

MEDIENSPIEGEL

06.11.2017

Andreas Keller Weininformation
Andreas Keller
Konkordiastrasse 12
8032 Zürich

Lieferschein-Nr.: 10468524
Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.3

Ausschnitte: 2
Folgeseiten: 7
Total Seitenzahl: 9

	05.11.2017	hotellerie-gastronomie.ch Die Schweizer Wein-Champions	01
	01.11.2017	Hotellerie et Gastronomie Zeitung DIE SCHWEIZER WEIN-CHAMPIONS	04



Die Schweizer Wein-Champions

Gastronomie 05. Nov. 2017

Der Grand Prix du Vin Suisse zeichnet die besten Weine des Landes aus. Im Rahmen einer grossen Gala wurden Les Frères Dutruy zum «Weingut des Jahres» gekürt. Weitere Sieger gab es in 13 Kategorien.

Previous Christian und Julien Dutruy ging ein Wunsch in Erfüllung. Die Winzer aus Founex holten den Titel «Weingut des Jahres» zum ersten Mal in den Kanton Waadt. (Bilder ZVG) Das neue, aus eigenen Mitteln finanzierte Kellereigebäude, ist mit modernster Technik ausgerüstet. Die trichterförmigen Cuvons dienen zum Transport der Trauben in die Gärtanks. Next

Laut war der Jubel und riesig ist die Freude von Christian und Julien Dutruy. Im Rahmen der Gala des Vins Suisses vom 31. Oktober im Kursaal Bern wurden Les Frères Dutruy aus Founex/ VD zum «Weingut des Jahres» gekürt. Diesen Titel hat sich das Power-Duo hart erarbeitet. Christian, Jahrgang 1975, erlangte mit 23 Jahren das eidgenössische Meisterdiplom im Weinbau. Er arbeitete in Napa Valley und leitete drei Jahre lang eine Kellerei in Südafrika, die 15 Millionen Liter Wein erzeugte. Sein fünf Jahre jüngerer Bruder Julien studierte Önologie an der Weinhochschule Bordeaux und schloss als Bester seines Jahrgangs ab. Er arbeitete auf Château Smith Haut Lafitte, in GevreyChambertin und in Neuseeland.

Im Jahr 2005 übernahmen die beiden Brüder das Familienweingut. Ihr Vater, Jean-Jacques Dutruy, hatte als erster Winzer Weine mit der Bezeichnung AOC Founex in den Handel gebracht und die Premiumlinie Les Romaines geschaffen. Er war auch der einzige Waadtländer Winzer, der seine Weine in Rheinweinflaschen füllte. Dies als Erinnerung an seine Lehr- und Wanderjahre im deutschen Rheingau.

Beim Generationenwechsel hatte das Weingut bereits einen guten Ruf. Doch nur ein kleiner Teil der Produktion wurde in Flaschen gefüllt. Den Rest verkaufte Vater Dutruy offen an Händler. Julien und Christian steckten sich ein klares Ziel. Sie wollten die Weine aus ihren 25 Hektaren Reben in Founex, Coppet und Commugny selber abfüllen und verkaufen. Dabei blieb ihnen nur eine Wahl: Sie mussten bessere Weine erzeugen als ihre bereits bekannten Konkurrenten. Um dieses ehrgeizige Ziel zu erreichen, beschloss die Familie, sich in allen Erzeugungsschritten zu verbessern. Dabei legten die Dutruy-Brüder ein besonderes Augenmerk auf das Pflanzenmaterial. Christian leitet die zum Betrieb gehörende Rebschule – eine der grössten der Schweiz. Neue Parzellen bepflanzten sie mit 10 000 Stöcken pro Hektare. Auf drei unterschiedlichen Terroirs wurzeln Reben, die am besten zum entsprechenden Boden passen. Ihr Gamay-Klon produziert kleine Trauben, die denen der Pinot Noir ähnlich sehen. Gelesen wird ausschliesslich von Hand. Im Jahr 2013 wurde mit der Umstellung auf die biologische Bewirtschaftung begonnen. Ende Jahr sollte die Bio-Zertifizierung erfolgen.

