



Das Team der Charles Bonvin SA freut sich über die Auszeichnung: Christophe Bonvin, Thierry Delalay, André Darbellay, Bob Heuzeveldt und Sébastien Albanesi (v. l.).

dern auch der Equipe. Und sie seien auch das Resultat einer jahrzehntelangen Arbeit, bei der viel Wert auf die Details gelegt werde. Gegründet wurde das Unternehmen übrigens im Jahr 1858 von Charles-Marie Bonvin. Damit ist es die älteste Walliser Weinkellerei der Schweiz.

Weniger alt ist der Betrieb der beiden jungen Winzer Isabella und Stéphane Kellenberger. Die Berner haben ihr Weingut Vin d'œuvre in Leuk Stadt VS erst 2013 gegründet und durften für ihren Gamay mit dem sinnigen Namen «to die for» bereits den Preis für den höchstbewerteten Rot-

wein (Prix «Vinissimo Rot») entgegennehmen.

Auch der Preis für den höchstbewerteten Weisswein ging ins Wallis: Les Mazots Fendant de Sion 2013 der Maurice Gay SA hat den Degustierenden am besten gemundet. Der Prix «Bio Suisse», der von Sponsor Coop übergeben wurde, ging schlussendlich ins Waadtland. Über den Spezialpreis für den besten Bio-Wein durfte sich die Ville de Lausanne für ihren Gamaret Barrique Château Rochefort Allaman Grand Cru 2011 freuen. ● NICOLE HÄTTENSCHWILER

Alle Preisträger unter: [www.coopzeitung.ch/gpdvs](http://www.coopzeitung.ch/gpdvs)



Expertin  
**Britta Wiegelmann**  
Weinjournalistin

## Sonne im Glas

**Von wegen, das Tessin ist die Sonnenstube der Schweiz:** Diesen Titel trägt das Wallis davon. Durchschnittlich 2100 Stunden pro Jahr lacht hier die Sonne vom Himmel, und das kommt natürlich auch dem Wein zugute. So kommt es, dass der Pinot Noir – in der Deutschschweiz Blauburgunder genannt – hier besonders reif und verführerisch ausfällt. Wie etwa dieses Exemplar der Genossenschaft Provins aus biologischem Anbau. Reife Erdbeere, Kirsche und zarte Blütennoten dringen an die Nase, eine seidig-weiche Textur umschmeichelt den Gaumen. Ein echter Trinkwein ist das. Er bringt sogar jenen Daheimgebliebenen, die in diesem Jahr den Deutschschweizer Nicht-Sommer aushalten durften, nachträglich die Sonne ins Glas.

### Coop Naturaplan Bio-Valais AOC Pinot Noir Solum, 2011

- ⇒ Preis: **Fr. 14.95/75 cl**
- ⇒ Herkunft: **Wallis**
- ⇒ Rebsorte: **Pinot Noir**
- ⇒ Genussreife: **3–5 Jahre ab Ernte**
- ⇒ Erhältlich: **in grösseren Coop-Läden und unter:**

[www.mondovino.ch](http://www.mondovino.ch)

