



SCHWEIZERISCHE  
**WEINZEITUNG**

*Aus Liebe zum Wein. Seit 119 Jahren.*

AUSGABE 06 — JUNI 2012

# MAGISCHER RAYAS

**DER CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE WAR  
SCHON EIN KULTWEIN, ALS ES DIESEN  
AUSDRUCK NOCH GAR NICHT GAB**

## **MATTHIAS TOBLER**

Der Geschäftsführer von Scherer & Bühler fährt zwei- oder dreimal im Monat gen Süden – auf sein Weingut Le Pic des Combettes

## **WURZELECHTE GENOSSENSCHAFT**

Der von «Gambero Rosso» zum «Rotwein des Jahres» gekürte Arruga. Und andere Sardus-Pater-Weine

## **13 BREISGAUER WEINGÜTER**

Eine Winzervereinigung bildet die Avantgarde in einem von Genossenschaften dominierten Gebiet



SWISS MADE

# LE PIC DES COMBETTES

*Matthias Tobler leitet ein Traditionsunternehmen der Schweizer Weinhandelsbranche. Dass er selbst nach dem Zustand der Reben schaut, Trauben schneidet und Blätter entfernt, war nicht von Anfang an vorgesehen, ist aber eigentlich nur logisch – und ausserdem ziemlich natürlich.*

*Text: Wolfgang Fassbender*

*Matthias Tobler fährt, je nach Arbeit und Jahreszeit, zwei- oder dreimal im Monat gen Süden. «Ich wollte selbst im Rhythmus der Natur leben.»*



Matthias Tobler in seinem Barrique-Keller. Den teilt er sich zusammen mit André Farjon von der Domaine de Dionysos (oben). Typisch Südfrankreich: die Domaine Le Pic des Combettes von Matthias und Jürg Tobler (rechts).

● Im Sommer des Jahres 2003 muss Matthias Tobler manchmal der Verzweiflung nah gewesen sein. «Damals waren wir am Limit», seufzt der Schweizer mit französischen Winzerambitionen. Der Sommer war so heiss und trocken wie seit Menschengedenken nicht, und selbst die allerältesten unter den eh schon viele Jahrzehnte zählenden Rebstöcken in Uchaux zeigten Anzeichen von Stress. Erstaunlich eigentlich, dass am Schluss der Wachstumsperiode doch noch ein beachtlicher Wein gekelert wurde, der sich heute als fruchtig-eleganter Charmeur präsentiert.

Stress, Hoffen auf Niederschläge, Ungewissheiten – es war wohl nicht gerade jene Situation, die Matthias Tobler ersehnte, nachdem er 1993 eine Parzelle im Rhôneal erworben hatte. Zusammen mit seinem Vater Jürg und als eine Art Vervollkommnung des beruflichen, ganz auf den Wein ausgerichteten Werdegangs. Tobler hatte in Wädenswil studiert und leitet heute ein Weinimportunternehmen, das bereits 1837 gegründet wurde und diesen Juni sein 175-jähriges Bestehen feiert: Scherer & Bühler im luzer-

nischen Meggen gehörte in jener Epoche, wie so viele andere Unternehmen der Innerschweiz, zu den Profiteuren der gerade ausgebauten Fahrwege über den Gotthard, des Aufschwungs im Nord-Süd-Handel. Eine Scherer-Bühler-Filiale in Frankreich wurde zwar schon Anfang des 20. Jahrhunderts gegründet, doch die Winzeridylle stand lange nicht auf der Agenda – es ging vor allem um die Vermarktung, um moderne Füllstrassen, um Ein- und Verkauf. Wer hier arbeitet, muss etwas vom Wein verstehen, aber nicht zwingend selbst am Zweig herumbasteln.

Die Sache mit dem eigenen Weinberg hatte sich übrigens ziemlich hingezogen – und hätte fast gar nicht stattgefunden. «Ursprünglich wollte ich ein Segelboot kaufen», erinnert sich Matthias Tobler. Der Vater riet stattdessen zur nicht wassertauglichen Immobilie, und irgendwann war klar, dass es Weinberge sein sollen. Bloss wo? «Wir haben damals gesucht bis zur Verzweiflung», so Tobler. Im Süden, ja, aber als reines Hobby sollte das Projekt nicht firmieren, die Produktion auf dem eidgenössischen Markt

alle Fotos: Siffert/weinweltfoto.ch

## SHORT FACTS LE PIC DES COMBETTES

**ADRESSE** Matthias Tobler, Les Combettes, F-84100 Uchaux-les-Farjons

**REBLAND** 6 Hektaren

**PRODUKTION** ca. 8000 Flaschen  
**BESITZER** Jürg & Matthias Tobler

**GRÜNDUNG** 1993

**REBEN** Viognier, Grenache gris, Grenache, Mourvèdre, Syrah, Carignan

«Ursprünglich wollte ich ein Segelboot kaufen. Doch mein Vater riet stattdessen zur nicht wassertauglichen Immobilie.»

