

# «Wein in einer grossen Flasche schmeckt ganz klar besser»

Kellermeister Hans Rhyner sagt, warum Magnums immer beliebter werden – und worauf man beim Kauf achten muss



Kauft jährlich Zehntausende von Flaschen ein: Hans Rhyner im Keller des Restaurants Weiss Kreuz in Malans

Dominic Geisseler

## Wann haben Sie das letzte Mal für sich eine Magnum-Flasche geöffnet?

Das war diesen Sommer mit Weinfreunden auf der Insel Elba. Wir waren in den Ferien und freuten uns über die schönen Tage. Ist der Wein in einer Magnum besser als in einer 0,75-Liter-Flasche? Ja, ganz klar.

Warum? Der Anteil Sauerstoff in einer Magnum oder in einem Übergrössen ist kleiner als in einer 0,75-Liter-Flasche. Das führt dazu, dass der Reifeprozess langsamer und subtiler abläuft. Das zeigt sich zum Beispiel im Restaurant, wenn man eine Magnum trinkt und dann noch eine Einzelflasche nachbestellt. So lässt sich gut feststellen, dass der Wein in der 0,75-Liter-Flasche schon weiter und reifer ist.

**Gibt es Ausnahmen?** Das ist natürlich auch Geschmackssache. Die Qualität des Weines in einer grösseren Flasche ist zwar tendenziell höher, aber aus einem normalen Wein wird auch in der Magnum kein Renpferd. Ob ein gewöhnlicher Beerwein in einer Magnum besser ist, wage ich denn auch zu bezweifeln.

**Immer mehr Produzenten bieten ihren Wein in Magnum-Flaschen an. Woher kommt dieser Trend?** Es sind vor allem die Weinliebhaber und Wirte, die das wünschen. Es macht einfach mehr Freude, einen guten Tropfen im Freundeskreis zu trinken. Und für ein Restaurant ist es natürlich auch wirtschaftlich interessant.

**Geht es dabei um Rotweine?** Vor allem, aber nicht nur. In allen Restaurants, die ich betreue, ste-

hen neben roten auch Schaum- und Weissweine in Magnum-Flaschen auf der Karte. Kann ich eine Magnum länger lagern als eine 0,75-Liter-Flasche? Ja, eine Magnum ist länger lagerfähig, weil eben der Reifeprozess länger dauert. Theoretisch ist es denn auch von Vorteil, sie später zu öffnen.

**Wie lange hält der Wein in einer geöffneten Magnum?** Dies ist eine sehr subjektive Angelegenheit, die sich jeder Weinge- niesser selbst beantworten muss. Wenn der Tropfen bereits von der Frucht eingebündelt hat, kann er trotzdem munden. Falls der Wein aber oxidative Noten aufweist und eine stumpfe Oberfläche anzeigt, dürfte das Trinken keine Freude mehr machen.

**Ist eine Magnum im Verhältnis billiger als eine 0,75-Liter-Flasche?** Im Gegenteil. Der Preis pro Glas einer Magnum ist meistens leicht höher, weil die kleineren Auflagen von gedruckten Etiketten mehr kosten und sehr viele Kellereien nicht über Abfüllmaschinen für alle Grössen verfügen wie die grossen Weingüter. Die 1,5-Liter-Flaschen werden hier noch überwiegend von Hand abgefüllt.

