



Profi Panel

Gamay aus der Westschweiz

Fruchtbetont, rund, belanglos, austauschbar: Lange Zeit hatten die Gamays aus der Romandie in der Deutschschweiz einen zwiespältigen Ruf. Doch das VINUM-Profipanel mit jeweils acht Gamay-Gewächsen aus Genf, dem Waadtland und dem Wallis zeigt: Es tut sich was in der Gamay-Szene. Noch nie war die stilistische Vielfalt so gross wie heute. Das Spektrum reicht von tänzerischer Finesse bis zu fruchtbetonter Fülle. Doch besonders die Gamays mit Temperament und Grip sind im Vormarsch. Gut so! **Text: Thomas Vaterlaus**



Foto: Siffert / weinweltfoto.ch

Er ist sowas wie der vergessene rote Riese im Schweizer Weinbau. Denn nur wenige Weinfreaks in der Deutschschweiz wissen, dass der Gamay mit einer Anbaufläche von über tausend Hektar nach den vermeintlich prestigeträchtigeren Sorten Pinot Noir und Merlot die dritt wichtigste Rotweinsorte in unserem Land ist. Das Problem: Der Wein wird vor allem dort getrunken, wo er angebaut wird. In der Deutschschweiz dagegen ist Westschweizer Gamay (noch) alles andere als «trendy». Und auch Assemblagen wie der Walliser Dôle, in denen ein beträchtlicher Teil der Gamay-Trauben «verschwinden», geniessen wenig Prestige. Doch das Blatt könnte sich wenden. Leichtere, fruchtbetonte Rotweine mit moderatem Alkoholgehalt gelten im rückläufigen Markt als grosse Hoffnungsträger. Und genau solche Weine kann der Gamay hervorbringen. Zudem hoffen einige ambitionierte Winzer auf den «Beaujolais-Effekt». Der süffig runde, oft kitschige Beaujolais war in den 70er und 80er Jahren der Lieblingswein der Deutschschweizer, Namen wie Fleury oder Moulin-à-Vent jedem Weintrinker ein Begriff. Doch dann veränderten sich die Trinkvorlieben, und der Beaujolais verschwand ab Mitte der 90er Jahre fast vollständig vom Schweizer Markt. Doch seit einigen Jahren erlebt er wieder ein Comeback, nicht mehr als Mainstream-Produkt, sondern als animierendes «Nischengewächs» in der Naturweinszene und der mit ihr verbundenen Gastronomie. Anstelle der kitschigen Frucht von früher zeigen die neuen Gamays nun beschwingte Frische, Grip und viel ehrlichen Charakter!

Neue stilistische Vielfalt

Diese «Gamay naturelle»-Bewegung hat ganz offensichtlich auch einige der Westschweizer Winzer inspiriert, deren Weine bei diesem VINUM-Profipanel verkostet wurden. Es sind Weine, die zumeist biologisch oder biodynamisch angebaut wurden und nach alter Beaujolais-Manier im Macération-Carbonique-Verfahren (Kohlensäuremaischung) oder nach der Macération-Semi-Carbonique-Methode (eine Kombination von Kohlensäuremaischung und klassischer Maischegärung) vinifiziert wurden. Doch auch bei den klassisch produzierten Weinen wird heute oft ein Anteil der Traubentiele mitvergoren, was ihnen deutlich mehr Grip verleiht. Dank diesem Mut zu mehr Kreativität in der Weinbereitung zeigt sich der Westschweizer Gamay

stilistisch so vielfältig wie noch nie zuvor. Das Spektrum reicht bei diesem VINUM-Profipanel folgerichtig von beerenfruchtig-fülligen Weinen bis zu temperamentvoll-kernigen Gewächsen. Mit verschiedenen Schattierungen dazwischen.