Im Keller stiess Julien rasch an die Grenzen der Kapazität. Ein Um- und Ergänzungsbau beim Stammhaus im Zentrum von Founex wurde durch Einsprachen verhindert. Etwas ausserhalb des Dorfes begannen sie 2014 mit dem Bau eines neuen Kellergebäudes.

Mut zum Neuanfang nach Totalausfall

«Dass wir die Bewilligung für den Neubau auf der grünen Wiese erhielten, war ein Glücksfall für uns», sagte Julien Dutruy. «Nachdem ein Hagelzug praktisch die ganze Ernte 2013 zerstört hatte, planten wir tage- und nächtelang die Arbeitsabläufe. Wir wollten das Beste für unsere Weine, wussten, wo die Tanks und wo die Maschinen stehen mussten. Unser Onkel, ein Architekt, baute dann die Hülle nach neuesten Energiestandards drumherum.» Im Chai, dem Kelterraum, stehen 55 Stahl tanks, und im Keller unter der Erde reift ein Teil des Weins in 120 Barriques. Eine Schweizer Premiere ist das System mit Cuvons. In diesen trichterförmigen Behältern werden die Trauben nach dem Entrappen ohne Pumpen in die Gärtanks gehievt. «Während der ganzen Weinbereitung arbeiten wir mit der



Gravitation», erklärt Julien Dutruy, «einzig beim Abfüllen wird der Wein gestresst.»

Auch bei der Aufmachung der Flaschen liessen Les Frères Dutruy nichts aus. Zwei Linien sind im Angebot: im Stahltank ausgebaute Weine, die in elegante Rheinweinflaschen gefüllt werden, und Les Romaines, die in Barriques ausgebauten Grandes Réserves, abgefüllt in Flaschen im Bordeaux-Stil. Über beide Linien gerechnet, werden jährlich rund 150 000 Flaschen produziert.

Im Marketing setzten die Brüder Dutruy auf Wettbewerbe, die sich gut kommunizieren und vermarkten liessen. Die Bilanz ist dann auch beachtlich. Sie brachten es auf 38 Auszeichnungen für Weissweine, 18 bei den Roséweinen und 47 bei den Rotweinen, wie man ihrer Webseite entnehmen kann. Waren es mit dem alten Keller häufig zweite und dritte Ränge oder Diplome, stieg die Zahl der ersten Plätze und Goldmedaillen, seit die Weine unter optimalen Bedingungen im neuen Chai gekeltert werden. Eine Ausnahme bildete der Gamaret Les Romaines 2005, der am Grand Prix des Vins Suisses 2007 in der Kategorie sortenreine Rotweine den ersten Platz belegte. Das war nicht nur der erste Gamaret auf einem Podestplatz, es war auch ein Waadtländer Rotwein aus einem unbekanntem Dorf, der erst noch von zwei damals unbekanntem Jungwinzern gekeltert wurde. Die Überraschung war perfekt. Heute, zehn Jahre später, sind die Brüder erneut sehr erfolgreich mit dabei. Zwar ohne Gamaret, von dem sie einfach zu wenig haben. Mit ihrem Brut Rosé, dem Gamay Grande Réserve und dem Gewürztraminer passerillé, alle drei aus der Linie Les Romaines, holten sie sich jedoch Gold. Silber gab es für ihren Sauvignon Blanc, Domaine de la Doye, und den Chardonnay Grande Réserve Les Romaines sowie den Rosé de Pinot Noir und den Pinot Noir Cuvée Spéciale. Nominiert wurden der Gewürztraminer passerillé und der Brut Rosé. Beide Nominierten erreichten den zweiten Platz. Das wusste Julien Dutruy drei Tage vor der Gala im Berner Kursaal noch nicht, und er mochte auch gar nicht spekulieren, ob es ihnen für den Platz ganz zuoberst auf dem Podest reichen würde. «Einmal ‚Weingut des Jahres‘ werden, ist schon ein Traum von uns», wünschte er sich.

