

VINUM-Wettbewerb der besten Schweizer Naturweine

# Die Lust am Wilden

Naturwein hat sich längst vom Randphänomen zur eigenständigen Kategorie entwickelt. Doch hält die Qualität mit der wachsenden Aufmerksamkeit Schritt? Eine breit angelegte Verkostung von 27 Produzenten aus zehn Kantonen zeigt, wo die Schweizer Naturweinszene heute steht. Text: Nicolas Gréinacher

Foto: Gettyimages / Noisy Image

# Helvetische Naturweine im Rampenlicht

# Natur pur

Manche ergreifen schon beim Begriff Naturwein die Flucht, während anderen allein beim Gedanken daran das Wasser im Mund zusammenläuft. Kaum eine Weinkategorie polarisiert stärker. Naturweine eröffnen neue Aromenwelten, können berühren oder irritieren und bewegen sich oft weit weg von klassischen Konventionen. Das liegt nicht zuletzt daran, dass diese Weine fern industrieller Standards und in der Regel ohne zugesetzten Schwefel entstehen. Längst beschränkt sich das Phänomen nicht mehr auf einige wenige Avantgardisten. Naturweine werden heute in fast allen Weinländern gekeltert. Europa bleibt dabei das eigentliche Epizentrum, mit besonders spannenden Szenen in Friaul-Julisch Venetien oder im Beaujolais. Dass der Naturweinhunger inzwischen auch die Schweiz erreicht hat, überrascht kaum. Über 60 Weingüter sind heute im Verein Schweizer Naturwein organisiert. Bemerkenswert ist dabei vor allem die geografische Breite. Die Bewegung lebt längst nicht nur in der Romandie. Auch in der Deutschschweiz und im Tessin entstehen charaktervolle Naturweine. Parallel dazu wächst die Gastronomie mit. Weinbars mit klarer Naturwein-Ausrichtung finden sich längst nicht mehr nur in Paris oder Tokio, sondern auch hierzulande. Unsere erste Rundumschau mit über 50 Schweizer Naturweinen bestätigte zwar manche Vorurteile. Ja, vereinzelt wurde es rustikal im Glas. Die Überraschung lag jedoch im insgesamt hohen Qualitätsniveau. Vor allem die Spitze der Verkostung zeigte aromatisch verführerische Weine mit Tiefgang. Naturwein bleibt zwar eine Nische, gleichzeitig ist daraus eine Kategorie entstanden, die vielen Menschen Freude bereitet. Wer seinen Horizont erweitern will, muss Naturweine auf dem Radar haben. **Degustation: Nicolas Greinacher, Miguel Zamorano**



GRANDIOSER  
GEWÜRZ-  
TRAMINER  
RASSIG UND  
INTENSIV

## Wissen kompakt

Der Verein Schweizer Naturwein wurde 2021 gegründet. +++ Für die Herstellung ist **nur von Hand geerntetes, biologisch oder biodynamisch zertifiziertes Traubengut** zugelassen. Werden Trauben aus Rebbergen verwendet, die sich in der Umstellung vom konventionellen Weinbau befinden, muss dies auf dem Etikett deklariert werden. +++ Die Gärung erfolgt **ausschliesslich mit natürlichen, auf den Trauben vorhandenen Hefen**. +++ Eine Korrektur des Säuregehalts ist verboten. +++ Der Einsatz von Schwefeldioxid ist während der gesamten Herstellung untersagt. Holzfässer dürfen zu Konservierungszwecken mit Schwefelschnitten eingebraunt werden, vor ihrem Einsatz sind sie aber gründlich mit Wasser auszuspülen. +++ Die Weingüter **verpflichten sich zu einem möglichst nachhaltigen Umgang mit Ressourcen**. +++ Eine Filtration der Weine ist nicht erlaubt.

## Resultate, Analysen, Statements

«Vor allem weisse Piwis oder Vitis vinifera als Naturweine gekeltert haben ihren Platz im Rampenlicht verdient.»