MATTHIAS TOBLER





«Uchaux, das lag zwar nicht weit weg vom legendären Châteauneuf-du-Pape, aber gleichzeitig ewig entfernt von den Parker-gestählten Berühmtheiten und deren Preisen.»

MATTHIAS TOBLER

Matthias Tobler liebt das Leben in Südfrankreich: frische Baguettes, einen Pastis zum Apéro im nahen Ste-Cécile-les-Vignes (oben). Blühende Brachflächen direkt neben Rebbergen von Le Pic des Combettes (rechte Seite).

absetzbar sein. Erst nach drei Jahren fand sich ein Stückchen Land im Département Vaucluse, der Besitzer war alt und wollte aufhören mit der Weinbergsarbeit, die Reben sahen entsprechend aus. «Viel war überwuchert», erinnert sich Tobler ans erste Eintreffen in Uchaux, einem vom Tourismus oft vergessenen Städtchen nahe Orange. Überwuchert waren die Weinberge, wo sich reichlich traumhaft alte Pflanzen von Grenache, Mourvèdre und Syrah befanden, überwuchert war aber auch der Ruf der Rhône-Weine. Uchaux, das lag zwar nicht weit weg vom legendären Châteauneuf-du-Pape, aber gleichzeitig ewig entfernt von den Parker-gestählten Berühmtheiten und deren Preisen. Côtes du Rhône – ein Thema für sich: zwar immer schon populär in der Westschweiz, ein bisschen weniger im deutschsprachigen Teil des Landes, aber von jeher irgendwie verkannt bei den Kunden. Und obwohl sich seitdem viel getan hat, gilt etlichen Weintrinkern Côtes du Rhône, mit Villages-Zusatz oder ohne diesen, immer noch als etwas Zweitrangiges, als sympathischer Massenwein,

als nicht wirklich satisfaktionsfähig. Ein Fehlurteil, das die Toblers in den letzten fast 20 Jahren zu korrigieren versucht haben.

Bevor es aber irgendwas zu korrigieren gab, musste erst mal Basisarbeit geleistet werden. Im Falle der Toblers hiess das: aufräumen. Hilfe nahte durch puren Zufall. «Als wir angefangen haben, kamen zwei belgische Studenten vorbei und fragten, ob sie bei der Ernte helfen könnten», schmunzelt der Teilzeit-Winzer. Etliche Wochen zu früh, allerdings eigentlich genau zum richtigen Zeitpunkt. Statt Trauben zu ernten, taten sich die mit dem Terminkalender der Weinbauern nicht allzu vertrauten Reisenden beim Brombeerjäten hervor; nach und nach wurden die Weinberge wieder in einen Zustand versetzt, der gute Traubenqualität ermöglichte. Unkraut entfernen und Triebe stützen – das war genau das, was sich Matthias Tobler gewünscht hatte. «Ich wollte selbst im Rhythmus der Natur leben.» Zumindest das Pflanzen im grossen Stil konnte er sich aber sparen, denn die Reben dankten die plötzliche Pflege

SWISS MADE



## LE PIC DES COMBETTES

### 2007 HOMMAGE À ANDRÉ CHABERT, AOC CÔTES DU RHÔNE BLANC

Le Pic des Combettes, Tobler Père et fils, Uchaux, Vallée du Rhône  
Fr. 28.–  
Kräftiges Strohgelb. Eher kühle Frucht, deutlich cremig, Aprikosenschalen, kandierte Melone, Haselnuss. Saftig, viel Würze, deutlich Alkohol, kein störendes Holz, leicht mineralischer, betont würziger Nachhall.  
17/20 trinken –2015

