

Herkunft: Schweiz.

Traubensorte:

Amigne.

Beste Trinkreife:

Jetzt bis 2010.

Prost Mahlzeit!

Süßwasserfisch,
Gerichte mit Rahm-
sauce, Apéro riche.

Punkte: 92/100.

Preis: 18 Franken.

Bezug: Cave La
Madeleine, Vétroz,
Tel. 027 346 45 54,
www.fontannaz.ch.



Amigne de Vétroz 2004

Der Amigne de Vétroz kommt, wie der Name bereits verrät, aus der Walliser Gemeinde Vétroz. Der Wein gilt als Spezialität und verführt primär durch seine Andersartigkeit. Bereits in jungen Jahren trinkreif, besitzt er dennoch ein gutes Alterungspotenzial, gefällt auf Anhieb wie ein Chardonnay, kommt aber aromatisch ganz anders daher. Er lässt an Mandarine, Quitte und Honig denken. Nicht zuletzt enthält dieser eher üppige Weisswein gerne etwas Restsüsse. Der Winzer André Fontannaz ist einer der besten Amigne-Produzenten des Landes. Seit Jahren sind seine Abfüllungen eine Bereicherung für jeden Weinkeller. **Der Grand Cru Amigne de Vétroz 2004** überzeugt durch seine Eleganz, seinen Charme und seine komplexe Aromatik, die an Honig und Zitrusfrüchte denken lässt. Dank der rassigen Säure wirkt der Wein alles andere als träge.

Die Alternative: Ein neuer Wein aus der Cave de La Madeleine heisst **Magdalena 2004**. Diese Assemblage aus Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon reifte während zwölf Monaten im Eichenfass und präsentiert sich jetzt mit würzig erdigen Aromen. Ein Wein, der ideal zu rotem Fleisch passt. 89 Punkte, 25 Franken, gleiche Bezugsadresse. CHANDRA KURT