**Wie viel sollte man für eine Magnum im Minimum ausgeben?** Das kommt auf jeden Weinge- niesser persönlich an und hängt auch von seinem Portemonnaie ab. Es gibt aber schon ab 40 Franken den hervorragenden Wein. Darunter wird es schon schwieriger, einen guten Wein in einer Magnum zu finden. **Wird sich der Trend fortsetzen, sodass auch die Doppel- magnum mit drei Liter Inhalt immer beliebter wird?**

Im Gourmetrestaurant Gupf in Rehobel erlebe ich wirklich einen Trend auch für Doppelmagnums. Dort bin ich permanent am Zusammenkaufen. 3-Liter-Flaschen sind für viele Restaurants das höchste der Gefühle, im Privatgebrauch hingegen sind die ganz grossen Flaschen eher selten. **Welches sind die grössten Flaschen, die Sie im Restaurant anbieten?** Im Gupf haben wir Flaschen auf der Karte, die 27 Liter beinhalten. **Und die werden auch bestellt?** Eben hatte ich eine Gesellschaft mit über hundert Gästen, die gleich drei davon bestellte, eine Ribera del Duero von Malleolus für 4900 Franken pro Flasche.

**Wie handhabt man eine solche Riesenflasche?** Dazu braucht es natürlich eine Dekantiermaschine, mit der der Wein in Karaffen abgefüllt wird. Viele Gäste nehmen grosse Flaschen übrigens gerne als Erinnerung mit. Diese 27-Liter-Flasche im Gupf geht jedoch zurück nach Spanien und wird wieder aufgefüllt, da sie allein einen Wert von über 700 Franken hat.

**Wie sieht es mit halben Flaschen von 0,375 Litern aus? Ist auch hier eine Zunahme spürbar dank immer mehr Singlehaushalten?** Leider stelle ich fest, dass es immer weniger Winzer gibt, die 0,375-Literflaschen abfüllen. Für Weinliebhaber, die nur wenig trinken oder wenn man einmal alleine diniert, ist dies ein Verlust. Ich ziehe eine kleine Flasche offenem Wein vor, da ich dann genau weiss, was ich vorgesetzt bekomme. Im Restaurant Aglio e Olio in Speicher hatten wir mal 470 Positionen von Kleinflaschen auf der Karte, das war früher gang und gäbe.

## So wurden die besten Weine ausgewählt

Kellermeister Hans Rhyner, 61, ist seit vielen Jahren für die Weinkarten von diversen Restaurants zuständig. Das wichtigste ist das Gourmetlokal **Gupf in Rehobel** AR, wo im Keller rund 30 000 Flaschen in einem Preissegment von 32 bis 50 000 Franken lagern. Fürs Restaurant **Weiss Kreuz in Malans** GR hat der pensionierte Zugführer eben eine neue Weinkarte zusammengestellt, die über **450 Positionen an Magnum-Flaschen** aufweist. Bei der Auswahl der «50 besten Magnums» für die Sonntagszeitung schaute Rhyner vor allem darauf, möglichst unterschiedliche Traubensorten zu berücksichtigen. So finden sich neben den gängigen Sorten wie Merlot oder Pinot noir auch viele unbekannte,

etwa **Viura**, eine Weissweintraube aus dem Rioja-Gebiet, oder **Teroldego** aus dem Trentino und Veneto. Neben Nase, Gaumen, Farbe und Alter spielt aber auch der Preis eine wichtige Rolle. Aus diesem Grund sind in der Auswahl keine Bordeaux-Weine vertreten, bei denen es sich meist um Cuvées handelt und deren Preise in den letzten Jahren enorm gestiegen sind. Alle hier vorgestellten Weine wurden von Hans Rhyner degustiert und benotet. Allerdings ist eine solche Bewertung immer auch von **subjektiven Einschätzungen** abhängig. Hans Rhyner: «Absolute Objektivität ist gar nicht möglich, denn jeder hat ein anderes Geschmacksempfinden und muss sich selber ein Urteil bilden.»

## Weissweine

**1 Puligny-Montrachet, 2014, Dom. Jacques Carillon; Chardonnay; Côte de Beaune (F) www.secl- weinwelt.ch** Zitrusfrüchte, Akazienblüten, frischer Apfel. Köstlich, intensiv, ausdrucksstark.



132 Franken  
18 Punkte

**2 Completer «Malanserreb», 2015, Weingut Donatsch; Completer; Bündner Herrschaft (CH) www.donatsch- malans.ch** Äpfel, Quitten, Nüsse. Rassig, interessantes Süss-Säure-Spiel.