### 2007 MASSIF D'UCHAUX, AOC CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

Le Pic des Combettes, Tobler Père et fils, Uchaux,

Vallée du Rhône  
Fr. 18.50

Kräftiges, mitteldichtes Rubin. Reife Frucht, rote und schwarze Johannisbeeren, etwas kandierte Früchte, leicht rauchig, am Anfang eher verhalten, sich aber gut entwickelnd. Saftig, gute Würze, fast noch etwas ungestüm, gute Säure.  
16/20 trinken –2015

### 2007 CUVÉE MARIUS, MASSIF D'UCHAUX, AOC CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

Le Pic des Combettes, Tobler Père et fils, Uchaux, Vallée du Rhône  
Fr. 28.–  
Kräftiges, fast jugendliches Rubin. Reife, eindringliche

Frucht, rote Kirschen, Hauch Sauerkirschen, später auch getrocknete Kirschen, leicht rauchig-würzige Noten. Kompakt, saftig, feine Frucht, unaufdringliche Tannine, Hauch Vanille im Nachhall, gute Länge.  
17/20 trinken –2017

### 2005 CUVÉE MARIUS, MASSIF D'UCHAUX, AOC CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

Le Pic des Combettes, Tobler Père et fils, Uchaux, Vallée du Rhône  
Recht kräftiges, mitteldichtes Rubin mit leichtem Reifeschimmer. Zunächst Sauerkirschen und frische Beeren, insgesamt kühle Frucht, am nächsten Tag immer süssere Beeren.

Saftig, gut strukturiert, sehr elegant, keine störenden Tannine, deutliche Würze im Nachhall, beachtliche Länge, Potenzial.  
17/20 trinken –2019

### 2003 CUVÉE MARIUS, AOC CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

Le Pic des Combettes, Tobler Père et fils, Uchaux, Vallée du Rhône  
Mitteldichte Farbe, leicht verwaschen. Leicht welk wirkende Frucht, rauchiger und leicht staubiger Eindruck, Schokolade, zerdrückte Beeren, Hauch Kaffee. Zunächst etwas eindimensional, sich aber ausgezeichnet entwickelnd, reif, elegant, fast seidig wirkende Frucht.  
16/20 trinken –2014

### 2001 CUVÉE MARIUS, AOC CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

Le Pic des Combettes, Tobler Père et fils, Uchaux, Vallée du Rhône  
Kräftige, leicht gereifte Farbe. Reife, leicht welke Frucht, erdige Noten, Trüffel, nach einer Weile auch süsse Kirschen und Beeren. Eleganter, seidiger Wein mit süffiger Art und erdiger Würze im Nachhall, viel Extrakt süsse, lang, jetzt wunderschön zu trinken.  
18/20 trinken –2016

Erhältlich bei  
Geny Hess  
Wine Consult  
Dorfstrasse 50b, 6390 Engelberg  
Fon 041 637 19 25

## NEUENBURGER WEINMANUFAKTUR: GRILLETTE DOMAINE DE CRESSIER

Im Februar 2011 erwarb das Weinhaus Scherer & Bühler die Domaine Grillette in Cressier. Jean-Pierre Mürset hatte für seinen Betrieb mit der über 125-jährigen Geschichte keine familieninterne Lösung gefunden. Einer seiner Söhne verkauft weltweit Abfüllanlagen, der andere ist Pilot. Mürset, lange Jahre Direktor bei Garnier, hat Grillette als «Les horlogers du vin» im Premium-Bereich positioniert. Mit Michel Schurch arbeitete er mit einem Kellermeister zusammen, der am gleichen Strick zog und auch unter den neuen Eigentümern entscheidend für den Stil des Hauses sein wird. «Ich mache Weine, die immer ein wenig Zeit brauchen», sagt der Harley-Davidson-Fahrer Schurch und fügt an: «Die Hefen sind meine Freunde.»