Miguel Zamorano VINUM-Redakteur



Eins vorweg: Naturwein hat selten grosse Gefühle in mir geweckt. Und wenn, dann waren es fast immer negative. Oft störte mich die Attitude der Vertreter dieser Stilistik, die ungleich grösser war als das, was sie im Glas zu bieten hatten. Wer sich zudem auf die Silbe «Natur» fixiert, übersieht, dass Wein ein Kulturprodukt ist, egal ob man im Keller einen Sack Zucker in den Edelstahltank schüttet oder kontrolliertes Nichtstun praktiziert. Stellte ich diese Einstellung in Frage, gab man mir das Gefühl, den Wein einfach nicht zu verstehen. Bei Pinot Noir aus der hohen Schule bin ich bereit, mich mit Rätseln zu beschäftigen. Bei flüchtiger Säure und Essigdüften hingegen nicht. Das war vor zehn Jahren so, als die Naturwein-Welle ihren Höhepunkt erreichte. Mittlerweile haben viele Winzer einen Wein im Portfolio, der das Label «Low Intervention» trägt. Allein das zeugt davon, dass der Markt für diese Spezialitäten gewachsen ist. Zeit also, einige meiner lieb gewonnenen Gewissheiten über Bord zu werfen. Diese Verkostung hat das ermöglicht. Die Erzeugnisse aus der roten Sorte Cabernet Jura zeugen von straffem, kräftigem und gleichzeitig saftigem Charakter, sodass man bei jedem Schluck mit den Ohren schlackert. Und dass die Naturweissweine, egal ob aus Piwis oder Vitis vinifera, absolut spannende Gewächse hervorbringen, das war die Überraschung bei dieser Verkostung. Allen voran Chasselas. Skeptikern möchte ich zurufen, dass die Entdeckung dieser Naturweine eine lohnenswerte Verkostung ist. Ihren Platz im Rampenlicht haben sie auf jeden Fall mehr als verdient.

Fotos: Linda Poljari, VINUM

«Wer in der Schweiz lebt, muss für attraktive Naturweine nicht mehr zwingend ins Ausland blicken.»

Nicolas Greinacher VINUM-Chefredakteur



Quer durch sämtliche Kategorien strahlten die Schweizer Naturweine mit Eigenständigkeit. In mehr als einem Fall sorgten die Tropfen sogar für Gänsehaut, so gross war die Schönheit einzelner Gewächse. Gleichzeitig bestätigte die Verkostung, dass sich manche Rebsorten besser für Naturwein eignen als andere. Bei den Rotweinen überzeugten Pinot Noir und Gamay besonders häufig mit Finesse. Bei den Weiss- und Orangeweinen zeigte sich Gewürztraminer überraschend stark. Auffällig war auch der hohe Anteil an Piwi-Rebsorten wie Cabernet Jura, Divico oder Garanoir. Diese Weine zeigten viel Charakter, erreichten qualitativ jedoch nicht ganz das Niveau klassischer Vitis-vinifera-Rebsorten. Aromatisch trat bei vielen Weinen immer wieder eine gewisse Erdigkeit auf, die unter den richtigen Umständen zusätzlichen Charme verleihen kann. Weg vom Mainstream, hin zu mehr Persönlichkeit. Wer Naturweine professionell verkostet, muss sich immer auch auf flüchtige Säure sowie Phenole oder Mäuselton gefasst machen. Entscheidend ist dabei weniger eine mögliche Präsenz als die Frage, ob sich solche Elemente harmonisch ins Gesamtbild einfügen oder störend hervorstechen. Letzteres blieb glücklicherweise die Ausnahme, was insgesamt sehr positiv zu werten ist. Eine letzte Erkenntnis betraf den Umgang mit Temperatur und Luft. Die meisten Naturweine gewannen deutlich durch Sauerstoffkontakt und sollten keinesfalls zu kalt serviert werden. Mein Fazit: Die bunte Welt der Schweizer Naturweine ist eine Bereicherung für die heimische Weinszene.

56  
VERKOSTETE WEINE

38  
SELEKTIONIERT

1  
MIT 94 PUNKTEN

9  
MIT 90 PUNKTEN ODER MEHR

28  
MIT 86 PUNKTEN ODER MEHR



ALLE WEINE UNTER  
VINUM.EU

## Die Verkostung

Nicolas Greinacher und Miguel Zamorano verkosteten am 11. Mai 2026 in der VINUM-Redaktion die von den Produzenten angestellten Weine verdeckt.