Top-Crus für weniger als 15 Franken

Für dieses VINUM-Profipanel wurden 33 vorselektionierte Weine verkostet. Die jeweils acht bestbewerteten Weine aus den drei Kantonen Wallis, Waadtland und Genf stellen wir hier im Heft vor. Benotet wurden die Weine von der zehnköpfigen Jury mehrheitlich im Bereich zwischen 88 und 92 Punkten, mit einigen Ausreissern nach oben, aber auch nach unten. Wie die Auswertung der Verkostung zeigt, ist das Qualitätsniveau der Gamay-Weine in den drei Kantonen vergleichbar hoch. Die höchste Gesamtpunktzahl erreichten die acht Weine aus Genf, knapp vor den Waadtländern und den Wallisern. Das Fazit der Verkoster: «Die Westschweizer Gamays haben in den letzten Jahren deutlich an Qualität zugelegt. Es macht Spass, diese Weine zu verkosten. Trotzdem gibt es immer noch Luft nach oben.» In einer Beziehung jedoch sind die Gamays schon heute nahezu unschlagbar, nämlich bezüglich der Relation zwischen Qualität und Preis. Nicht weniger als sechs der total 24 Weine, die wir Ihnen auf den nächsten Seiten vorstellen, kosten weniger als 15 Franken!

Zwei Winzer setzen Akzente

Der höchstbewertete Wein des Panels ist einer der legendärsten Gamays in der Schweiz überhaupt, gekeltert vom heute 63-jährigen Jean-Michel Novelle in Satigny bei Genf. Seinen Namen Iconique Gamay (vor dem Namenswechsel hiess der Wein Fruit Noir) hat dieser Wein mehr als verdient. Er stammt von über hundertjährigen Reben, die Jean-Michels Grossvater einst eigenhändig von Morgon im Beaujolais nach Genf gebracht hat. Jean-Michel Novelle sorgte Anfang der 1990er Jahre als Revoluzzer mit gebleichten Haaren und Punk-Frisur für Furore, arbeitete danach als Consultant unter anderem in Savoyen, der Provence und vor allem in Chile und nutzt nun sein ganzes Know-how, um in seiner Domäne in Genf starke Zeichen zu setzen. Ein ganz besonderer Coup gelang in diesem VINUM-Panel aber auch dem 57-jährigen Ausnahme-Önologen Rodrigo Banto. Die beiden von ihm gekelterten

Gamays, der Gamay Emotion 2025 von der Domaine Kursner in Féchy und der Gamay Vieilles Vignes Expression 2024 vom Cave de la Côte in Tolochenaz, belegten in der Waadtländer Auswahl die Plätze eins und zwei. Rodrigo Banto, der Enkel eines von der Schweiz nach Chile ausgewanderten Ingenieurs, studierte Agrarwissenschaften an der Universität von Santiago de Chile und arbeitete danach unter anderem bei Viña San Pedro, einem Giganten, der jährlich 50 Millionen Kilo Trauben einkellert. Nebst dem Wein hatte Rodrigo Banto in seiner Jugend eine zweite grosse Leidenschaft: das Wellenreiten an der Pazifikküste. Doch 2003 kehrte er dem Carménère und den Wellen den Rücken, zog ins Waadtland und bewies in diesem Hitzejahr auf Anhieb sein Können. Dass Rodrigo Banto im Waadtland mit Merlot und anderen Rotweinsorten neue Standards gesetzt hat, ist aufgrund seiner Herkunft wenig verwunderlich. Seit Jahren setzt er aber auch mit seinen Chasselas besondere Akzente. Nun beweist er mit seinen Gamays, die ganz auf trinkige Eleganz getrimmt sind, welche positiven Eigenschaften die Sorte in der Westschweiz entfalten kann.

VINUM-Profipanel

Beim VINUM-Profipanel verkosten externe Weinexperten zusammen mit der VINUM-Redaktion vorselektionierte Weine. Die Probe erfolgt strikt blind, alle Weine werden vor dem Eintreffen der Verkoster in Karaffen umgefüllt. Benotet wird nach dem 100-Punkte-System. Diese Ratings ergeben schliesslich die Rangliste, nach der die Weine im Heft publiziert werden. Die Wertung über die Stilistik der Weine zeigt, welche der drei Grundeigenschaften (lebendig, ausgewogen oder füllig) die Jury mehrheitlich den einzelnen Weinen zugeordnet hat. Das Profipanel «Gamay Westschweiz – Wallis, Waadtland, Genf» fand am Mittwoch, den 19. August 2026, in VINUM Räumlichkeiten im JED Campus in Schlieren statt. Die 33 verkosteten Weine – von denen die 24 bestbewerteten Crus im Heft vorgestellt werden – sind gegenwärtig im Handel erhältliche Jahrgänge und wurden uns direkt von den Winzern zur Verfügung gestellt.



