

PINOT NOIR VOM RHEINFALL 2016

Weingut Besson-Strasser, Zürich AOC

In jeder Ausgabe werden Ihnen von den beiden Weinkennern Catherine Cornu und Stéphane Meier die Schätze des Schweizer Weinbaugebiets vorgestellt. Dieses Mal beschäftigen sie sich mit dem Pinot Noir von Nadine Besson-Strasser und Cedric Besson. *Zeichnungen: Delphine Gosseries*



1984 begann Albert Strasser mit dem Weinverkauf aus dem einzigen Rebberg, dem «Chlosterberg» in Uhwiesen im Kanton Zürich. Durch den Erwerb zusätzlicher Rebfläche, auch im Kanton Schaffhausen, vergrösserte sich das Weingut nach und nach. Heute werden folgende Rebsorten angebaut: Die weissen Räuschling, Riesling-Sylvaner, Chardonnay und Gewürztraminer sowie die roten Pinot Noir, Blauer Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon und Malbec.

1997 wählte der Kanton Zürich den Räuschling und einen Pinot Noir des Weinguts als offizielle Kantonsratsweine aus. 2002 wurde das neue Weingut direkt oberhalb dem Rheinfall bezogen. 2005 übernahmen Nadine Besson-Strasser, Ing. Oenologin HES, und der Westschweizer Cédric Besson, Diplômé en Oenologie, eine grössere Verantwortung. Das Paar lernte sich während des Oenologie-Studiums in Changins kennen. Nach dem Tod des Gründers Albert Strasser im Jahr 2009 übernahmen Nadine und Cédric das Weingut.

2013 erhielt das Weingut seine Biozertifizierung und setzte die Umstellung auf biolo-

gisch-dynamischen Weinbau auf seinen gesamten 6 Hektar fort.

Nach Verkostung der verschiedenen Pinot Noirs wurde schliesslich der Pinot Noir vom Rheinfall 2016, das Aushängeschild des Weinguts, für diese Rubrik ausgewählt. Der Wein, der im Stahltank ausgebaut wird, wird zu einem besonders attraktiven Preis für den grossen Jahrgang 2016 angeboten (CHF 18,00/Flasche, www.wein.ch).

■ **Degustationsnotizen:** Rubinrot, in der Nase Noten von Erdbeere, Himbeere und Johannisbeere sowie Gewürzen. Der Auftakt ist ehrlich, fruchtig mit einer schönen Säurestruktur. Am Gaumen zeigt sich eine sehr schöne Fruchtpalette, darunter Himbeere und Brombeere mit einer rauchigen Note. Die Tannine sind geschmeidig und elegant. Frisch und fruchtig im Abgang. Ein Genusswein, den man unbesorgt trinken kann, der es aber verdient hat, eine Stunde zuvor karaffiert zu werden.

Catherine Cornu und Stéphane Meier sind zwei grosse Liebhaber des Weins, dem sie ihre Freizeit widmen. Sie nehmen an zahlreichen Verkostungen teil und haben mit der Schweizer Mannschaft bei der von der Revue des Vins de France veranstalteten Weltmeisterschaft für Weinverkostung 2018 den 6. Platz belegt. 2011 gründeten sie „VINvitation“, um ihre Weinleidenschaft mit anderen zu teilen. Über VINvitation organisieren sie Events à la carte für Privatpersonen und Unternehmen mit Themenabenden, die nach dem Prinzip „Aufeinander abgestimmte Weine und Speisen“ gestaltet werden. **Mehr Informationen: www.vinvitation.ch**