## 94 bis 87 Punkte

### Weisswein



Cru de l'Hôpital, Môtier (Vully) **BIO dynamisch**  
**Vully AOC – Fribourg Nature 2021**  
**94 Punkte | 2026 bis 2030**  
Grüne Litschi und ein frisches Efeublatt. Am Gaumen gute Wiedergabe, gepaart mit Säure und viel Kraft; sehr rassig. Er schwingt sich am Gaumen zur Höchstform auf. Die Säure führt hier die Entwicklung. Gewürztraminer von seiner besten Seite – trocken, intensiv und gleichzeitig sehr charmant. Von hervorragender Länge.  
**38 Fr. | cru-hopital.ch**



Domaine de Beudon, Fully **BIO dynamisch**  
**Valais AOC Païen Mon Libre 2022**  
**93 Punkte | 2026 bis 2032**  
Zeigt eine sehr aromatische Nase: Litschi und Rosenwasser, weisser Pfirsich. Am Gaumen viel Saft und feine Kraft, Zug, eine eingebundene Säure mit cremiger Entwicklung. Sehr langer Abgang, hier zeigt sich eine tolle Salzigkeit. Sehr gelungen.  
**45 Fr. | beudon.ch**



Cru de l'Hôpital, Môtier (Vully) **BIO dynamisch**  
**Vully AOC – Fribourg Cuvée Assemblage Traminer et Chasselas 2024**  
**92 Punkte | 2026 bis 2032**  
Aromatische Noten: Litschi und orientalisches Gewürzkleid, Rosenduft. Erdige Anklänge. Am Gaumen viel Spannung; von zartem Phenol geprägt, elegant und von feiner Textur. Saftig und schlank. Gute Länge.  
**24 Fr. | cru-hopital.ch**



Cru de l'Hôpital, Môtier (Vully) **BIO dynamisch**  
**Vully AOC – Fribourg Wyn 2022**  
**91 Punkte | 2026 bis 2030**  
Weisse Blüten und zarte gelbe Früchte dominieren die elegante Nase. Am Gaumen saftig und kraftvoll. Der von mittlerer Intensität geprägte Körper ist kompakt und spannungsreich. Die Säure gut eingebunden. Sehr geradlinig gebaut, zeigt klare Kante und gute Länge mit etwas Holzwürze.  
**44 Fr. | cru-hopital.ch**



Maison Vulpin, Villeneuve **BIO dynamisch**  
**VdP Suisse Chardonnay 2023**  
**89 Punkte | 2026 bis 2031**  
Goldenes Gelb. Erdig und gelbfruchtig, getrocknete Blüten. Ein Hauch Holzwürze und Vanille. Saftiger Ansatz; griffige, cremige Textur, füllig. Herb und charaktvoll. Die Säure ist eingebunden. Mittlere Länge.  
**26 Fr. | maisonvulpin.com**



Domaine Henri Cruchon, Echichens **BIO dynamisch**  
**La Côte AOC Altesse Nature 2023**  
**88 Punkte | 2026 bis 2027**  
Zeigt sich schon entwickelt, Honig, Pfirsich, gelber Apfel. Am Gaumen charakterstark, konzentriert und vollmundig, mit Phenolik und Grip ausgestattet. Die Säure ist von dezenter Kraft. Mittlere Länge. Unbedingt jetzt geniessen.  
**24 Fr. | henricruchon.ch**



Domaine Antoine Bovard, Treytorrens **BIO**  
**Lavaux AOC Retour aux Sources 2025**  
**88 Punkte | 2026 bis 2029**  
Helles Goldgelb, trübe Textur. In der Nase klassische Aromatik eines Chasselas, gelbe

Kernfrucht. Klares Profil. Etwas Fichtennadeln. Am Gaumen frisch und saftig, mit ausgeprägter Bitterkeit. Charakterstark. Hält das ein, was die Sorte verspricht. Sehr expressiv.