Facts & Figures

Weltweit sind gegenwärtig rund **26 000 Hektar** mit Gamay bestockt, damit rangiert das Gewächs nicht in der Top 30 der meistangebauten Sorten. Das mit Abstand wichtigste Anbauland ist **Frankreich** mit rund 24 000 Hektar (davon über 80 Prozent im Beaujolais), gefolgt von der **Schweiz** mit etwas mehr als tausend Hektar (Wallis 433 Hektar, Waadtland 310 Hektar, Genf 275 Hektar). Die früh reifende Sorte ist eine natürliche Kreuzung der Sorten Pinot und Gouais Blanc. Gamay-Weine werden traditionell mittels **Macération Carbonique** (Kohlensäuremaischung) vinifiziert. Dabei werden die Trauben ungequetscht mit den Stielen in Stahltanks gegeben, wo die Gärung unter Sauerstoffentzug durch Kohlendioxid intrazellulär in den Beeren beginnt. Heute setzen die Winzer mehrheitlich auf die **klassische Maischegärung**. Eine Kombination der beiden Verfahren nennt man **Macération Semi-Carbonique**. Gamay-Weine zeigen sich mehrheitlich fruchtbetont animierend und leicht und entsprechen damit den sich verändernden Vorlieben der Konsumenten. Sie werden am besten **kühl** (8 bis 14 Grad Celsius) genossen.

Foto: Nicolas Greinacher

Die Jury

Von links nach rechts

Nicolas Greinacher
Chefredaktor VINUM, Zürich

Alain Kunz
Weinjournalist, Zürich

Gabriel Tinguely
Weinjournalist, Zug

Lucila Buschor
Sommeliere & Eventorganisatorin
VINUM, Zürich

Thomas Vaterlaus
VINUM-Autor, Zürich

Jan Schwarzenbach MW
Weinhändler, Basel

Nicole Vaculik
Sommeliere, Meersburg

Lidwina Weh
Sommeliere, Wohlen

Adrian van Velsen
Weinjournalist, Windisch

Miguel Zamorano
VINUM-Redakteur, Zürich

Selektion Genf – 1. Rang

Zweifellos eine Überraschung. Denn die Gamays aus Genf fristen in der Deutschschweiz noch immer ein Mauerblümchendasein. Zu Unrecht, wie dieses VINUM-Profilpanel jetzt beweist. Denn die Gewächse aus Genf erreichen mit tendenziell ausgewogenen, fülligen, aber eben doch trinkigen Weinen die höchste Gesamtpunktzahl der drei Kantone. Daher ist es auch nicht verwunderlich, dass ein Genfer Cru das beste Resultat des Panels erzielte: der kraftvolle Iconic Gamay von Jean-Michel Novelle aus Satigny.



Jury-Urteil Stilistik:
Ausgewogen

1. Platz

Jean-Michel Novelle, Le Grand Clos, Satigny, Genf
Iconic Gamay 2023

In der Nase offen, mit roten Kirschen, Brombeeren, aber auch Pflaumen, dazu verführerische Würznoten, florale Aromen und Pfeffer. Auch etwas Kaffee und Toffee. Im Gaumen gut proportioniert, vielschichtig und kraftvoll, mit saftigem Fruchtkern. Getragen von einer lebhaften, animierenden Säure. Würziges, langanhaltendes Finale. Sehr ausgewogen. Wirkt wie aus einem Guss. 2026 bis 2032.

25 Fr. | novelle.wine

Jury-Urteil Stilistik:
Füllig

2. Platz

Domaine de la Roche, Dardagny, Genf
Gamay 2025

Dichtes Purpurrot. Expressiv dunkelbeerige Aromatik mit Brombeeren, Kirschen, Cassis, aber auch Lakritze und Pflaumen. Edler Anflug von Vanille. Im Gaumen zugänglich und kompakt, mit klarer Frucht, feinem Tannin und einer stimmig wirkenden Säure. Ehrlicher, zugänglicher, aber nicht eindimensionaler Gamay. Fruchtbetontes «Easy drinking» im besten Sinne des Wortes. 2026 bis 2029.