Für 2018 haben sich Christian und Julien Dutruy vorgenommen, vermehrt Präsenz in der Deutschschweiz zu zeigen. Einen kleinen Schritt haben sie bereits gemacht. Seit 2014 sind sie mit ihrem Gamay Les Romaines Mitglied bei der Vereinigung Mémoire des Vins Suisses. Die höchste Auszeichnung in der Schweizer Weinszene wird ihnen sicher zahlreiche weitere Türen öffnen

Mit komplizierter Arithmetik zum Weingut des Jahres

Betriebe, die sich für den Titel «Weingut des Jahres» bewerben wollen, müssen mindestens fünf Weine in drei verschiedenen Kategorien einreichen. Massgebend für den Gewinn des Titels sind das Verhältnis von eingereichten zu prämierten Weinen (Gold- und Silbermedaillen) sowie die Gesamtzahl der nominierten und der prämierten Weine (Plätze 1 bis 3).

Die Gewinner in 13 Kategorien

Nebst dem «Weingut des Jahres» wurden in 13 Kategorien je sechs Weine nominiert. Ein Degustationskomitee nahm diese nochmals unter die Lupe und verteilte die Ränge eins bis drei. Für die Ränge vier bis sechs gibt es ein Diplom. Die Siegerweine sind:

Schaumweine: Brut de l'Orpailleur 2014, AOC Valais, von Frédéric Dumoulin aus Uvrier Chasselas: Saint-Saphorin Bellevue 2016, AOC Lavaux, von Les Fils Rogivue aus Chexbres Müller-Thurgau: Jeninser Riesling-Sylvaner 2016, AOC Graubünden, von Jürg Obrecht Weine in Jenins Sortenreine Weissweine: Petite Arvine 2015, AOC Valais, von der Cave du Rhodan Mounir in Salgesch Weisse Assemblagen: Apriori 2016, AOC Valais, Vinigma GmbH, Valentin Schiess in Basel Rosé und Federweisse: Œil-dePerdrix Les Petits Crêts 2016, AOC Neuchâtel, Cave des Coteaux in Areuse-Boudry Gamay: Gamay 2016, AOC Valais, Cave Mabillard in Champlan Pinot Noir: Pinot Noir Clos de la Couta Vex 2015, AOC Valais, Domaine Jean-René Germanier in Vétroz Gamaret/Garanoir (erstmalig in eigener Kategorie): Légende 2015, AOC Genève, Domaine du Centaure, Dardagny Merlot: Piccola Vigna Merlot Barrique 2013, DOC

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6006 Luzern
041/ 418 24 40
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse
Page Visits: 21'223



Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 67308257
Ausschnitt Seite: 3/3

Ticino, von Piccola Vigna Sagl in Coldrerio Sortenreine Rotweine: Cornalin 2016, AOC Valais, Kellerei Leukersonne, Susten Rote Assemblagen: Plural 2015, AOC Zürich, Weingut Erich Meier in Uetikon am See Weine mit Restzucker ab acht Gramm pro Liter: Domaine Tourbillon 2012, AOC Valais, Provins Valais in Sion Prix Bio: Vengeance tardive Begnins 2016, AOC La Côte, Domaine La Capitaine in Begnins.

Der Grand Prix du Vin Suisse ist auch ein Indikator für die Veränderungen in der Schweizer Weinszene. So ist die vermehrte Flexibilität der Winzer ein Trend. Zunehmend keltern sie Trauben aus verschiedenen Anbaugebieten. Ein Beweis dafür ist die weisse Assemblage «Apriori», für die Valentin Schiess Walliser Trauben in der Stadt Basel gekeltert hat.

Weitere Informationen gibt es in der November-Ausgabe des Weinmagazins «Vinum» und auf der Webseite des Grand Prix du Vin Suisse.

(Vinum/Gabriel Tinguely)

Mehr Informationen unter:

www.grandprixduvinsuisse.ch

www.lesfreresdutruy.ch



DIE SCHWEIZER WEIN-CHAMPIONS

Der Grand Prix du Vin Suisse zeichnet die besten Weine des Landes aus. Im Rahmen einer grossen Gala wurden Les Frères Dutruy zum «Weingut des Jahres» gekürt. Weitere Sieger gab es in 13 Kategorien.