Grillette Domaine De Cressier war in den letzten Jahrzehnten im bedächtigen Neuenburg immer wieder für eine Überraschung gut. 1964 wurden hier die ersten Chardonnay-Reben in der Schweiz ausgebracht. Terrassenanlagen wurden im Kanton Neuenburg erstmals in den Rebbergen der Domaine Grillette erstellt, und vor zwanzig Jahren sorgte Jean-Pierre Mürset mit einer Sauvignon-Neupflanzung für Furore. Er wurde gezwungen, die Reben auszureissen. Mit Malbec, Merlot und Viognier mischte er den Sortenspiegel später weiter auf. Heute werden in Cressier jährlich 120000 Flaschen abgefüllt, rund die Hälfte davon geht in die Gastronomie. Mit dem Kauf dieser Neuenburger Perle wagte sich der Abfüller und Importeur Scherer & Bühler (19 Millionen Flaschen) auf neues Terrain. Man erhofft sich Kompetenzaufbau und Imagewinn. *wf/sk*

### 2010 CHASSELAS BLANC DES ROCHES

Grillette Domaine  
De Cressier, Cressier  
*Chasselas aus der Südlage  
Les Roches du Bas  
(Kalk, Kiesel, Moräne); fünf  
Monate Stahltankausbau  
auf der Hefe und mit BSA;  
Produktion: 7000 Flaschen  
Fr. 15.–*  
Mittleres Gelb. In der Nase floral, fein. Am Gaumen schlank, mineralisch, angenehm trocken, schöne Säure, ausgewogen, rassig.

**16/20** trinken –2014

### 2010 CHARDONNAY CLASSIQUE

Grillette Domaine  
De Cressier, Cressier  
*Trauben aus den Lagen  
Les Chumereux, Les Roches  
und Les Bécueles; kurze  
Kaltmazeration; Ausbau  
im Stahltank mit BSA,  
Abfüllung nach 8 Monaten;  
Produktion: 5000 Flaschen  
Fr. 18.–*  
Mittleres Gelb. Dezent, leichte Hefenoten, Agrumen. Am Gaumen dicht, mineralisch, tragende Säure, im Mittelteil feiner Schmelz, rassig im Finale,

an einen Chablis erinnernd.  
**16/20** trinken –2015

### 2008 CHARDONNAY LES CHIPRES

Grillette Domaine  
De Cressier, Cressier  
*Einzellage, geringe Jahrgangsunterschiede, 1982  
gepflanzt in zum Teil sandigem, zum Teil schwerem  
Boden, Reben wurzeln  
ausgesprochen tief;  
Ertrag: 500 g/m<sup>2</sup>;  
24 Monate Barriqueausbau,  
anschliessend 6 Monate  
im Stahltank, vor der Abfüllung leichte Filtration;  
Produktion: 1500 Flaschen*  
Mittleres Gelb. Verhalten, tiefgründig, sehr dezente, feine Röstnoten, reifer Pfirsich, Aprikosen. Am Gaumen Noten von Brioche, Patisserie, feiner Schmelz, langes Finale, noch sehr junger, stilvoller Chardonnay mit Potenzial.  
**17/20** trinken –2018

### 2009 SAUVIGNON BLANC LES CADEROSSES

Grillette Domaine  
De Cressier, Cressier  
*Fr. 21.–*  
Klar, hell. Sehr typische Frucht, blättrig, kräuter-

würzig, Cassis. Saftiger Wein mit viel Würze und Struktur, feine, pikant wirkende Säure, eher schlank, aber mit gutem Nachhall.  
**16/20** trinken –2014

### 2009 VIOGNIER LES GUILLEMBERGS

Grillette Domaine  
De Cressier, Cressier  
*Fr. 28.–*  
Klare, helle Farbe. Üppige Frucht, reifer, leicht cremiger Pfirsich, Apfelkompott. Füllig, fruchtig, schon zugänglich, aber auch noch etwas Zeit brauchend.  
**15/20** trinken –2014

### 2008 MALBEC-MERLOT LES PALINS/LES CLUS

Grillette Domaine  
De Cressier, Cressier  
*Fr. 26.–*  
Kräftiges, beinah undurchdringliches Rot. Klare, eindringliche Frucht, reife Beeren, cremige Schokolade und eine leicht herbe, fast an Schiesspulver erinnernde Note, die aber verfliegt. Straff, markante Tannine, deutliche Säure, viel Struktur, noch Zeit brauchend.  
**16/20** 2013–2017

### 2007 PINOT NOIR NOIR DES ROCHES

Grillette Domaine  
De Cressier, Cressier  
*Einzellage Clos des Roches  
(Kies, Moräne, Kalk); älteste  
Reben 1988 gepflanzt;  
15-tägige Maischegärung,  
12 Monate Ausbau in Barriques, 1/3 davon Neuholz,  
anschliessend für weitere  
6 Monate im Holzfass;  
Produktion: 6000 Flaschen*  
Gereiftes Kirschrot. Mittlere Intensität, vielschichtig, auch etwas animalisch. Am Gaumen dicht, seidenfein im Antrunk, schöner Schmelz im Mittelteil, konzentrierte Fruchtsüsse, langes Finale mit leichter Bitternote. Ein charaktervoller Pinot noir.  
**17/20** trinken –2015