13 Fr. | roche1959.ch

Jury-Urteil Stilistik:
Ausgewogen

3. Platz

Domaines Les Hutins, Dardagny, Genf
Gamay 1er Cru Dardagnay La Briva Vieilles Vignes 2025

Feinduftig, mit roten Früchten, besonders Himbeeren und Johannisbeeren. Im Gaumen geradlinig. Wirkt straff und fokussiert. Ein präzises Tannin und eine lebhaft Säure stützen die Frucht. Trotz seiner Power punktet der Wein auch mit Lebendigkeit, trinkigem Schmelz und Frische. Halte angenehm lange nach. Sehr gelungener Gamay. 2026 bis 2030.

18 Fr. | domaineleshutins.ch

Jury-Urteil Stilistik:
Füllig

4. Platz

La Cave de Genève, Satigny, Genf
Gamay Clémence Vieilles Vignes 2025

Zeigt sehr viel jugendlichen Charme. In der Nase extrovertiert mit Himbeeren, Kirschen und Heidelbeeren. Dazu Pfingstrosen, Nelken und schwarzer Pfeffer. Im Gaumen dicht gewoben, mit weicher Fülle und verführerischer Kirschfrucht. Anflug von Extraktsüsse, reifes Tannin und angepasste Säure. Ein modern vinifizierter Gamay mit viel Charme. 2026 bis 2029.

16.90 Fr. | cavedegeneve.ch

«Eine sehr vielseitige Verkostung. Das Spektrum reicht von experimentellen Weinen mit Ganztrauben-Pressung oder fast roséartig gekeltert bis zu gelungenen Klassikern. Die Genfer Crus überraschten mich mit ihrem qualitativ hohen Niveau.»

Jan Schwarzenbach MW, Weinhändler, Basel



Jury-Urteil Stilistik:
Ausgewogen

5. Platz

Domaine de La Guérite,
Gy, Genf
**Gamay Vieilles Vignes Nature
2024**

In der Nase geprägt von kräuterwürzigen und balsamischen Noten sowie einem Anflug von reifen roten Beeren. Pfingstrosen, Leder, Tannennadeln, Unterholz und Tabak. Wirkt in positiver Weise etwas rustikal. Im Gaumen zupackend und ausgewogen. Von einer präsenten, ätherisch wirkenden Säure getragen. Den Abgang prägt eine, frisch wirkende Herbe. 2026 bis 2029.
22 Fr. | laguerite.ch



LIEBLING
SCHWARZEN-
BACH

Jury-Urteil Stilistik:
Ausgewogen

6. Platz

Domaine de La Vigne
Blanche, Cologny, Genf
Gamay 2024

Duft von roten und dunklen Beeren, auch balsamische und florale Aromen. Dazu ein Anflug von reduktiven Noten, die aber nicht stören. Im Gaumen gut strukturiert, mit erdigen und ätherischen Untertönen. Ein eleganter, saftiger und gut ausbalancierter Gamay, der mit seiner unaufdringlichen Art sehr animierend und trinkig wirkt. Endet kernig und frisch. Beaujolais-Style. 2026 bis 2029.
16 Fr. | lavigneblanche.ch



LIEBLING
ZAMORANO

Jury-Urteil Stilistik:
Lebendig

7. Platz

Laurent & Veronique Villard,
Anières, Genf
Gamay Les Parcelles 2024

Sehr helles, fast an einen Rosé erinnerndes Rot. In der Nase mit sehr subtilem Beerenduft, Johannisbeergelee und rote Kirschen, aber auch Teeblätter und ein Anflug von Weihrauch. Präsentiert sich auch im Gaumen leichtfüssig, rund und elegant. Ein Anflug von Extraktsüsse, gut eingebundenes Tannin. Im Abgang animierend, kernig und frisch, mit einem Touch von Sauerkirschen. 2026 bis 2029.
12 Fr. | lesparcelles.ch



LIEBLING
KUNZ

Jury-Urteil Stilistik:
Füllig

8. Platz

Domaine de la Devinière,
Satigny, Genf
Gamay 2023

In der Nase geprägt von feinen, schön ausgereiften, aber doch frischen roten Beeren. Dazu florale Noten, Medizinalkräuter, ein Anflug von Ricola-Bonbons. Auch im Gaumen sorgt das Spiel zwischen Reife und Eleganz für eine animierende Spannkraft. Ein sinnlich fülliger und doch beschwingter Gamay, fast schwebend und wie in Seidenpapier gepackt. Fruchtbetontes Finale. 2026 bis 2030.
14.50 Fr. | la-deviniere.ch

Selektion Waadtland – 2. Rang

Das Waadtland offenbart in diesem Panel die grösste Bandbreite an Stilistiken. Überzeugen die beiden erstplatzierten Weine mit ihrer geschliffenen Eleganz, punkten andere mit Fülle, doch vier Weine beeindrucken mit einer Lebendigkeit, die zuweilen an das Beaujolais erinnert. Beide topplatzierten Gamays wurden vom Ausnahme-Önologen Rodrigo Banto (Cave de la Côte) gekeltert.



