

# St.Galler Weinspitzen

St.Galler Spitzen sind weltberühmt. Aber St.Galler Weine? Ausserhalb der Kantonsgrenze sind sie praktisch unbekannt. Das ist eigentlich erstaunlich.



Mit einer Rebfläche von rund 220 Hektar gehört St.Gallen zu den kleineren Weinbaukantonen der Deutschschweiz. Entsprechend unbekannt sind denn auch seine Weine. Das erstaunt, denn als natürliche Fortsetzung des Bündner Rheintals bietet das St.Galler Rheintal die besten Voraussetzungen für Spitzenweine, insbesondere aus den Burgundersorten Pinot Gris, Chardonnay und Pinot Noir.

Der Kanton ist in vier Produktionsgebiete aufgeteilt: Sarganserland, St.Galler

Rheintal, Zürichsee und Fürstenland. In 33 Gemeinden pflegen rund 500 Rebbaupersonen 1.2 Millionen Rebstöcke. Das grösste Rebareal, 40 Hektar, befindet sich in der Gemeinde Berneck.

Überzeugen Sie sich selbst und besuchen Sie am kommenden 1. Mai die hier aufgeführten St.Galler Winzer, die erstmals fast alle am Tag der offenen Weinkeller teilnehmen. Mehr Informationen zu diesem Ereignis finden Sie auf der Webseite [offeneweinkeller.ch](http://offeneweinkeller.ch).



16.5 CHF  
20.00

**BUCHBERG KERNER 2009 BUCHBERG AOC** (Fassmuster)

**Weingut Christoph Rutishauser, Thal**  
Helles Grüngelb; intensive Aromen von Äpfeln, Birnen mit exotischen Noten; vollmundig, saftige Säure, feine Kohlensäure, lang; imposanter, kräftiger Wein  
*Weingut Christoph Rutishauser, Thal, rutishauser-weingut.ch*



16.5 CHF  
23.00

**BERNECKER BLAUFRÄNKISCH 2007 BERNECK AOC**

**Schmid Wetli AG, Berneck**  
Dunkles, jugendliches Rot; Aromen von schwarzen Beeren mit würzigen Noten; vollmundig, saftige Säure, kräftiges, gut integriertes Tannin, lang; gradliniger, charaktvoller Wein  
*Schmid Wetli AG, Berneck, schmidwetli.ch*



16.5 CHF  
24.00

**PERSEUS PINOT NOIR 2007 BALGACH AOC**

**Weingut Schmidheiny, Heerbrugg**  
Mittleres, leicht gereiftes Rot; Aromen von roten Beeren mit würzigen Noten; mittelgewichtig, präsen Säure, kräftiges Tannin; strenger, eleganter Wein  
*Weingut Schmidheiny, Heerbrugg, schmidheiny.ch*



16.5 CHF  
14.40

**REBGUT HOCH CHAPF EICHBERG 2008 EICHBERG AOC** (Pinot Noir)

**Heini Haubensak, Altstätten**  
Mittleres Rot; Aromen von roten Beeren; mittelgewichtig, saftige Säure, strenges Tannin; eleganter, charaktervoller Wein mit hervorragendem Preis-Qualitätsverhältnis  
*Heini Haubensak, Altstätten, haubensak-weine.ch*



17 CHF  
19.00

BESTE TRADITIONELLE SPEZIALITÄT

**GONZEN PINOT GRIS TRADITION 2008 SARGANS AOC**

**Weingut Gonzen, Sargans**  
Helles Goldgelb; Aromen von Birnen, Grapefruit, Ananas; vollmundig, saftige Säure, ein Hauch Kohlensäure; imposanter, kräftiger Wein  
*Weingut Gonzen, Sargans weingut-gonzen.ch*



16.5 CHF  
18.00

**GONZEN PINOT NOIR SÉLECTION 2008 SARGANS AOC**

**Weingut Gonzen, Sargans**  
Mittleres, jugendliches Rot; Aromen von roten und schwarzen Beeren mit Röstnoten; mittelgewichtig, saftige Säure, kräftiges Tannin, lang; strenger, gradliniger Wein  
*Weingut Gonzen, Sargans, weingut-gonzen.ch*



16.5 CHF  
20.00

**MELSER RATHAUSKELLER PINOT NOIR SPÄTLESE 2008 MELS AOC**

**Weinbaugenossenschaft Mels, Mels**  
Mittleres Rot; Aromen von roten Beeren mit würzigen Noten; mittelgewichtig, saftige Säure, kräftiges, gut integriertes Tannin, lang; strenger, eleganter Wein  
*Weinbaugenossenschaft Mels, Mels, wbgmels.ch*