**22 Fr. | domaine-antoine-bovard.ch**



Domaine du Chambet, Gy **BIO**  
**VDP Suisse La Garmaise sur Lies 2024**  
**88 Punkte | 2026 bis 2030**  
Trübes Goldgelb. Frische Zitrone und ein Hauch von Aprikose. Einladend. Am Gaumen frisch und saftig, etwas prickelnd, spannungs- und energiereich. Mit Saft ausgestattet. Feiner Grip und gute Länge. Er schliesst mit Aromen von medizinischen Kräutern ab.  
**18 Fr. | domaine-du-chambet.ch**

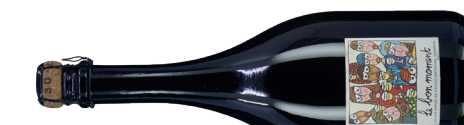


Clos Calamin Sàrl, Cully **BIO**  
**Lavaux AOC St-Saphorin Cioban Blanc Senza Blanc 2024**  
**87 Punkte | 2026 bis 2028**  
Helles Goldgelb, trüb. Gelber Apfel, Zitronenschnitt. Am Gaumen leicht und spritzig, von mittlerer Intensität geprägt, guter Trinkfluss, gut gemacht. Kommt schnell zum Punkt.  
**25 Fr. | closcalamin.ch**



Château de Crans, Crans **BIO**  
**La Côte AOC Chasselas Nature Héritage 1765 2025**  
**87 Punkte | 2026 bis 2031**  
Trübes helles Gelb. Sehr klassische Chasselas-Nase: Birne und Zitrusfrucht von Holzwürze unterlegt. Am Gaumen geradlinig und glasklar, von eleganter Struktur, mit etwas cremiger Entwicklung. Spannend.  
**20 Fr. | chateau-de-crans.ch**

### Schaumwein/ Pét-Nat



Domaine Beetschen, Bursins **BIO**  
**VdP Suisse Le Bon Moment 2025**  
**88 Punkte | 2026 bis 2028**  
Zitronengrass, gelber Apfel. Am Gaumen feines Mousseux, mit Säure und ausgewogenem Verlauf. Animierend und mit saftiger Entwicklung. Macht Spass.  
**22 Fr. | domaine-beetschen.ch**



Domaine La Colombe, Féchy **BIO dynamisch**  
**Vin des Pays Suisse De Facto Pétillant Nature 2025**  
**86 Punkte | 2026 bis 2027**  
Gelber Apfel, herb, zeigt Pfirsich und Blüten, sehr auf der Tutti-Frutti-Seite gemacht. Leicht und beschwingt, etwas grobes Mousseux. Kurzer Abgang. Unkompliziert.  
**21 Fr. | lacolombe.ch**



Domaine Aebleten, Meilen **BIO**  
**Zürichsee AOC Plöpp 2025**  
**86 Punkte | 2027 bis 2028**  
Reduktive Nase, erdige Anklänge und reife gelbe Früchte. Am Gaumen bissiges Mousseux, straff und mit viel Säure. Ein Naturwein mit Bubbles.  
**26 Fr. | zueriseeblutt.ch**

### Orange Wine



Domaine Les Hutins, Dardagny **BIO**  
**Genève AOC L'Effijie 2024**  
**92 Punkte | 2026 bis 2031**  
Helles Kupfergold, erinnert an Apfelsaft. Granny Smith, Litschi, Rosenwasser und weisse Blüten, hocharomatisch. Wirkt verführerisch in der Nase. Am Gaumen feiner, saftiger Drive, gute Konzentration, frisch geladen und von stimmiger Phenolik unterlegt. Ein Essensbegleiter zu weissem Fisch; sehr gehaltvoll und dicht. Ein Schuss Hagebutten-Tee; er endet auf Senfkörnern im Abgang. Lang.  
**23 Fr. | domaineleshutins.ch**



Cave Bain de Minuit, Colombier **BIO**  
**VdP Suisse Tapage B XII**  
**90 Punkte | 2026 bis 2032**  
Duftet herb und kraftvoll nach exotischen Früchten, Pfirsich und Rosenblättern, etwas Koriander. Ausgeprägte Tanninstruktur am Gaumen. Vollmundig, mit viel Charakter. Endet auf erdigen Noten mit mittlerer Länge. Zeigt viel Substanz und Spiel.  
**31 Fr. | bainedeminuit.ch**



Domaine Henri Cruchon, Echichens **BIO dynamisch**  
**La Côte AOC Morges Omnis Orange Natur 2023**  
**90 Punkte | 2026 bis 2029**  
Florale Nase: Passionsfrucht, Waldhonig und Rosenblätter. Zeigt die klassischen Aromen der Sorte, hocharomatisch und einladend. Am Gaumen zarte Phenolik, der Ansatz ist saftig und etwas muskulös. Kompakt und frisch. Endet mit mittlerer Länge.  
**28 Fr. | henricruchon.ch**