81 Franken  
18 Punkte

**3 Sancerre «Harmonie», 2011, Dom. Vincent Pinard; Sauvignon Blanc; Vallée de la Loire (F) www.vinothek- brancaia.ch** Gelbe Apfel- frucht, Akazien, Cassis. Tänzerisch, enorm dicht, finessenreich.



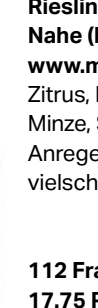
89 Franken  
17.75 Punkte

**4 Sylvaner «R», 2013, Weingut Köfererhof; Sylvaner; Alto Adige (I) m.wilhelm@inter- zegg.ch** Weisse Blumen, Obst, Pflaumen, Kiwi. Schöne Frische, feine Säure, tief, wohlschmeckend.



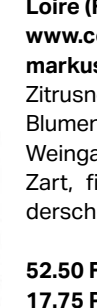
52 Franken  
17.75 Punkte

**5 Grüner Veltliner «Rusten- berg», 2015, Weingut Klein; Grüner Veltliner; Weinviertel West (A) info@apost.ch** Exotische Früchte, Apfel, Zitrus, Pfeffer. Trocken, saftige Säure, feinstrukturiert.



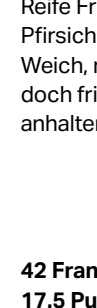
48 Franken  
17.75 Punkte

**6 Riesling «Bockenauer Fel- seneck», Grosses Gewächs 2012, Weingut Schä- fer-Fröhlich; Riesling; Nahe (D) www.martel.ch** Zitrus, Pfirsich, Blumen. Anregend, elegant, vielschichtig.



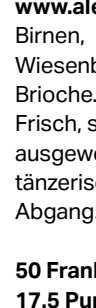
112 Franken  
17.75 Punkte

**7 Anjou «Effusion», 2014, Dom. Patrick Baudoin; Chenin Blanc; Vallée de la Loire (F) www.collection- markus-nauer.ch** Zitrusnoten, Blumen. Weingartenpfirsich. Zart, filigran, wunder- schöne Länge.



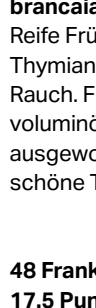
52.50 Franken  
17.75 Punkte

**8 Lugana Brolettino, 2012, Ca' dei Frati; Trebbiano; Lombardia (I) m.wilhelm@interzegg.ch** Reife Fruchtnoten, Pfirsich, Apfel. Weich, mild und doch frisch, lang anhaltend.



42 Franken  
17.5 Punkte

**9 St-Saphorin «Les Blassin- ges», Grand Cru 2015, Pierre-Luc Leyvraz; Chasse- las; Lavaux (CH) www.alexander-weine.ch** Birnen, Wiesenblumen, Brioche. Frisch, saftig, ausgewogen, tänzerischer Abgang.



50 Franken  
17.5 Punkte

**10 Verdejo Viñas Viejas «V3», 2011, Menade, Verdejo; Rueda (E) www.vinothek- brancaia.ch** Reife Früchte, Thymian, Fenchel, Rauch. Frisch, voluminös, ausgewogen, schöne Tiefe.



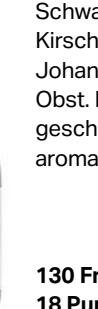
48 Franken  
17.5 Punkte

# Die 50 besten Rotweine, Weissweine und Schaumweine in der Magnum-Flasche

Exklusiv für die Sonntagszeitung hat Kellermeister Hans Rhyner Hunderte von 1,5-Liter-Flaschen degustiert, jeden Wein bewertet und mit Punkten benotet. Die besten Tropfen stellt er hier vor

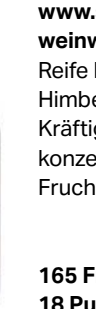
## Rotweine

**1 Tros de Clos, 2011, Alfredo Arribas; Cariñena; Priorat (E) www.vinothek-brancaia.ch** Waldbeeren, Brombeeren, Trüffel, Torf. Komprimierter Auftakt, dicht, frisch.