16.5 CHF  
22.00

**MELSER RATHAUSKELLER PINOT NOIR BARRIQUE 2008 MELS AOC**

**Weinbaugenossenschaft Mels, Mels**  
Dunkles, jugendliches Rot; Aromen von roten Beeren und Steinfrüchten; vollmundig, schöne Säure, strenges, gut integriertes Tannin; kräftiger, markanter Wein  
*Weinbaugenossenschaft Mels, Mels, wbgmels.ch*



17 CHF  
24.00

BESTE MODERNE SPEZIALITÄT

**CHARDONNAY BARRIQUE FELIXER AM OELBERG 2008 WALENSTADT AOC**

**Rebgut Alois Walser & Klaus Kappeler, Mols**  
Helles Gelb; Aromen von Agrumen mit dezenten Röstnoten; vollmundig, saftige Säure, feine Bitterkeit im Abgang; eleganter, stolzer Wein  
*Rebgut Alois Walser & Klaus Kappeler, Mols, atwalser@hotmail.com*



16.5 CHF  
19.00

**MELSER STEINERSTEG BARRIQUE 2007 MELS AOC** (Pinot Noir)

**Weingut Steinersteg, Heiligkreuz**  
Dunkles, jugendliches Rot; Aromen von roten Beeren und Steinfrüchten; vollmundig, saftige Säure, gut integriertes Tannin; vielschichtiger, geschmeidiger Wein  
*Weingut Steinersteg, Heiligkreuz muellerweinbau.ch*



16.5 CHF  
24.00

**PINOT NOIR BARRIQUE FELIXER AM OELBERG 2008 WALENSTADT AOC**

**Rebgut Alois Walser & Klaus Kappeler, Mols**  
Mittleres, jugendliches Rot; Aromen von roten Beeren mit feinen Röstnoten; mittelgewichtig, frische Säure, kräftiges Tannin, im Abgang feine Bitterkeit; charmanter, finessereicher Wein  
*Rebgut Alois Walser & Klaus Kappeler, Mols, atwalser@hotmail.com*



16 CHF  
22.00

**COBOLO PINOT NOIR BARRIQUE 2008 BUCHBERG AOC**

**Ochsentorkel Weinbau AG, Thal**  
Dunkles, jugendliches Rot; Aromen von roten und schwarzen Beeren mit Röstnoten; mittelgewichtig, gute Säure, strenges Tannin; markanter, vielschichtiger Wein  
*Ochsentorkel Weinbau AG, Thal, ochsentorkel.ch*



17 CHF  
48.00

BESTER PINOT NOIR

**MATTMANN Q 2009 QUINTEN AOC**

(Pinot Noir, Fassmuster)  
**Thomas Mattmann, Cicero Weinbau, Zizers**  
Dunkles, jugendliches Rot; Aromen von roten und schwarzen Beeren mit feinen Röstnoten; vollmundig, saftige Säure, kräftiges Tannin, lang; imposanter, markanter Wein (erhältlich Ende 2010)  
*Thomas Mattmann, Cicero Weinbau, Zizers ciceroweinbau.ch*



16 CHF  
18.50

**BERNECKER ST. JOHANNIS 2008 BERNECK AOC** (Johanniter)

**Schmid Wetli AG, Berneck**  
Helles, leicht kupfriges Gelb; dezente Aromen von Agrumen, weissen Blüten; mittelgewichtig, saftige Säure, leicht bitterer, langer Abgang; frischer, kräftiger Wein  
*Schmid Wetli AG, Berneck, schmidwetli.ch*



16 CHF  
19.80

**PINOT NOIR SCHLOSS GRÜNENSTEIN 2006 BALGACH AOC**

**Emil Nüesch AG, Balgach**  
Mittleres, leicht gereiftes Rot; Aromen von roten und schwarzen Beeren mit Röstnoten; mittelgewichtig, saftige Säure, kräftiges Tannin, leicht bitter im Abgang; strenger, geschliffener Wein  
*Emil Nüesch AG, Balgach nuesch-weine.ch*

**DEGUSTATOREN**

**Andreas Keller** (Inhaber Weininformation, Degustationsleiter marmite), **Daniel Fürst** (Weinverantwortlicher Trägerverein Culinarium), **Ernst Meier** (Mitinhaber Edelweiss Werbung), **Susanne Scholl** (Mitarbeiterin Weininformation) und **Andrin C. Willi** (Chefredaktor marmite)

BEWERTUNGSSKALA	
18-20	HERVORRAGEND
16-18	SEHR GUT
14-16	GUT
12-14	ZUFRIEDENSTELLEND

Möchten Sie diese Weine (exkl. Mattmann Q 2009) kennenlernen? Dann beachten Sie das Angebot auf Seite 65.