Liesch Weinbau, Malans **BIO dynamisch**  
**VdP Suisse Pinot Gris Akazie 2024**  
**90 Punkte | 2026 bis 2030**  
Helles Bernsteingold, trüb. Die Nase zeigt sich im Auftakt mit animalischen Noten, Eisenkraut und weiteren floralen Nuancen. Am Gaumen straff, saftig und von guter Konzentration, mit ausgeprägter Struktur. Endet auf Kaffeebohnen-Noten. Mittlere Länge.  
**31 Fr. | lieschiweine.ch**



Domaine Saint-Sébastien, Saint-Blaise **BIO dynamisch**  
**Vin Orange Nature 2024**  
**89 Punkte | 2026 bis 2029**  
Helles Goldgelb, leicht trüb. Holzwürze, gelbe Frucht, etwas Vanilleschote. Am Gaumen Frucht und Saft, feines Phenolik-Gerüst, mittlerer Körper und feine Konzentration. Wirkt ausgewogen, auch wegen der gut ausbalancierenden, knackigen Säure.  
**33 Fr. | kuntzer.ch**



Cave du Chevalier Bayard, Varen **BIO**  
**Valais AOC Sans Peur Vin Nature 2023**  
**88 Punkte | 2026 bis 2029**  
Leuchtendes Strohgold, leicht trüb. Etwas animalischer Auftakt, zeigt erdige Aromen und gelbes Steinobst. Grüne Stachelbeere, etwas Zitronentee. Am Gaumen saftiger Auftakt, kompakt und geschliffen mit zartem Phenolik-Kleid. Endet mittellang auf Aromen von Senfkörnern.  
**32.50 Fr. | chevalier-bayard.ch**



Liesch Weinbau, Malans **BIO dynamisch**  
**VdP Suisse Weisse Vielfalt**  
**88 Punkte | 2026 bis 2029**  
Trübes Gold. Animalischer Auftakt in der Nase: etwas Leder, verstaubte Gelbfrüchte

## 91 bis 86 Punkte

und Pinienwachs. Am Gaumen mit saftigem Ansatz, die Säure ist geradlinig und einladend, der Wein charaktervoll und fein strukturiert. Eher muskulös und ungestüm. Mittellanges Finish mit Aromen von Senfkörnern.

**32 Fr. | lieschbioweine.ch**



**Domaine du Chambet, Gy**  
**VdP Suisse Mara sur Mar 2024**  
**87 Punkte | 2026 bis 2028**  
Eigenwillige Aromatik von Hagebutten und roten Früchten, erdige Untertöne, von mittlerer Intensität. Am Gaumen Saft und viel Zug, schlank und filigran. Frisch und sauber gemacht. Leicht gekühlt eine Freude.  
**18 Fr. | domaine-du-chambet.ch**

## Rotwein



**Cave Bain de Minuit, Colombier**  
**VdP Suisse Gamay Clapotis 2023**  
**91 Punkte | 2026 bis 2031**  
Helles Purpurrot im Glas. Rote Kirsche, ein Hauch Schwarztee und sofort diese einladende Aromatik. Am Gaumen mittelgewichtig, mit vibrierender Säure und herrlichem Trinkfluss. Die Gerbstoffe sind fein und ausgezeichnet eingebunden. Im eleganten Finish zeigt sich noch eine dezente Würze. Ein jugendlicher Gamay wie aus einem Guss. Gewinnt mit Luft sogar noch dazu.  
**32 Fr. | baideminuit.ch**



**Domaine La Capitaine, Begnins**  
**Gamaret Nature 2023**  
**90 Punkte | 2026 bis 2033**  
Reife schwarze Sauerkirsche und schwarze Pflaume prägen die expressive, fruchtbetonte Nase, unterlegt von einem Hauch Nougatcreme und nussigen Nuancen. Am Gaumen mittelgewichtig und konzentriert, mit sehr gut integrierten Tanninen. Bereits jung

bemerkenswert harmonisch und zugleich mit viel Substanz sowie weiterem Potenzial.  
**30.20 Fr. | lacapitaine.ch**