BILDER ZVG

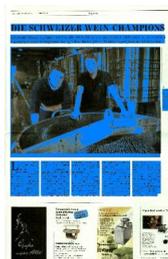
Christian und Julien
Dutruy ging ein
Wunsch in Erfüllung.
Die Winzer aus
Founex holten den
Titel «Weingut des
Jahres» zum ersten
Mal in den Kanton
Waadt.

HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 23'635
Erscheinungsweise: 36x jährlich



Seite: 11
Fläche: 198'160 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 67269263
Ausschnitt Seite: 2/6

Laut war der Jubel und riesig ist die Freude von Christian und Julien Dutruy. Im Rahmen der Gala des Vins Suisses vom 31. Oktober im Kursaal Bern wurden Les Frères Dutruy aus Founex/VD zum «Weingut des Jahres» gekürt. Diesen Titel hat sich das Power-Duo hart erarbeitet. Christian, Jahrgang 1975, erlangte mit 23 Jahren das eidgenössische Meisterdiplom im Weinbau. Er arbeitete in Napa Valley und leitete drei Jahre lang eine Kellerei in Südafrika, die 15 Millionen Liter Wein erzeugte. Sein fünf Jahre jüngerer Bruder Julien studierte Önologie an der Weinhochschule Bordeaux und schloss als Bester seines Jahrgangs ab. Er arbeitete auf Château Smith Haut Lafitte, in Gevrey-Chambertin und in Neuseeland.

Im Jahr 2005 übernahmen die beiden Brüder das Familienweingut. Ihr Vater, Jean-Jacques Dutruy, hatte als erster Winzer Weine mit der Bezeichnung AOC Founex in den Handel gebracht und die Premiumlinie Les Romaines geschaffen. Er war auch der einzige Waadtländer Winzer, der seine Weine in Rheinweinflaschen füllte. Dies als Erinnerung an seine Lehr- und Wanderjahre im deutschen Rheingau.

Beim Generationenwechsel hatte das Weingut bereits einen guten Ruf. Doch nur ein kleiner Teil der Produktion wurde in Flaschen gefüllt. Den Rest verkaufte Vater Dutruy offen an Händler. Julien und Christian steckten sich ein klares Ziel. Sie wollten die Weine aus ihren 25 Hektaren Reben in Founex, Coppet und Comugny selber abfüllen und verkaufen. Dabei blieb ihnen nur eine Wahl: Sie mussten bessere Weine erzeugen als ihre bereits bekann-

ten Konkurrenten. Um dieses ehrgeizige Ziel zu erreichen, beschloss die Familie, sich in allen Erzeugungsschritten zu verbessern. Dabei legten die Dutruy-Brüder ein besonderes Augenmerk auf das Pflanzenmaterial. Christian leitet die zum Betrieb gehörende Rebschule – eine der grössten der Schweiz. Neue Parzellen bepflanzten sie mit 10 000 Stöcken pro Hektare. Auf drei unterschiedlichen Terroirs wurzeln Reben, die am besten zum entsprechenden Boden passen. Ihr Gamay-Klon produziert kleine Trauben, die denen der Pinot Noir ähnlich sehen. Gelesen wird ausschliesslich von Hand. Im Jahr 2013 wurde mit der Umstellung auf die biologische Bewirtschaftung begonnen. Ende Jahr sollte die Bio-Zertifizierung erfolgen.

Im Keller stiess Julien rasch an die Grenzen der Kapazität.

Ein Um- und Ergänzungsbau beim Stammhaus im Zentrum von Founex wurde durch Einsprachen verhindert. Etwas ausserhalb des Dorfes begannen sie 2014 mit dem Bau eines neuen Kellergebäudes.