### 2008 PINOT NOIR RÉSERVE GRAF ZEPPELIN

Grillette Domaine  
De Cressier, Cressier  
*Selektion der besten Trauben  
alter Reben, die sehr  
kurz geschnitten werden;  
Ertrag: 350 g/m<sup>2</sup>; mehrwöchige Ganztraubenvergärung,  
anschliessend  
24 Monate Ausbau in neuen  
Barriques, keine Schönung  
und Filtration;  
Produktion: 3000 Flaschen  
Fr. 39.–*  
Typisches mittleres Rubin. Verführerische Frucht, zerdrückte rote Beeren, ganz leicht cremig, später ein Hauch Milchsokolade. Betont saftig, im Nachhall etwas Sauerkirsche, saubere, feine Tannine, lang.  
**18/20** trinken –2018

Erhältlich bei:

Grillette  
Domaine De Cressier  
Rue Molondin 2  
2088 Cressier NE  
Fon 032 758 85 29  
www.grillette.ch

Vater und Sohn,  
Matthias und  
Jürg Tobler:  
1993 begann ihr  
gemeinsames  
Weinabenteuer  
im Département  
Vaucluse im Süden  
Frankreichs.



dauerhaft mit geringen, aber konzentrierten Erträgen. Grenache, Syrah und Mourvèdre waren auch genau richtig, um komplexe, würzige Rotweine zu erzeugen. Ein paar Stöcke von altem Carignan waren ebenfalls vorhanden. Ein wenig Grenache gris und Viognier für die Weissweinbereitung. Und mit zwei Hektaren hatte das Anwesen zudem die richtige Grösse, damit kein Dauerumzug nach Frankreich angestrebt werden musste: Matthias Tobler fährt, je nach Arbeit und Jahreszeit, zwei- oder dreimal im Monat gen Süden. Später kamen noch weitere vier Hektaren Reben dazu, diesmal gepachtet und nicht gekauft. Fertig war «Le Pic des Combettes». Fertig war auch der Keller: Dank einer Betriebsgemeinschaft können die Weine vor Ort vinifiziert werden. «Sie entwickeln sich nicht gleich, wenn ich in Meggen ausbaue», sagt Matthias Tobler, «ich glaube, dass das Klima eine wesentliche Rolle spielt: Luftdruckwechsel, Mistral, Temperatur...»

Zurück zum natürlichen Rhythmus. In den ersten Jahren funktionierte alles nach Plan, doch noch bevor das

## SHORT FACTS GRILLETTE DOMAINE DE CRESSIER

**ADRESSE** Rue Molondin 2,  
2088 Cressier  
**FON** 032 758 85 29  
**INTERNET** www.grillette.ch  
**REBLAND** 21,5 Hektaren  
**PRODUKTION** 80 000 bis  
100 000 Flaschen  
**BESITZER** Scherer & Bühler AG  
**GESCHÄFTSFÜHRUNG** Matthias  
Tobler  
**KELLERMEISTER** Michel Schurch  
**GRÜNDUNG** 1884



Michel Schurch, Harley-Davidson-Fahrer und Kellermeister, sorgt auf Grillette auch unter neuer Eigentümerschaft für Kontinuität: «Ich mache Weine, die immer ein wenig Zeit brauchen.»



SWISS MADE

«Als reines Hobby sollte das Projekt nicht firmieren, die Produktion auf dem eidgenössischen Markt absetzbar sein.»

MATTHIAS TOBLER



Der Garten, der Wein: Mit dem Weingut Le Pic des Combettes haben sich die Toblers einen Traum erfüllt.

