



Stiftung Balm, Jona SG

AOC St. Gallen Cabernet Jura Fluehölzli 2015

16.7 Punkte | 2017 bis 2024

Die Stiftung Balm engagiert sich in grossem Masse für Menschen mit Behinderungen. Als Teil der stiftungseigenen Gärtnerei sind die eigenen Rebberge fester Bestandteil in der Bewirtschaftung und die Weine werden unter anderem in dem zum Betrieb gehörenden Café Balm angeboten. Die Vinifizierung der Weine erfolgt durch Markus Weber vom Turmgut in Erlenbach/Meilen. Der Fluehölzli präsentiert sich im Glas mit tiefdunklem Purpur. In der Nase ist er frisch mit Anklängen von Gras und Unterholz. Entwickelt am Gaumen eine feine Würze, ist sehr aromatisch, saftig und etwas rauchig mit tollen Fruchtnoten nach Brombeeren und Schwarzer Johannisbeere, aber auch Apfelschalen. Röstaromen. Temperamentvoll, sehr ausgewogen, gute Säurestruktur mit mittleren Tanninen, cremig und schmelzig. Sehr lang anhaltendes Finish. Crowd-pleaser mit vielversprechendem Potenzial.

Preis: 20 Franken | www.stiftungbalm.ch

Weingut Sitenrain, Meggen

AOC Luzern Cabernet Cortis 2015

16.6 Punkte | 2017 bis 2025

Tiefdunkles Rubinrot, sehr intensive, gehaltvolle Nase, animalisch, dunkle Pflaume, am Gaumen etwas zurückhaltend, grüne Frucht, leicht pfeffrig, zarte Veilchennoten. Feine Tanninstruktur. Gute, prägnante Säure. Mittlere Abgang. Mit Potenzial.

Preis: 35 Franken | www.sitenrain.ch



«Die Rotweine liegen in der Qualität eindeutig über den Weissweinen. Hier gibt es viele Vertreter, die Trinkspass bereiten und Lagerpotenzial aufweisen.»

Hans Babits Académie du Vin



Bio-Weinbau Geiger, Thal

AOC St. Gallen Maréchal Foch 2015

16.3 Punkte | 2017 bis 2022

Edy Geiger konnte auch mit seinem Maréchal Foch überzeugen. Er überrascht mit würzigen, pfeffrigen und rauchigen Noten. Am Gaumen dicht, dunkle Beeren wie Schwarze Johannisbeere und Kirsche, etwas Vanille, aber auch dunkle Schokolade und Nougat, mittleres Tannin, mittelkräftiger Körper. Ein samtiger Schmeichler mit Charme.

Preis: 20 Franken | www.bioweinbaugeiger.ch