



Insgesamt 104 Spezialitäten aus verschiedenen Regionen stellten sich einer grossen Weinkennerschaft



Die Söhne Pascal Kümin, Manuel Kümin und der Patron Stefan Kümin jun. dürfen auf ihre Top-Weine mit Spitzenqualität stolz sein. Selbst das neue kohlenensäurehaltige Erfrischungsgetränk «Flitzer» weiss sich selbstbewusst zu behaupten. Fotos © Axel B. Bott

Regionales Genusskaleidoskop bei Frühlingsdegustation 2026

18.04.2026, Axel B. Bott

Kümin Weinbau präsentierte in ihrer Frühlingsdegustation am 16. und 17. April 2026 68 Weine aus regionalen und 26 Weine aus nationalen sowie europäischen Anbaugebieten, wie Tessin, Italien, Spanien und Portugal. Dazu ergänzten 10 Edelspirituosen das Degustationsangebot und ein Novum, den «Flitzer», ein innovatives Citrus/Wein/ Kohlensäure-Getränk. Neu waren im Sortiment aus der Region Zürichsee, ein Riesling Silvaner, Savignon blanc, ein 61' Extra Brut Perlwein aus Italien, sowie 4 Cardeira-Weine, Branco, Tinto, Talha und Reserva aus Spanien/Portugal.

Gut ist was schmeckt

Ein guter Wein ist Geschmackssache. Nicht nur weil die Geschmäcker, sondern bei Kümin auch die Angebote vielseitig und jeweils einzigartig sind. Nicht zuletzt inspirieren spezifische Rebsorten, das Terrain (Boden, Mikroklima), Assemblagen oder Cuvees (bewusstes Verschneiden verschiedener Rebsorten, Lagen oder Jahrgänge) das Geschmacksvergnügen auf ihre Weise.

Die Lage macht's

Kümin Weinbau blickt in seiner Tradition auf das Jahr 1902 zurück, in dem vorwiegend Weine aus dem lokalen Umfeld angebaut, geerntet und gekeltert wurden. Bis heute sind die Lagen dazugekommen, in Schwyz: Leutschen, Pfäffikon/Tal, Altendorf/St. Johann, Wangen und Tuggen. Dazu die St. Galler Lagen: Rapperswil, Lenggis, Quinten und in Schaffhausen Buchberg sowie in Zürich: Richterswil und Rosenberg, Feldbach.

Die Weinbau-Meisterkollektion

Die Weindegustation fand in den Produktions- Logistikräumen von Kümin statt. Dazu wurden die Weine in Gruppen an 10 Tischen zur Verkostung bereitgestellt, jeweils mit reichlich Wasser zum Neutralisieren und feinen Käse sowie knusprigen Brotschnitten. Es war sichtlich ein Hochgenuss für alle Besucher, die stehend oder an Garnituren sitzend, lebhaft ihre Eindrücke diskutierten. Von dem abgesehen zeigte sich der Anlass auch als willkommener Treff, sich nach langer Zeit wiederzusehen und zu «fachsimpeln».

Ausgangsmaterial mit Potenzial

Kümin bietet einen repräsentativen Spiegel an angesagten Weiss-, Rot- und Schaumweinen. Dabei stechen jeweils sortentypische Weine hervor, die ihren Charakter und ihre Herkunft verraten. So begegnen einem klassische Bekannte, wie Riesling-Silvaner, Clevner, Räuschling, Pinot Gris, Pinot noir, Chardonnay, Klevner, Shiraz, Cabernet, Merlot oder die Neuzüchtung Solaris. Diese mit den spezifischen Boden- und Klimaeinflüssen verbunden, lassen völlig artspezifische aber auch neue Geschmacksvarianten entstehen. So ist ein Chardonnay der Lage St. Johann im Gaumen nicht Derselbe wie einer vom Zürichsee oder aus Quinten. Die zusätzliche Lagerung im Holz-Barrique lässt spezifische neue Töne entstehen oder festigt sie beim Lagern im Stahltank.

Gepflegte Weinkultur

Wer Kümin Weine kennt, erkennt sie immer wieder. Es ist eine Kunst der Erfahrung, dem Wein in der Kellertechnik seine Eigenheit zu belassen und sogar noch zu qualifizieren und ihm gleichzeitig eine Unverkennbare Hausnote mitzugeben. Sozusagen ein Markenzeichen, was aber stets berücksichtigt: Jede Rebsorte ergibt im Gesamtbild jedes Jahr eine andere Zusammensetzung, unterschiedliche Reifeperioden, Feuchtigkeitseinflüsse, Sonnenanteile, Zuckergehalt (Öchsle), Mengen, Säuren oder Erntezeiten. Dabei ein Optimum ihrer Frucht, Leichtigkeit, Aromentiefe und Ausgewogenheit zu gewährleisten, bedarf wahrlich ein feines Gespür.

Dem Autor gefielen besonders die Weine der Lagen:

Leutschen, St. Johann, Wangen, Tuggen, Zürichsee, Richterswil, Rosenberg, Buchberg und Quinten. Die Frühlingsdegustation 2026 war erneut ein Highlight, sich zu orientieren, welche Genuss-Perlen unsere Region zu bieten hat. Wobei auch andere Lagen haben ihre Einzigartigkeiten. Man darf offen sein und bereit sein, die Unterschiede zu erkunden und daraus positiv zu lernen.