Mut zum Neuanfang nach Totalausfall

«Dass wir die Bewilligung für den Neubau auf der grünen Wiese erhielten, war ein Glücksfall für uns», sagte Julien Dutruy. «Nachdem ein Hagelzug praktisch die ganze Ernte 2013 zerstört hatte, planten wir tage- und nächtelang die Arbeitsabläufe. Wir wollten das Beste für unsere Weine, wussten, wo die Tanks und wo die Maschinen stehen mussten. Unser Onkel, ein Architekt, baute dann die Hülle nach neuesten Energiestandards drumherum.» Im Chai, dem Kelterraum, stehen 55

Stahltanks, und im Keller unter der Erde reift ein Teil des Weins in 120 Barrriques. Eine Schweizer Premiere ist das System mit Cuvons. In diesen trichterförmigen Behältern werden die Trauben nach dem Entrappen ohne Pumpen in die Gärtanks gehievt. «Während der ganzen Weinbereitung arbeiten wir mit der Gravitation», erklärt Julien Dutruy, «einzig beim Abfüllen wird der Wein gestresst.»

Auch bei der Aufmachung der Flaschen liessen Les Frères Dutruy nichts aus. Zwei Linien sind im Angebot: im Stahltank ausge-

baute Weine, die in elegante Rheinweinflaschen gefüllt werden, und Les Romaines, die in Barrriques ausgebauten Grandes Réserves, abgefüllt in Flaschen im Bordeaux-Stil. Über beide Linien gerechnet, werden jährlich rund 150 000 Flaschen produziert.

«Einmal
«Weingut des
Jahres» werden,
ist ein Traum
von uns.»

JULIEN DUTRUY, ÖNOLOGE

Im Marketing setzten die Brüder Dutruy auf Wettbewerbe, die sich gut kommunizieren und vermarkten liessen. Die Bilanz ist dann auch beachtlich. Sie brachten es auf 38 Auszeichnungen für Weissweine, 18 bei den Roséweinen und 47 bei den Rotweinen, wie man ihrer Webseite entnehmen kann.

HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 23'635
Erscheinungsweise: 36x jährlich



Seite: 11
Fläche: 198'160 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 67269263
Ausschnitt Seite: 3/6

Waren es mit dem alten Keller häufig zweite und dritte Ränge oder Diplome, stieg die Zahl der ersten Plätze und Goldmedaillen, seit die Weine unter optimalen Bedingungen im neuen Chai gekeltert werden. Eine Ausnahme bildete der Gamaret Les Romaines 2005, der am Grand Prix des Vins Suisses 2007 in der Kategorie sortenreine Rotweine den ersten Platz belegte. Das war nicht nur der erste Gamaret auf einem Podestplatz, es war auch ein Waadtländer Rotwein aus einem unbekanntem Dorf, der erst noch von zwei damals unbekanntem Jungwinzern gekeltert wurde. Die Überraschung war perfekt. Heute, zehn Jahre später, sind die Brüder erneut sehr erfolgreich mit dabei. Zwar ohne Gamaret, von dem sie einfach zu wenig haben. Mit ihrem Brut Rosé, dem Gamay Grande Réserve und dem Gewürztraminer passerillé, alle drei aus der Linie Les Romaines, holten sie sich jedoch Gold. Silber gab es für ihren Sauvignon Blanc, Domaine de la Doye, und den Chardonnay Grande Réserve Les Romaines sowie den Rosé de Pinot Noir und den Pinot Noir Cuvée Spéciale. Nominiert wurden der Gewürztraminer passerillé und der Brut Rosé. Beide Nominierten erreichten den zweiten Platz. Das wusste Julien Dutruy drei Tage vor der Gala im Berner Kursaal noch nicht, und er mochte auch gar nicht spekulieren, ob es ihnen für den Platz ganz zuoberst auf dem Podest reichen würde. «Einmal Weingut des Jahres werden, ist schon ein Traum von uns», wünschte er sich.

Für 2018 haben sich Christian und Julien Dutruy vorgenommen, vermehrt Präsenz in der Deutschschweiz zu zeigen. Einen kleinen Schritt haben sie bereits gemacht.

Seit 2014 sind sie mit ihrem Gamay Les Romaines Mitglied bei der Vereinigung Mémoire des Vins Suisses. Die höchste Auszeichnung in der Schweizer Weinszene wird ihnen sicher zahlreiche weitere Türen öffnen.