174 Franken  
18 Punkte

**2 Terra di Lavoro, 2012, Fattoria Galardi; Aglianico, Piedrosso; Campania (I) www.ulrich.ch** Schwarze Kirschen, Johannisbeeren, Obst. Elegant, geschmeidig, aromatisch.



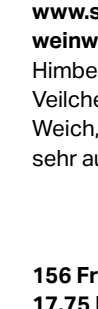
130 Franken  
18 Punkte

**3 Chambolle-Musigny «Les Charmes», 1er Cru 2012, Domaine Christian Clerget; Pinot noir; Côte de Nuits (F) www.secl- weinwelt.ch** Reife Kirschen, Himbeeren, Erde. Kräftig, konzentrierte Frucht, endlos.



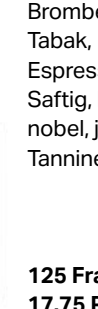
165 Franken  
18 Punkte

**4 Saint-Joseph «Les Granits», 2011, M. Chapoutier; Syrah; Côtes-du-Rhône Nord (F) www.collection- markus-nauer.ch** Brombeeren, Cassis, Lakritze, schwarzer Pfeffer. Vollmundiger Reichtum, intensiv-würzig.



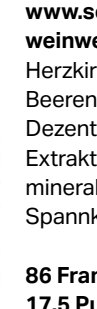
129 Franken  
17.75 Punkte

**5 Schwarz «Limited, Blend», 2012, Weingut Johann Schwarz; Cabernet Franc, Merlot; Neusiedlersee (A) www.secl- weinwelt.ch** Himbeeren, Cassis, Veilchen. Weich, fruchtig, sehr ausgewogen.



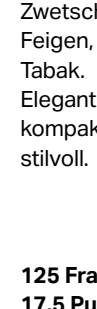
156 Franken  
17.75 Punkte

**6 Rioja «Norte», 2012, Bode- gas Pujanza; Tempranillo; Rioja (E) www.vinothek-brancaia.ch** Brombeeren, Tabak, Espresso-noten. Saftig, komplex, nobel, jugendliche Tannine.



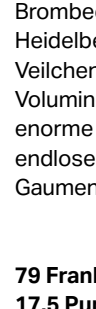
125 Franken  
17.75 Punkte

**7 Cuvée «Achs», 2011, Weingut Paul Achs; Blaufränkisch, Zweigelt, St. Laurent; Neusiedlersee (A) www.secl- weinwelt.ch** Herzkirschen, rote Beeren, Veilchen. Dezent, Extraktzüsse, mineralische Spannkraft.



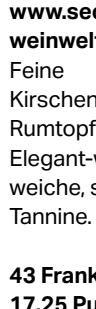
86 Franken  
17.5 Punkte

**8 Chianti Classico «Mocenni 89», 2012; Bindi Sergardi, Sangiovese; Chianti (I) www.vinothek-brancaia.ch** Zwetschgen, Feigen, Veilchen, Tabak. Elegant, enorm kompakt, herrlich stilvoll.



125 Franken  
17.5 Punkte

**9 Teroldego, 2011, Azienda Agricola Marion; Teroldego; Verona (I) m.wilhelm@interzegg.ch** Brombeeren, Heidelbeeren, Veilchen. Voluminös, enorme Tiefe, endloses Gaumenspiel.



79 Franken  
17.5 Punkte

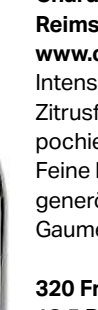
**10 Tribus, 2014, Weingut Jacqueline Klein; Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon; Neusiedlersee (A) www.secl- weinwelt.ch** Feine Kirschennote, Rumtopf. Elegant-würzig, weiche, samtige Tannine.



