

**Degustation der Felixer Weine am Oelberg in Walenstadt
und Treberwurst-Plausch | Samstag, 28. September 2024**



Rund zwanzig Hobbywinzerinnen und Hobbywinzer liessen sich vom nasskalten Wetter die Laune nicht verderben. Wir wurden nämlich gleich mit einem frisch-fruchtigen, spritzigen, fein strukturierten Felixer Schaumwein freundlich von Klaus Kappeler und Team zur Degustation begrüsst.





Wir nahmen im beheizten Festzelt Platz, ein Akkordeonspieler sorgte mit seinen Melodien zusätzlich für gute Stimmung.





Weiter ging die Degustation mit dem Chardonnay traditionell, im Stahltank ausgebaut, der 2023 beim Grossen Preis des Schweizer Weins mit Gold ausgezeichnet worden ist. Er ist harmonisch mit einer dezenten Säure. Der Chardonnay Oelberg, der zweite Weisswein, ist 10 Monate im Fass gereift. Feines Fruchtaroma, das Holz ist nicht dominant, ein eleganter Wein, den man auch noch ein paar Jahre lagern kann.



Der Rosé 2022 ist schon ausverkauft, aber wir durften ihn verkosten. Ein lieblicher, süffiger Wein, der mit seinem Lachsrosa besticht. Den 23er kann man jetzt schon bestellen fürs nächste Jahr.



Auch Alois (Wisi) Walser, der 1996 mit Klaus Kappeler den Weinberg mit Torkel gekauft hatte, begrüßte die Gäste. Der Rebberg ist 2 ha gross und umfasst rund 14 000 Rebstöcke. Es sind versuchsweise auch verschiedene PIWI-Sorten wie Sauvignier gris und Muscaris gepflanzt worden. Die Weine Felixer am Oelberg werden vom Weingut Davaz zwischen Fläsch und Maienfeld gekeltert.





Der Pinot Noir traditionell 2023, im Stahltank ausgebaut, präsentiert sich sortentypisch, mit einem schönen, fruchtbetonten Bouquet. Ein feiner, gradliniger Wein.

Der herrlich rubinrote Pinot Noir Oelberg 2022, im Barrique ausgereift, ist schon trinkfertig. Die Säure und das Tannin sind gut eingebunden. Ein runder, vollmundiger Wein. Leider wird es im Jahr 2023 mangels Qualität und 2024 mangels Quantität keine roten Barriqueweine geben.

Degustieren macht hungrig. Die Treberwurst mit Kartoffelsalat und Sauerkraut, der Alpkäse mit Brot schmeckten ausgezeichnet. Abgerundet wurden sie von herrlichen Öpfelchüechli mit Vanillesauce und Kaffee «Torkel Häx» mit Felixer Marc und Schlag-sahne.







Es war wieder ein sehr schöner Anlass, bei dem die Geselligkeit nicht zu kurz kam. Bea und German sei herzlich gedankt für die super Organisation.

Text und Fotos:
Adriana und Yasar Deger