## SHORT FACTS SCHERER & BÜHLER

**GRÜNDUNG** 1837, diesen Juni wird das 175-jährige Bestehen feiert  
**GESCHÄFTSFÜHRER** Matthias Tobler  
**ANZAHL MITARBEITER** 62  
**FIRMENSITZ** Meggen  
**INTERNET**  
www.scherer-buehler.ch  
**IMPORT** 3705844 Liter im Jahr 2011, plus 8 Prozent im Vergleich zu 2010. Auf Platz 6 in der Rangliste der grössten Schweizer Weinimporteure  
**SCHWERPUNKTE** Italien, Spanien, Frankreich, Chile  
**WICHTIGE MARKEN** Grillette, Concha y Toro, Lungarotti

Hitzejahr 2003 Südfrankreich in einen Backofen verwandelte, wurde es kompliziert. Im Herbst 2002 nämlich setzte ein Unwetter den Mühen im Weinberg ein jähes Ende. «Das war apokalyptisch», sagt Matthias Tobler. Starkregen und Hagel verwüsteten am 8. September die Reben, durchschlugen Blätter und Beeren. 435 Millimeter Regen, anderthalb Stunden Hagel – viel übrig war nicht mehr, als der Himmel aufklarte. «Die Wege waren 80 Zentimeter tief ausgeschwemmt», seufzt Tobler, der sich in jenem Augenblick an einen Ausspruch von Jacques Reynaud erinnerte, dem legendären Weinmacher von Château Rayas. «Wenn du Erfolg haben willst, musst du alle zehn Jahre mit einer Fehlernte rechnen.» Genau die war nun eingetreten, im zehnten Jahr nach der Betriebsübernahme. Verdammt präzise Rhythmen!

Wenn die Wolken mitspielen, ergeben die Weinberge in Uchaux allerdings den Grundstoff für eigenständige Kreszenzen, die allerbestens dazu geeignet sind, den Ruf der Côtes du Rhône aufzupolieren. Tobler versucht nichts mit Holzaromen zu übertünchen, was ohnehin schon im Übermass vorhanden ist: Charakter, Frucht, Extrakt. Die Rezepte haben sich eingespielt: Grenache, Mourvèdre und Syrah und zusätzlich noch fünf Prozent Carignan («vielleicht pflanze ich den mal nach, mache eine Sélection massale») bei der Basiscuvée. «Der Ausbau erfolgt während 18 Monaten, jedoch nur zu 50 Prozent in neuen Barriques», erläutert Tobler. Der Spitzenwein wiederum wurde nach dem römischen General Marius benannt, einem antiken Förderer des Weinbaus um Orange. «In der Cuvée Marius sind die ältesten Reben und das beste Traubengut vereint», sagt Tobler, «zudem erfolgt der Ausbau zu 100 Prozent in neuem Holz und

dauert je nach Jahrgang und Struktur zwischen 24 und 36 Monate.» Die Ausbaudauer richtet sich, ganz wichtig, jeweils nach dem Potenzial des Weines. Ja, und dann gäbe es da noch ein paar wenige Flaschen von einem durchaus ungewöhnlichen Weissen, benannt nach einer der grossen Rhône-Weinpersönlichkeiten – die «Hommage à André Chabert». Matthias Tobler erinnert sich gut: «André Chabert war mein Freund, der vor gut sechs Jahren unerwartet verstorben ist. Ich verbrachte unzählige Stunden mit ihm in der Küche, am Tisch, in Weinkellern und auf dem Trüffelmarkt von Richerenches.» Lehrreiche Stunden, wohl gemerkt. «Er hatte ursprünglich die Idee den Grenache gris separat und im Stadium der Überreife zu keltern. Im Gedenken an die schöne Zeit habe ich diesen Wein nach ihm benannt.» Überreife bedeutet in diesem Falle zwar Alkohol von deutlich über 14 Prozent, aber dennoch eine Menge Struktur, cremig-nussige Würze – und Individualität.

Und was hat Grillette mit der ganzen südfranzösischen Sache zu tun? Auf den ersten Anschein nichts, auf den zweiten viel. Das von Jean-Pierre Mürset zu Ruhm geführte Neuenburger Weingut wurde unlängst von Scherer & Bühler übernommen, Matthias Tobler fungiert nun auch als Geschäftsführer dieses Betriebes. Wohl nicht zufällig. «Ich glaube schon, dass mein persönliches Engagement in der Produktion und die Passion für den Weinbau einen nicht unwesentlichen Grund lieferten, diesen vertikalen Schritt zu machen», sagt er. «Mein Wissen und die gesammelten Erfahrungen spielten sicher eine zentrale Rolle, welche dann zur Übernahme der Grillette geführt hat.» Der Rhythmus der Natur, so viel steht fest, wird garantiert auch in Neuenburg zu spüren sein. ○