43 Franken  
17.25 Punkte

## Champagner

**1 Champagne «Sir Winston Churchill», Brut Millésime 2002, Pol Roger; Pinot noir, Chardonnay; Reims (F) www.moevenpick- wein.ch** Aprikosengelee, Quitten, Brioche. Viel Kraft, finessenreich, generös am Gaumen, endlos.



420 Franken  
19 Punkte

**2 Champagne «Dizy Corne Bautray», Extra Brut Millésime 2004, Jacquesson; Chardonnay; Reims (F) www.cavesa.ch** Intensive Zitrusfrüchte, pochierte Birne. Feine Perlage, generös am Gaumen, endlos.



320 Franken  
18.5 Punkte

**3 Champagne «Grand Cellier d'Or», Brut Millésime 2009, Villmart & Cie; Chardonnay, Pinot noir; Reims (F) www.secl- weinwelt.ch** Gelbe Pfirsiche, Ananas, Brioche. Reif, komplex, mit viel Persönlichkeit.



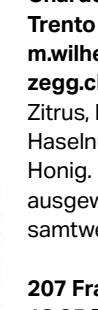
150 Franken  
18.5 Punkte

**4 Champagne Agrapart «Mi- néral», Blanc de Blancs Millésime 2009, Agrapart & Fils; Chardonnay; Reims (F) www.grand- chateaux.ch** Kandierte Früchte, Obstkompost. Rund, wunderbare Mineralstruktur, endlos.



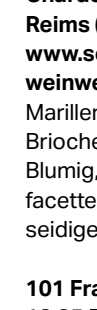
170 Franken  
18.25 Punkte

**5 Champagne Gosset, Grand Millésime 2004, Gosset; Chardonnay, Pinot noir; Reims (F) www.martel.ch** Zitrus- und Vanillnoten, Apfel, Ananas. Feine Perlage, komplex, finessenreich.



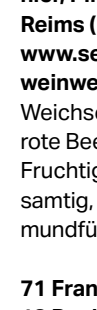
140 Franken  
18.25 Punkte

**6 Giulio Ferrari «Reserva del Fondatore» Millesimato, 2004, Cantine Ferrari; Chardonnay; Trento (I) m.wilhelm@inter- zegg.ch** Zitrus, Blumen, Haselnüsse, Honig. Elegant, ausgewogen, samtweich.



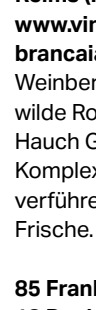
207 Franken  
18.25 Punkte

**7 Champagne «Cuvée Fleurons», 1er Cru Brut Millésime 2008, P. Gimmonet & Fils; Chardonnay; Reims (F) www.secl- weinwelt.ch** Marillen, Birnen, Brioche. Blumig, tief, facettenreich, seidige Perlage.



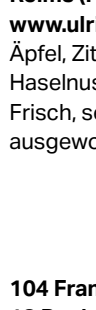
101 Franken  
18.25 Punkte

**8 Champagne Nominé-Re- nard, Brut Rosé Nominé-Re- nard; Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir; Reims (F) www.secl- weinwelt.ch** Weichselkirschen, rote Beeren. Fruchtig, rund, samtig, mundfüllend.



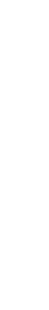
71 Franken  
18 Punkte

**9 Champagne «Carte d'Or», Brut, Drappier; Pinot noir, Chardonnay; Reims (F) www.vinothek-brancaia.ch** Weinbergpfirsich, wilde Rosen, Hauch Gewürze. Komplex, verführerische Frische.



85 Franken  
18 Punkte

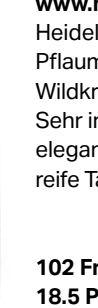
**10 Champagne «De Sousa», Grand Cru Blanc de Blancs, De Sousa; Chardonnay; Reims (F) www.ulrich.ch** Apfel, Zitronen, Haselnuss. Frisch, sehr rund, ausgewogen.