Jury-Urteil Stilistik:
Ausgewogen

1. Platz

Domaine Kursner, Féchy, Waadt

Gamay Emotion 2025

Duftig und reintonig, mit roten und dunklen Beeren sowie einem Hauch von edler, grün-erfrischender Floralität. Im Gaumen straff strukturiert. Ein Gamay mit Saft und Kraft, bleibt dabei aber doch sehr elegant und animierend, mit einnehmender Fruchtsüsse. Halbt im Finale lange nach. Perfekt komponiert. Eine westschweizerische Gamay-Interpretation, die rundweg überzeugt. Trinkig. 2026 bis 2029.

13.20 Fr. | kursner.ch



Jury-Urteil Stilistik:
Lebendig

2. Platz

Cave de la Côte, Tolochenaz, Waadt

Gamay Vieilles Vignes Expression 2024

Feinduftig, mit frischen roten Beeren, Sauerkirschen und Früchtetee, auch florale Noten und Wiesengräser, dazu eine Spur Pfeffer. Im Gaumen leichtfüssig, mit knackig frischer Frucht und lebendiger Säure. Zeigt viel subtilen Charakter und Trinkfluss. Halbt lange nach. Ein Gamay voller Frische und Finesse. Macht Lust auf ein zweites Glas. 2026 bis 2029.

14.50 Fr. | cavedelacote.ch



Jury-Urteil Stilistik:
Lebendig

3. Platz

Domaine de Montimbert, Chardonne, Waadt

Gamay 2025

In der Nase zart, mit einem Anflug von Himbeeren und Johannisbeeren, dazu schön eingebundene elegante Würznoten wie Vanille, aber auch erdige und florale Anklänge, etwa Veilchen. Im Gaumen rund, aber nicht füllig, sondern sehr ausgewogen, straff und kompakt. Getragen von viel Finesse und Schliff. Ein Wein von mittlerer Fülle, aber mit sehr viel Harmonie. Animierend. 2026 bis 2029.

19 Fr. | montimbert.ch



Jury-Urteil Stilistik:
Lebendig

4. Platz

Domaine Henri Cruchon, Echichens, Waadt

Gamay Ultimo 2023

Animierend duftig in der Nase, mit Noten von roten Beeren, Brombeeren, Leder, aber auch kräuterwürzigen und mineralisch kalkigen Aromen. Im Gaumen sehr saftig, leichtfüssig und lebendig, entwickelt einen guten Druck, mit knackiger Frucht, einem gut eingebundenen Gerbstoff und einer markanten Lakritznote im Rückaroma. Ein sehr ausgewogener, trinkiger Gamay. 2026 bis 2029.

22 Fr. | henricruchon.ch

«Wie diese Verkostung zeigt, könnte der Gamay zur Lösung der aktuellen Probleme beitragen, sollen doch unkomplizierte Weine mit Frucht und Frische im Trend liegen. Doch leider ist der Gamay bei vielen Weinfreaks noch immer zweite Wahl.»

Lidwina Weh, Sommelière, Wohlen



Jury-Urteil Stilistik:
Füllig

5. Platz

Cave du Château de
Valeyres, Valeyres-sous-
Rances, Waadt

Gamay Confidentiel 2024

Wirkt in der Nase im Auftakt etwas parfümiert, mit roten Beeren, besonders Kirschen, aber auch Brombeeren. Dazu florale und herbale Noten wie Lorbeer oder Schwarztee. Im Gaumen kraftvoll, saftig und elegant. Sehr solides, im Abgang leicht adstringierendes Tannin. Interessanter Wein, gewinnt mit Belüftung. Gutes Entwicklungspotenzial. 2026 bis 2032.

