an Saft, präsent Tannin, feine Mokkanote, gute Länge.

**Preis: 28 Franken**

**🇨🇭 Gialdi, Mendrisio  
Merlot Arzo Tessin 2011  
15.5 Punkte | 2015 bis 2017**

Dunkles Rubin. In der Nase süßes Gewürz, Zimt, Mazis, Orangeat, getrocknete Beeren. Stoffig und dicht am Gaumen, saftige Säure und sehr gut integriertes Tannin, dunkle Schokolade.

**Preis: 31 Franken**

**🇩🇪 Kaiserstühler Winzergenossenschaft,  
Ihringer Fohrenberg Merlot  
trocken Baden 2011  
15.5 Punkte | 2015 bis 2016**

Sehr komplexe Nase, Rote Johannisbeeren und Brombeere. Am Gaumen gute Tanninstruktur saftige Säure, schöner Merlot zum Essen.

**Preis: 12,90 Euro**

**🇨🇭 Le Petit Château, Môtier  
Merlot Grand Vin Vully 2011  
15.5 Punkte | 2015 bis 2018**

Viel getrocknete Kirsche in der Nase, Würznoten, Kümmel, etwas alkoholisch. Am Gaumen eher schlank mit präsenter Säure und animierendem Tannin.

**Preis: 60 Franken**

**🇩🇪 Taferner, Göttlesbrunn  
Merlot Carnuntum Haidacker Reserve 2011  
15.5 Punkte | 2015 bis 2018**

Dunkle, fast tintige Farbe mit purpurnen Reflexen. Sehr konzentriert im Duft, getrocknete Zwetschgen, Mokka, ein Hauch von Lakritze. Sehr üppig mit feiner Fruchtsüße, sehr sätti-

## 15 bis 15.5 Punkte

gend, breit und süsslich am Gaumen, das Tannin stellt sich etwas quer. Viel Wucht, für Freunde des (über-)konzentrierten Stils.

**Preis: 16 Euro**

**🇨🇭 Tenuta San Giorgio, Cassina d'Agno  
Crescendo DOC 2012  
15.5 Punkte | 2016 bis 2020**

Brombeerfarben. Sehr komplexes, feinfruchtiges Aroma, getrocknete Waldbeeren, geröstete Nüsse. Am Gaumen feine Pflaumenfrucht, sehr breit angelegtes, etwas harsches Tannin, mittlere Länge, braucht noch Zeit.

**Preis: 29 Franken**

**🇩🇪 Theo Minges, Flemlingen  
Merlot trocken Pfalz 2011  
15.5 Punkte | 2015 bis 2017**

In der Nase füllig und opulent: Brombeere, Zimt-Zwetschgen, Thymian und ein Hauch von Bouillon. Elegante Art am Gaumen.

**Preis: 18 Euro**

**🇩🇪 Wein- & Sektgut Bernd Hummel,  
Malsch  
Merlot Reserve trocken Malscher  
Rotsteig Baden 2012  
15.5 Punkte | 2015 bis 2017**

Dunkles, jugendliches Rubin. Dunkle Frucht, etwas dumpf, Holunder, kräuterwürzig mit Noten von Lorbeer und Efeu. Fleischige Struktur am Gaumen, saftige Säure, die das Finish etwas dominiert.

**Preis: 19 Euro**

**🇩🇪 Weingut Doreas,  
Remshalden-Grunbach  
Merlot Symphonie Württemberg 2011  
15.5 Punkte | 2015 bis 2017**

Hier passt alles, ob in der Nase oder am Gaumen: sehr ausgewogen, mit saftiger, reifer Frucht und straffer Struktur. Ehrlich und trinkig.

**Preis: 17 Franken**

**🇩🇪 Weingut Mirjam Schneider, Mainz  
Gau Bischofsheimer Kellerberg Merlot  
Rheinhessen 2009  
15.5 Punkte | 2015 bis 2016**

Dunkle, saftige Zwetschge, reif, Cassis-Marmelade, exotische Gewürze, Ingwer, Zimt und Safran sowie Ginseng, Malz und Süssholz. Am Gaumen etwas laute Frucht, erinnert an einen eleganten Rioja, mit gut eingebundenem Tannin, etwas breites Finish.

**Preis: 16 Euro**

**🇨🇭 Cantina il Cavaliere, Contone  
Cuvée Prestige Merlot 2010  
15 Punkte | 2016 bis 2019**

Dunkles, jugendliches Rubin. Mollig-warme Nase, Gewürznelken, Zimt, reife Beerenfrucht und geröstete Haselnüsse. Sehr frisch und saftig im

Ansatz, noch etwas harsches, nicht ganz abgerundetes Tannin, Agrumen, ätherisches Finale.