Mit komplizierter Arithmetik zum Weingut des Jahres

Betriebe, die sich für den Titel «Weingut des Jahres» bewerben wollen, müssen mindestens fünf Weine in drei verschiedenen Kategorien einreichen. Massgebend für den Gewinn des Titels sind das Verhältnis von eingereichten zu prämierten Weinen (Gold- und Silbermedaillen) sowie die Gesamtzahl der nominierten und der prämierten Weine (Plätze 1 bis 3).

Die Gewinner in 13 Kategorien

Nebst dem «Weingut des Jahres» wurden in 13 Kategorien je sechs Weine nominiert. Ein Degustationskomitee nahm diese nochmals unter die Lupe und verteilte die Ränge eins bis drei. Für die Ränge vier bis sechs gibt es ein Diplom. Die Siegerweine sind:

- × Schaumweine: Brut de l'Orpailleur 2014, AOC Valais, von Frédéric Dumoulin aus Uvrier
- × Chasselas: Saint-Saphorin Bellevue 2016, AOC Lavaux, von Les Fils Rogivue aus Chexbres
- × Müller-Thurgau: Jeninser Riesling-Sylvaner 2016, AOC Graubünden, von Jürg Obrecht
- × Weine in Jenins
- × Sortenreine Weissweine: Petite Arvine 2015, AOC Valais, von der Cave du Rhodan Mounir in Salgesch
- × Weisse Assemblagen: Apriori 2016, AOC Valais, Vinigma GmbH, Valentin Schiess in Basel

- × Rosé und Federweisse: Cail-Perdrix Les Petits Crêts 2016, AOC Neuchâtel, Cave des Coteaux in Areuse-Boudry
- × Gamay: Gamay 2016, AOC Valais, Cave Mabillard in Champlan
- × Pinot Noir: Pinot Noir Clos de la Couta Vex 2015, AOC Valais, Domaine Jean-René Germanier in Vétroz
- × Gamaret/Garanoir (erstmalig in eigener Kategorie): Légende 2015, AOC Genève, Domaine du Centaure, Dardagny
- × Merlot: Piccola Vigna Merlot Barrique 2013, DOC Ticino, von Piccola Vigna Sagl in Coldrerio
- × Sortenreine Rotweine: Cornalin 2016, AOC Valais, Kellerei Leukersonne, Susten
- × Rote Assemblagen: Plural 2015, AOC Zürich, Weingut Erich Meier in Uetikon am See
- × Weine mit Restzucker ab acht Gramm pro Liter: Domaine Tourbillon 2012, AOC Valais, Provins Valais in Sion
- × Prix Bio: Vengeance tardive Begnins 2016, AOC La Côte, Domaine La Capitaine in Begnins.

Der Grand Prix du Vin Suisse ist auch ein Indikator für die Veränderungen in der Schweizer Weinszene. So ist die vermehrte Flexibilität der Winzer ein Trend. Zunehmend keltern sie Trauben aus verschiedenen Anbaugebieten. Ein Beweis dafür ist die weisse Assemblage «Apriori», für die Valentin Schiess Walliser Trauben in der Stadt Basel gekeltert hat.

Weitere Informationen gibt es in der November-Ausgabe des Weinmagazins «Vinum» und auf der Webseite des Grand Prix du Vin Suisse. VINUM/GABRIEL TINGUELY

HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 23'635
Erscheinungsweise: 36x jährlich



Seite: 11
Fläche: 198'160 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 67269263
Ausschnitt Seite: 4/6



HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-gastronomie.ch

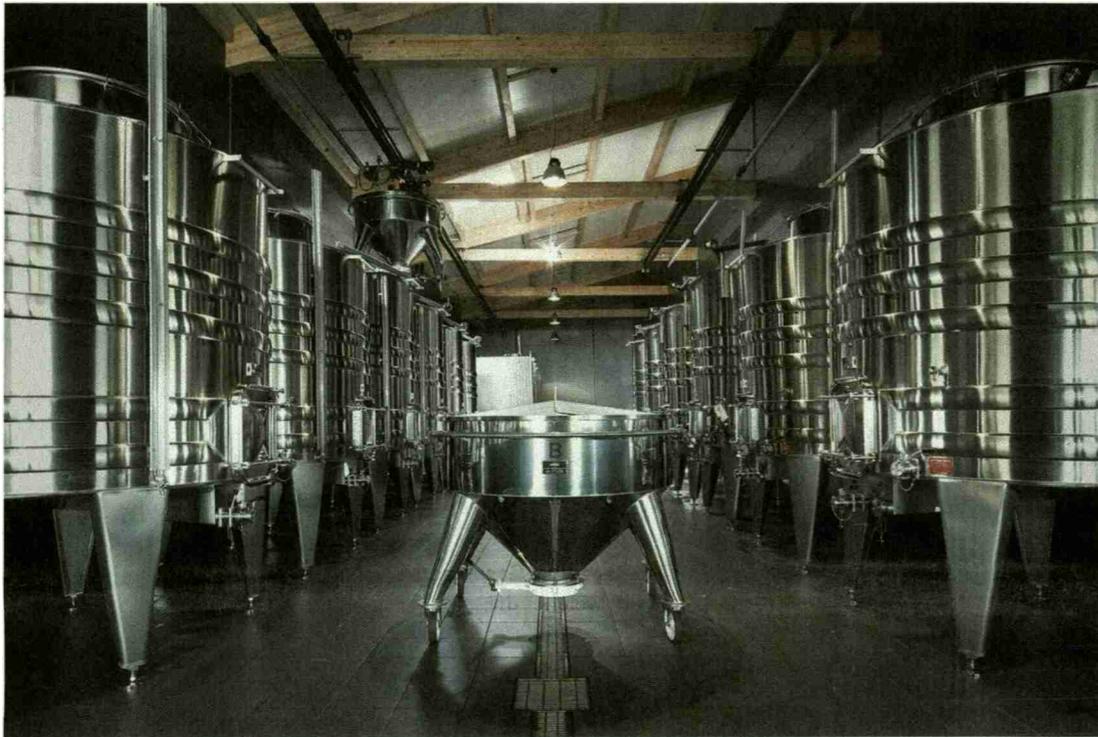
Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 23'635
Erscheinungsweise: 36x jährlich



Seite: 11
Fläche: 198'160 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 67269263
Ausschnitt Seite: 5/6



Das neue, aus eigenen Mitteln finanzierte Kellereigebäude (oben) ist mit modernster Technik ausgerüstet.
Die trichterförmigen Cuvons (unten) dienen zum Transport der Trauben in die Gärtanks.



Mehr Informationen unter:
www.grandprixduvinsuisse.ch
www.lesfresdutruy.ch



Zahlen und Fakten zum Grand Prix du Vin Suisse

Im 2017 wurden die
Champions unter
den Schweizer
Weinen zum elften
Mal gekürt.

511

**Produzenten haben über
2840 Weine in 13 Katego-
rien zum Wettbewerb
eingereicht.**

170

**Juroren verkosteten die
eingereichten Weine an
sechs Tagen und vergaben
303 Gold- und 616 Silber-
medaillen. Insgesamt
wurden 32,4 Prozent der
Weine ausgezeichnet.**

Der Wettbewerb
steht unter dem
Patronat des Ver-
bands der Schwei-

zer Önologen.

Gemäss dessen
Reglement dürfen
nicht mehr als ein
Drittel der Weine
ausgezeichnet
werden.

78

**Weine, die jeweils sechs
höchstbewerteten pro
Kategorie, wurden nomi-
niert und steigen ins
Rennen um eine der begeh-
rten 39 Trophäen des Grand
Prix du Vin Suisse. In jeder
Kategorie gibt es Erst-,
Zweit- und Drittplatzierte
sowie Diplome für die
Ränge vier bis sechs.**

Nur ein Winzer
oder ein Betrieb
wird zum «Weingut
des Jahres» gekürt.