23.65 Fr. | chateauvaleyres.ch



Jury-Urteil Stilistik:
Ausgewogen

6. Platz

Noémie Graff, Domaine
Le Satyre, Begnins, Waadt

Gamay Le Satyre 2024

Zuerst verhalten, dann in der Nase tiefgründig und vielversprechend. Sehr klare, reintonige Frucht mit Noten von Waldbeeren und dunklen Kirschen, dazu mineralische und blumige Noten mit einem Anflug von Hibiskus. Im Gaumen sehr elegant und fruchtbetont, aufs Wesentliche konzentriert, ohne ein Gramm Fett. Animierend saftig, mit lebendigem, leicht pfeffrigem Finale. 2026 bis 2030.

15 Fr. | lesatyre.ch



Jury-Urteil Stilistik:
Lebendig

7. Platz

Cave Clair Obscur, Perroy,
Waadt

Gamay Perroy 2024

In der Nase verhalten, mit einem eigenständigen, etwas rustikal anmutenden Aromenprofil. Rosenblüten, Leder, Unterholz, Nelken und Blutorangen, dahinter Kirschen und Waldbeeren. Im Gaumen im Auftakt süssfruchtig und mit schönem Schmelz. Mittlerer Körper. leicht trocknendes Tannin, rotfruchtiger Abgang mit gutem Trinkfluss. Lebendiger, sehr ehrlicher Gamay. 2026 bis 2029.

20 Fr. | caveclairobscur.ch



Jury-Urteil Stilistik:
Füllig

8. Platz

Les Frères Dutruy, Founex,
Waadt

Gamay Grande Réserve Les Romaines 2023

Von viel Primärfrucht getragenes Bouquet. Reife, leicht marmeladig wirkende Waldbeeren und Brombeeren. Auch Zwetschgenkompott. Dazu ausgeprägt kräuterwürzige und erdige Noten. Im Gegensatz zur schon etwas reif wirkenden Aromatik zeigt sich der Wein im Gaumen jugendlich zupackend und dicht gewoben. Getragen von einer präsenten Säure. 2026 bis 2030.

30 Fr. | lesfreresdutruy.ch

Selektion Wallis – 3. Rang

Der vermeintlich wärmste der drei Westschweizer Kantone überrascht mit ausgewogen-lebendigen Weinen. Keines der acht Gewächse wurde von der Jury als füllig eingestuft. Erfreulich sind auch die hohen Bewertungen der Gamays von grossen Kellereien wie Provins, Rouvinez oder Jean-René Germanier, die qualitativ auf Augenhöhe mit den Selbstkeltern agieren. Besonders viel Temperament zeigen die Gamays von Marie-Thérèse Chappaz und Domaine de Beudon, die auf den kargen Böden von Fully wachsen.



Jury-Urteil Stilistik:
Ausgewogen

1. Platz

Domaine Chevaliers,
Salgesch, Wallis

Gamay Vieilles Vignes 2023

In der Nase zuerst leicht reduktiv, nach Belüftung Aromen von Waldbeeren, Brombeeren und Lakritze, dazu florale Noten (Veilchen) und eine ausgeprägte Würzigkeit. Zeigt dann seine Klasse vor allem im Gaumen mit einem präsenten, aber fein geschliffenen Gerbstoff und einer saftigen Säure. Animierender, ausgewogener und vor allem charakterstarker Gamay. 2026 bis 2032.

25.50 Fr. | chevaliers.ch



Jury-Urteil Stilistik:
Ausgewogen

2. Platz

Provins, Sion, Wallis
Gamay Grand Métal 2025

Ausgeprägt duftig, mit einnehmenden Noten von vorwiegend roten und dunklen Beeren, warmfruchtig anmutend. Dazu ein Anflug von Unterholz und waldigem Laub. Im Gaumen harmonisch, nicht überladen. Die vorhandene Fülle wird von der cremig-saftigen Säure perfekt ausbalanciert. Im Abgang mit rotbeerigen Aromen und einem edlen Touch Kräuterwürze. Ein trinkiger, gekonnt proportionierter Schmeichler! 2026 bis 2031.