104 Franken  
18 Punkte

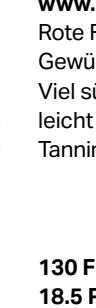
## Schweizer Rotweine

**1 Malanser Blauburgunder «Scadena», 2013, Peter Weingut; Pinot noir; Bündner Herrschaft (CH) www.donatsch- malans.ch** Kirschen, Gewürze, Pflaumen, Cassis, Mineralität. Saftig, feine Säure, filigran.



100 Franken  
18.75 Punkte

**2 Balin, 2013, Cantina Kopp von der Crone; Merlot, Arinarno; Sopra-Ceneri (CH) www.martel.ch** Heidelbeeren, Pflaumen, Wildkräuter. Sehr intensiv, elegant, samtig, reife Tannine.



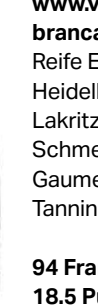
102 Franken  
18.5 Punkte

**3 Syrah «L'Enfer de la Patience», 2012, Histoire d'Enfer; Syrah; Wallis (CH) www.martel.ch** Rote Früchte, Gewürze, Schiefer. Viel süsse Frucht, leicht körniges Tannin.



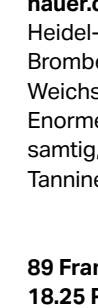
130 Franken  
18.5 Punkte

**4 Pinot noir «Cipriani», 2013, Zizerser Weinfreunde; Pinot noir; Churer Rheintal (CH) www.secl- weinwelt.ch** Dunkle Waldbeeren, Himbeeren, Hochelegant, voller Finesse und Tiefe.



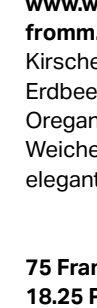
87 Franken  
18.5 Punkte

**5 Pinot noir «Chalofe Thal- heim», 2013, Tom Litwan; Pinot noir; Schinznach (CH) www.vinothek-brancaia.ch** Reife Erdbeeren, Heidelbeeren, Lakritze. Schmelzender Gaumen, reifes Tannin, endlos.



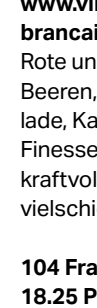
94 Franken  
18.5 Punkte

**6 Cornalin «Antica», 2014, Dom. Cornulus; Cornalin; Wallis (CH) www.collection-markus- nauer.ch** Heidel- und Brombeeren, Weichselkirschen. Enorme Tiefe, samtig, edle Tannine.



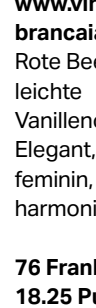
89 Franken  
18.25 Punkte

**7 Pinot noir «Selvenen», 2012, Georg Fromm; Pinot noir; Malans (CH) www.weingut- fromm.ch** Kirschen, Erdbeeren, Oregano. Weicher Auftakt, elegant, lang.



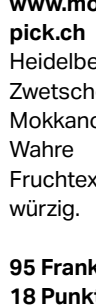
75 Franken  
18.25 Punkte

**8 Montagna Magica, 2013; Daniel Huber; Merlot, Cabernet Franc; Luganese (CH) www.vinothek-brancaia.ch** Rote und blaue Beeren, Schokolade, Kaffee. Finessenreich, kraftvoll, vielschichtig.



104 Franken  
18.25 Punkte

**9 Pinot noir «No 3», 2013, Schlossgut Bachtobel; Pinot noir; Oberes Thurtal (CH) www.vinothek-brancaia.ch** Rote und blaue Beeren, leichte Vanillnoten. Elegant, saftig, feminin, sehr harmonisch.



76 Franken  
18.25 Punkte

**10 Vindala, 2013, Sette- maggio; Merlot, Marselan, Carminoir; Sopra-Ceneri (CH) www.moeven- pick.ch** Heidelbeeren, Zwetschgen, Mokka-noten. Wahre Fruchtexplosion, würzig.



