



Mai 2025: Oldtimer-Ausflug zu Nik Zahner (links stehend).



Blick auf Zahners Pinot-Noir-Rebberg <Im Bächli>.



Truttiker Riesling-Sylvaner, AOC Zürich (weiss, trocken) 2024 Fr. 12.80 Familie Zahner, Zürcher Weinland (statt Fr. 14.10)

Das vom ehemaligen Nestlé-Manager Waldemar Zahner aufgebaute und seit Mitte der Neunziger Jahre von Sohn Niklaus geführte Familienweingut zählt zu den erfolgreichsten Deutschschweizer Weinbaubetrieben. Einen grossen Anteil an diesem Erfolg hat Niklaus Zahner, eine Winzerpersönlichkeit von Format und in allen Bereichen der Weinherstellung derart kompetent, dass es immer wieder ein grosses Vergnügen ist, seinen kundigen Ausführungen zuzuhören. Das breite agronomische Wissen, die Liebe zum Detail und die stete, fast besessene Suche nach

qualitativer Verbesserung finden ihren schönsten Ausdruck im Truttiker Riesling-Sylvaner. Der 2024er ist bereits der 15. Jahrgang, den wir von Niklaus beziehen. Trocken, erfrischend und ungemein belebend, ist Zahners Riesling-Sylvaner **ein Musterbeispiel eines süffigen Sommerweins**, der mit seiner fruchtigen und sortentypisch ein wenig an Muskat erinnernden Aromatik Spargeln, aber auch Süsswasserfisch aufs Schönste begleitet – und sich notabene ideal als Apéro eignet. Konsumperiode ab jetzt bis Ende 2026. 11% Alkohol.

Chenonceaux, Joseph Mellot (weiss, trocken) 2023 Fr. 17.90 100% Sauvignon Blanc, Loire, Frankreich (statt Fr. 20.—)



Als einziger Produzent besitzt Joseph Mellot Rebflächen in allen acht Appellationen der zentralen Loire. Dabei sind Sancerre und Pouilly-Fumé sicher die bekanntesten – diese Weine gelten als die berühmtesten Sauvignon Blanc Frankreichs. Besonders angetan waren wir in den letzten Jahren aber im Speziellen von den Gewächsen aus der jüngsten, erst seit 2011 existierenden, nur 110 Hektar umfassenden und daher noch wenig bekannten **Loire-Appellation Touraine-Chenonceaux**, in deren unmittelbarer Nähe sich auch das legendäre Château Chenonceau (ohne <x>

geschrieben) befindet, das nach Versailles meistbesuchte Schloss des Landes. Die Böden bestehen auch hier – und für die Loire typisch – hauptsächlich aus Kalk-, Feuer- (Silex) und Kieselstein. Wir haben den Chenonceaux in mehreren Blindverkostungen mit grossen Loire-Gewächsen verglichen: **Er kann mit den besten Sancerre gleichziehen** und zeigt ein äusserst feines, subtiles Sauvignon-Blanc-Bouquet, ist am Gaumen sehr frisch, mineralisch und glasklar. Perfekt zum Apéro oder zu Fisch. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2029.



In Sancerre mit Catherine Corbeau-Mellot (links).