**Reto Müller, Leytron**  
**Valais AOC Pür Natur Rouge 2023**  
**89 Punkte | 2026 bis 2032**  
Sauerkirschenkompott, Holzwürze und ein Hauch Leder verleihen dem Wein bereits heute schöne tertiäre Nuancen. Am mittleren bis vollen Gaumen zeigt er sich konzentriert und saftig, getragen von fein eingebundenen, leicht körnigen Tanninen. Ein Langstreckenläufer. Dekantieren empfohlen.  
**34 Fr. | artisan-vigneron.ch**



**Rossel Vins, Hauterive**  
**Neuchâtel AOC Pinot Noir Nature 2023**  
**89 Punkte | 2027 bis 2031**  
Leuchtendes Rubinrot. Frische rote Kirsche, erdige Untertöne, dazu ein Hauch Gewürznelke und Brennessel. Am Gaumen mittelgewichtig, mit vibrierender Säure und sehr hohem Trinkfluss. Mit Luft gewinnt der Wein deutlich an Kontur – athletisch, energiegeladen und voller Zug. Mittellanges Finish.  
**30 Fr. | rosselvins.ch**



**Domaine Henri Cruchon, Echichens**  
**La Côte AOC Nihilo 2025**  
**89 Punkte | 2026 bis 2030**  
In der Nase zunächst eher zurückhaltend, Noten von Sauerkirsche. Mit Luft gewinnt der Wein an Komplexität, es kommen Anklänge von schwarzem Pfeffer dazu. Am Gaumen zeigt sich eine saftige, süß anmutende Frucht, getragen von schöner Säure und viel Energie. Handwerklich top gemacht, leicht gekühlt besonders überzeugend.  
**28 Fr. | henricruchon.ch**



**Cave Le Bosset SA, Leytron**  
**Valais AOC Pinot Noir Nature 2025**  
**88 Punkte | 2026 bis 2029**  
Schwarze Sauerkirsche, blaue Pflaume und ein Hauch Orangenblüte prägen die feine Aromatik, unterlegt von dezenter Würze. Am Gaumen mittelgewichtig, schlank und filigran, mit vibrierender Säure, weichen Gerbstoffen und elegantem Finish. Handwerklich top gemacht.  
**20 Fr. | lebosset.ch**



**Rossel Vins, Hauterive**  
**Neuchâtel AOC Gamaret Nature 2023**  
**88 Punkte | 2026 bis 2031**  
Mittleres Purpurrot. Expressive Nase nach dunkler Erdbeere, ergänzt durch feine Würze. Am Gaumen mittelgewichtig und harmonisch, mit einer Prise schwarzem Pfeffer, frischer Säure und sehr gut integrierten Tanninen. Rund, stimmig und mit hohem Trinkgenuss. Macht jetzt schon mächtig Spass.  
**32 Fr. | rosselvins.ch**



**Domaine Les Hutins, Dardagny**  
**Genève AOC Gamay Nature 2023**  
**88 Punkte | 2026 bis 2029**  
Weisse Blüten, ein Hauch frischer Erdbeere und feine würzige Anklänge verleihen der Nase Präzision und Finesse. Am Gaumen mittelgewichtig, mit vibrierender Säure, runden Gerbstoffen und filigraner Eleganz. Das Finish klingt mittellang und stimmig aus.  
**23 Fr. | domaineleshutins.ch**



**Domaine du Chambet, Gy**  
**VdP Suisse Garanoir 2024**  
**88 Punkte | 2026 bis 2030**  
Ein reinsortiger Garanoir, der sich zunächst noch etwas reduktiv zeigt und Luft gut verträgt. Dahinter treten erdige Noten und dunkle Frucht hervor. Am Gaumen dann deutlich zugänglicher. Mit schöner Konzentration, gut eingebundenen Gerbstoffen und frischer Säure wirkt der Wein stimmig und ausgewogen. Das Finish fällt mittellang aus.  
**18 Fr. | domaine-du-chambet.ch**



**Cave Saint-Germain, Moutier**  
**VdP Suisse Enclos Saint-Germain 2023**  
**88 Punkte | 2026 bis 2030**  
Sehr expressive Aromatik nach Holunderblüte, Stachelbeere und schwarzem Pfeffer. Die deutlichen Pyrazinnoten verleihen dem Wein zusätzliche Frische und Komplexität. Am Gaumen leichtfüssig, mit jugendlich frischer Säure und hohem Trinkfluss. Das mittellange Finish wirkt sehr sauber. Handwerklich stark gemacht und gradlinig im Ausdruck.  
**25 Fr. | cave-st-germain.ch**