95 Franken  
18 Punkte

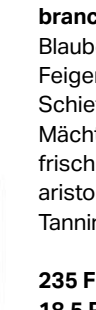
## Trouvaillen, weiss und rot

**1 Pinot noir «Unique», 2013, Weingut Donatsch; Pinot noir; Bündner Herrschaft (CH) www.donatsch- malans.ch** Kirschen, Gewürze, Edelhölzer. Brillante Säure, cremige Struktur.



(im Weingut nicht erhältlich)  
19 Punkte

**2 Rioja «Martires», 2014, Finca Allende; Viura; Rioja (E) www.vinothek-brancaia.ch** Reife, weisse Früchte, Zitrusnoten. Elegant, mineralisch, frisch, endlos.



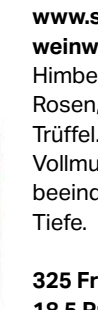
255 Franken  
18.75 Punkte

**3 Doix, 2010, Celler Mas Doix, Cariñena, Garnacha; Priorat (E) www.vinothek-brancaia.ch** Blaubeeren, Feigen, Schiefernote. Mächtig, herrlich frisch, aristokratische Tannine.



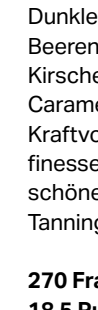
235 Franken  
18.5 Punkte

**4 Lagrein «Mirell», Riserva 2013, Ansitz Waldgries; Lagrein; Alto Adige (I) www.secl- weinwelt.ch** Dunkle Waldbeeren, Gewürze. Trocken, kraftvoll, wuchtig, endlos.



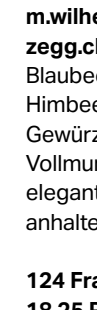
105 Franken  
18.5 Punkte

**5 Barolo «Cascina Franca», 2011, Giacomo Conterno; Nebbiolo; Piemont (I) www.vinothek-brancaia.ch** Himbeeren, Rosen, Erde, Trüffel. Vollmundig, dicht, beeindruckende Tiefe.



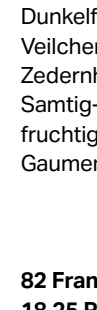
325 Franken  
18.5 Punkte

**6 Merlot, 2011, Weingut Pöckl; Merlot; Neusiedlersee (A) www.secl- weinwelt.ch** Dunkler Beerenkorb, Kirschen, Caramel. Kraftvoll, finessenreich, schönes Tanningerüst.



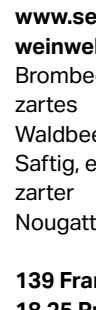
270 Franken  
18.5 Punkte

**7 Fidenzio, 2009, Podere San Luigi; Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot; Maremma/Bolgheri (I) m.wilhelm@inter- zegg.ch** Blaubeeren, Himbeeren, Gewürze. Vollmundig, füllig, elegant, anhaltendes Finale.



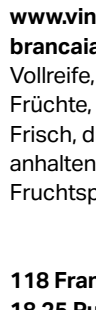
124 Franken  
18.25 Punkte

**8 La Dama, 2011, Domains Lupier; Garnacha; Navarra (E) www.vinothek-brancaia.ch** Dunkelfruchtig, Kirschen, Zedernholz. Samtig-sanft, fruchtig, endloses Gaumenspiel.



82 Franken  
18.25 Punkte

**9 Blaufränkisch «Mariental», 2009, Ernest Triebaumer; Blaufränkisch; Neusiedlersee-Hügelland (A) www.secl- weinwelt.ch** Brombeerfrucht, zartes Waldbereenkonfit. Saftig, elegant, zarter Nougatouch.



139 Franken  
18.25 Punkte

**10 Rioja «Rivas de Tereso», 2014, Sandra Bravo Marin; Tem**