20.50 Fr. | provins.ch



Jury-Urteil Stilistik:
Lebendig

3. Platz

Famille Rouvinez, Sierre,
Wallis

Gamay Les Fleurs 2025

Zeigt sich schon in der Nase tiefgründig und animierend, mit dezent rotbeeriger Frucht, an Erdbeerkonfitüre und Johannisbeeren erinnernd, dazu eine dezente Kräuterwürze, Rauch und Veilchen. Im Gaumen geradlinig, elegant und kompakt. Sehr belebend, mit einem fruchtbetonten, beschwingten Finish. Macht Lust auf mehr. Ein Gamay mit sehr gutem Trinkfluss und subtiler Klasse! 2026 bis 2030.

15.90 Fr. | rouvinez.com



Jury-Urteil Stilistik:
Ausgewogen

4. Platz

Favre t'Chippis, Sierre,
Wallis

Gamay Chivirau 2025

Beschwingte rotbeerige Fruchtigkeit. Kirschen, Himbeeren, aber auch ein Hauch von Brom- und Preiselbeeren. Dazu eine grünlich anmutende Frische, an Gras und Veilchen erinnernd. Im Gaumen mit feinem Fruchtschmelz und einer präsenten, saftigen Säure. Wirkt von A bis Z lebendig, spritzig, animierend und frisch. Gekühlt getrunken, die perfekte Erfrischung an Sommertagen. 2026 bis 2029.

17 Fr. | favre-tchippis.ch

«Dieses Panel vereint grossartige, vor allem aber trinkige Weine. Mit dem Ausdruck des Terroirs entstehen aus der Sorte Gamay in der Westschweiz mehr denn je Gewächse, die gekühlt oder zumindest temperiert mit fast allen Gerichten harmonieren.»

Gabriel Tinguely, Journalist, Bern



Jury-Urteil Stilistik:
Ausgewogen

5. Platz

Domaine Jean-René Germanier, Vétroz, Wallis
Gamay Vespaie 2024

In der Nase etwas verhalten, aber vielschichtig und elegant. Noten von roten Kirschen. Dazu zarte Kräuternoten und eine Spur Pfeffer. Auch mineralische, an Kalk und Feuerstein erinnernde Aromen. Im Gaumen fokussiert, getragen von einer saftigen frischen Säure, präzisiertem Tannin, einer fein dosierten Würzigkeit und einem schön fruchtbetonten und harmonisch langanhaltenden Finale. 2026 bis 2032.

14.50 Fr. | jrgermanier.ch



Jury-Urteil Stilistik:
Lebendig

6. Platz

Domaine de Beudon, Fully, Wallis
Mon Gamay Libre 2022

Zuerst verhalten, aber vielversprechend. Waldbeeren, Kirschen und Brombeeren, dazu ein Anflug von Pfefferminze, Liebstöckel und Flieder. Auch dunkle Schokolade. Im Gaumen temperamentvoll und zupackend, mit einer knackigen, saftigen Frische. Markanter, leicht adstringierender Gerbstoff. Herbes Finale. Interessanter, weil sehr ehrlicher, aufs Wesentliche reduzierter Wein. 2026 bis 2032.

34 Fr. | beudon.ch



Jury-Urteil Stilistik:
Ausgewogen

7. Platz

Domaine G rald Besse, Martigny, Wallis
Gamay Champortay 2024

Im Auftakt von leicht reduktiven, rauchigen Noten geprägt. Nach Belüftung dunkle Beerenfrucht und Pflaumen, unterlegt von mineralisch-steinigen und balsamisch würzigen Noten. Im Gaumen im Auftakt mit einem Hauch von Extraktsüsse, dann getragen von einem présents, etwas herb wirkenden Gerbstoff und einer saftigen Säure. Eleganter und charaktervoll-ausgewogener Gamay. 2026 bis 2032.

16.50 Fr. | besse.ch



Jury-Urteil Stilistik:
Lebendig

8. Platz

Domaine Chappaz, Fully, Wallis
Grain Gamay Vieilles Vignes 2024

Zeigt sich in der Nase knackig rotbeerig, besonders Waldbeeren und Johannisbeeren, dazu ausgeprägt kr uterw rzige Noten sowie ein Anflug von Zimt und Nelken. Im Gaumen sehr eigenständig und jugendlich, mit Ecken und Kanten. Getragen von einer saftigen Säure. Langanhaltend, mit einem würzigen, leicht salzigen Finale. Sehr lebendiger Gamay. 2026 bis 2030.

46.80 Fr. | martel.ch