**Preis: 55 Franken**

**🇨🇭 Domaine du Montet, Rolle  
La Lieue Merlot Vieilles Vignes Charles  
Rolaz Waadt 2012  
15 Punkte | 2015 bis 2017**

Unglaublich kompakte Nase, mit reiner, saftiger Frucht im Zentrum, Himbeere und Johannisbeere, ganz diskretes Brett, florale Noten. Druckvoll und saftig am Gaumen, nicht ganz präzise, etwas zu dominanter Süsteil.

**Preis: 35 Franken**

**🇩🇪 Franz Schindler, Mörbisch  
Merlot Schindler Burgenland 2011  
15 Punkte | 2015 bis 2018**

Dunkles Rubin. Recht vom Holz geprägt, fleischig, Kirsche. Weich und mollig am Gaumen, hat im Finale etwas wenig Druck und Saft, aber das Tannin ist sehr gut integriert.

**Preis: 39.90 Franken**

**🇨🇭 Fratelli Corti, Balerna  
Lenéo DOC Riserva Tessin 2012  
15 Punkte | 2015 bis 2018**

In der Nase viel Kirschfrucht, Noten von Marzipan, Mokka und Leder, röstig. Im Ansatz frische, saftige Säure, Karamell am Gaumen, etwas harsches Tannin, das sich querstellt und den Trinkfluss hemmt, leichte Bitternoten im Finale.

**Preis: 37 Franken**

**🇨🇭 I Vini di Guido Brivio, Mendrisio  
Riflessi d'Epocha Tessin 2012  
15 Punkte | 2015 bis 2016**

Kirschrot. In der Nase sehr klare, kühle Frucht. Am Gaumen seidig, saftig, mit sehr gut eingebundenem Tannin.

**Preis: 39 Franken**

**🇩🇪 Kellerei Kurtatsch, Kurtatsch  
Merlot Brenntal 2011  
15 Punkte | 2015 bis 2018**

Opulente und dennoch recht komplexe Nase: dunkle Frucht, Brombeeren, dazu Lorbeer und ein Hauch Wacholder. Im Ansatz mollige Art mit viel Fruchtsüsse und leicht laktischen Noten, präzises Tannin, das sich im Finale etwas querstellt.

**Preis: 23 Euro**

**🇨🇭 Pierre-Maurice Carruzzo & Fils,  
Chamason  
Merlot Barrique Wallis 2012  
15 Punkte | 2015 bis 2019**

Waldbeeren-Confit, Zimt und Piment in der Nase. Am Gaumen straffe Säure, klassisch strukturiert mit diskretem Süsteil, gut eingebundenes Tannin, schöne Länge, im Finale hemmen diskrete Bitternoten etwas den Trinkfluss.

**Preis: 25 Franken**

**🇨🇭 Silvia und Markus Gysel, Wilchingen  
Wilchinger Merlot Schaffhausen 2011  
15 Punkte | 2015 bis 2016**

Mittleres Rubin. Frische, kühle Kirschfrucht in der Nase, diskrete Würznoten. Sehr saftig und frisch am Gaumen. Gelungener, schlanker Merlot mit 13 Vol.-%.

**Preis: 25 Franken**

**🇨🇭 Tenuta Bally & von Teufenstein, Vezia  
Riserva Tre Api Tessin 2010  
15 Punkte | 2015 bis 2017**

Reifendes Rubin. Etwas rustikaler Merlot-Typ, saftig, feine Kirschfrucht, diskrete Kräuterwürze. Am Gaumen frisch mit kernigem Tannin.

**Preis: 36 Franken**

**🇩🇪 Weingut des Grafen Neipperg,  
Schwaigern  
S.E. Merlot trocken Württemberg 2012  
15 Punkte | 2016 bis 2019**

In der Nase getrocknete Kirschen und Agrumen. Am Gaumen druckvoll, sehr straffe Säure, gute Länge, doch das Tannin ist noch nicht integriert, ganz leicht laktische Noten im Finish. Braucht noch Zeit.

**Preis: 23 Euro**

**🇩🇪 Weingut Eymann, Gönheim  
Gönheimer Mandelgarten Pfalz 2011  
15 Punkte | 2015**

Dunkles Rubin. Sehr viele Würznoten, dunkle Frucht, schwarze Kirschen, sehr komplex. Am Gaumen saftig und trinkig.

**Preis: 12,20 Euro**

**🇩🇪 Weingut Muhr – Van der Niepoort,  
Rohrau  
Rote Erde Carnuntum 2011  
15 Punkte | 2015**

Angeröstetes Mirepoix in der Nase, recht vegetal, dann getrocknete Zwetschge. Am Gaumen schlank, einfacher Merlot.

**Preis: 22,50 Euro**

**Weinmanufaktur Untertürkheim,  
Stuttgart**

**🇩🇪 Merlot Württemberg 2011  
15 Punkte | 2015 bis 2017**

Schüttelbrot, Kümmel, sehr viel Kräuterwürze, grüner Pfeffer, Mokka. Im Ansatz süssliche, mollige Frucht, weiche Struktur.

**Preis: 17 Euro**