**Cave Le Bosset SA, Leytron**  
**Valais AOC Divico 2025**  
**87 Punkte | 2026 bis 2029**  
Tiefdunkles Purpurrot mit beinahe tintigem Kern. In der Nase Pflaumenkompott, ein Hauch Wassermelone und blättrige Nuancen. Am Gaumen mittelgewichtig, mit geschmeidigen Gerbstoffen, lebhafter Säure und mittlerer Konzentration. Das elegante Finish verleiht dem Wein viel Charme und macht schon jetzt Freude.  
**25 Fr. | lebosset.ch**



**Domaine Saint-Sébastien, Saint-Blaise**  
**VdP Trois-Lacs Divico Nature 2023**  
**86 Punkte | 2026 bis 2030**  
Blickdichtes Purpurrot, beinahe tintenschwarz. Die Nase zeigt sich zunächst verhalten und leicht reduktiv, mit dunkler Frucht und grünlichen Anklängen. Am Gaumen herb und kernig, mit körnigen Gerbstoffen und leicht animalischer Note. Das Finish bleibt eher kurz.  
**29 Fr. | kuntzer.ch**



**Philippe et Véronique Mettaz, Fully**  
**Valais AOC Gamaret Les Croix 2023**  
**86 Punkte | 2026 bis 2028**  
Schwarze Sauerkirsche, dazu reduktive Noten und ein Hauch flüchtiger Säure – die Nase wirkt zunächst etwas unruhig. Am Gaumen zeigt sich der Wein stimmiger: mittelgewichtig, mit griffigen, reifen und bereits gut integrierten Tanninen. Das Finish fällt mittellang aus.  
**25 Fr. | mettaz.ch**



**Le Murmure, Meikirch**  
**Bern AOC Pinot Noir Ufbruch 2024**  
**86 Punkte | 2026 bis 2030**  
Anfangs wirkt der Wein noch scheu: jugendliche rote Kirsche, etwas Efeu und leicht reduktive Noten prägen das Bild. Mit Luft legt er jedoch spürbar an Ausdruck zu. Am Gaumen schlank, saftig und fast schwerelos. Der Trinkfluss ist unkompliziert. Das Finale bleibt kurz und schnörkellos.  
**27 Fr. | leurmure.ch**



**Clos Calamin Sàrl, Cully**  
**Lavaux AOC Saint-Saphorin Cioban Noir Senza Rouge 2024**  
**86 Punkte | 2026 bis 2028**  
Leicht animalischer Auftakt mit Anklängen von Leder, schwarzen Früchten und etwas Sauerkirsche. Am leichten Gaumen sorgt eine feine, gut eingebundene Kohlensäure für Lebendigkeit und Frische. Ein stimmiger Naturwein ohne Allüren, gedacht für den unkomplizierten Genuss in seiner Jugend.  
**25 Fr. | closcalamin.ch**



**Le Murmure, Meikirch**  
**Bern AOC Wygarte 2022**  
**86 Punkte | 2026 bis 2030**  
Mittleres Purpurrot. In der Nase frische Efeublätter, Sauerkirsche und ein Spritzer Lindenblütentee. Am Gaumen leicht bis mittelgewichtig, mit lebhafter Säure und schönem Trinkfluss. Elegant im Gesamtauftritt, mit mittellangem Finish. Sehr solide umgesetzt.  
**26 Fr. | leurmure.ch**

## Rosé



**Cave Saint-Germain, Moutier**  
**VdP Suisse La Cascata 2024**  
**88 Punkte | 2026 bis 2028**  
Sehr helles Kirschrot. Nach anfänglicher Reduktion öffnet sich der Wein mit Noten von Kirschbonbon, Hagebuttentee und einem Hauch Wassermelone. Am Gaumen leicht, saftig und luftig, mit einem Anflug von leichter Kohlensäure, erdigen Nuancen und schlanker, gut eingebundener Säure. Diesen Rosé am besten leicht gekühlt geniessen.  
**20 Fr. | cave-st-germain.ch**