



# Wein für Gaumen und Seele: neue Sommelier Sélection mit Mathias Bechtel

Manchmal entstehen die besten Ideen in Momenten, die man nicht plant. Während eines entspannten Gourmet-Lunch, mit gutem Essen und grossartigen Gesprächen, natürlich mit einem Glas Wein, das perfekt dazu passte, reifte der Gedanke, die nächste Sommelier Sélection gemeinsam mit Mathias Bechtel zu entwickeln.

Susanne Raschke

Mit Mathias, selbst Mitglied unseres Sommelier Verband Deutschschweiz SVS, fühlte es sich sofort richtig an. Ein Schritt, getragen von gegenseitigem Vertrauen und echter Begeisterung. Mathias Bechtel produziert den Most, der jeden Sommelier glücklich macht, und so wollen wir gemeinsam wachsen. Die bisherigen Kooperationen, etwa mit Bachmann Weine vom Zürisee, hatten gezeigt, wie inspirierend solche Partnerschaften sein können.

Wein ist Kultur, Tradition und vor allem Leidenschaft. Diese Leidenschaft bringt der SVS seit Jahren in die Flasche. Für den Relaunch der Sommelier-Sélection kreierte die Präsidentin des Verbandes, Alexandra Banhidi, zusammen mit dem neuen SVS-Sekretär Mirko Djerić und dem Vorstand, erstmals gemeinsam mit Mathias Bechtel vom Weingut Bechtel in Eglisau, eine neue eigene Weinlinie. Der SVS kreierte bereits seit vielen Jahren eine eigene Sélection mit Fokus auf Schweizer Weinen. Mit viel Herzblut, Energie und einem klaren Gespür für Qualität und Genuss, haben sie das Projekt von Anfang an mitgeprägt und vorangetrieben.



Mathias Bechtel inmitten seines Barrique-Kellers

## Eglisau – über 1000-jähriges Weinbau-Juwel

Seit über tausend Jahren erblüht in Eglisau eine faszinierende Weintradition, die das kleine Städtchen mit seinen rund 5500 Einwohnern direkt am malerischen Rhein zu einem wahren Juwel der Deutschschweizer Weinlandschaft macht. Der beeindruckende Grand Cru Eglisauer Stadtberg, der sich majestätisch hinter dem historischen Stadtkern erhebt, gehört zu den eindrucksvollsten Rebbergen der Deutschschweiz – steil,



Eglisau und seine  
Reben – ein Spiel aus  
Natur und Hingabe



kraftvoll und voller Leben. Wann genau die ersten Rebstöcke hier wurzelten, bleibt ein Geheimnis der Geschichte. Doch die erste urkundliche Erwähnung des Weinbaus im Hinteren Stadtberg datiert bereits aus dem Jahr 891. Schon auf den ältesten Darstellungen Eglisaus, wie einem Holzschnitt aus dem Jahr 1547, breiten sich Reben dicht und stolz über die Hänge aus.

Diese sonnigen, terrassierten Hänge sind nicht nur ein prägender Teil des Stadtbilds, sondern auch die Heimat von Mathias Bechtel. Seit 2008 keltert er mit Herzblut und viel Handarbeit Weine, die die Leidenschaft für die einzigartige Weinkultur Eglisaus widerspiegeln. Mit rund sechs Hektar Rebfläche und einer eigenen Kellerei verarbeitet er jährlich etwa 50 Tonnen Trauben; stets im Einklang mit der Natur und mit innovativen, nachhaltigen Techniken, die Tradition und Moderne harmonisch verbinden.

## Zwei Sélection-Weine

Die Sommelier Sélection umfasst zwei Weine: Einen eleganten Pinot Noir und einen frischen Riesling. Die bewusst schlanke Auswahl erlaubt es uns, die Handschrift und Präzision dieser besonderen Weine klar und eindrucksvoll hervorzuheben. Mit sorgsamer Pflege, strenger Ertragsregulierung und einer schonenden Kellerarbeit entstehen komplexe Weine, die das unverwechselbare Terroir in jedem Glas lebendig werden lassen.

Für den Rotwein fiel die Sommelier-Sélection-Wahl auf einen Pinot Noir. An einem sonnigen Mittwochmittag durften wir aus zwölf Fässern und unterschiedlichen Lagen die perfekte Sélection kreieren. Am Ende blieben vier Fässer übrig, die am 1. April – kein Aprilscherz – in Flaschen abgefüllt wurden. Im Holzfass gereift, präsentiert sich der Wein klassisch, elegant und zeitlos. Der Weisswein, die Riesling-Sommelier-Sélection, war von Anfang an zugänglich und durfte nach der Holzreife im Barrique noch im Stahltank weiter reifen. Beide Weine sind reinsortig, sorgsam ausgewählt und geprägt von der Feinheit der Lagen sowie einer präzisen Reifung.



Zwischen Himmel und Erde:  
die Grand-Cru-Lage von Eglisau

Gemeinsam mit Mathias entstand ein Etikett in einer klaren und eleganten Formsprache und zugleich unser Verbandslogo harmonisch integriert. So wird die Verbindung zwischen Winzer und Verband sichtbar – eine perfekte Symbiose aus persönlicher Handschrift und gemeinsamer Identität.

## 1 Franken für den SVS-Nachwuchs

Der Verkauf erfolgt direkt über das Weingut Bechtel. Unsere Mitglieder profitieren von einem bevorzugten Preis. Von jeder verkauften Flasche fliesst ein Franken in die Förderung des Nachwuchses im SVS. Gemeinsam bauen wir mit WE



Wo Zeit, Holz und Wein aufeinandertreffen:  
unsere Pinot Noir Sélection.



12 Fässer aus unterschiedlichen Lagen – sorgfältig ausgewählte Barriques, von denen vier ihren Weg in die Sommelier Sélection gefunden haben.

Education eine hochwertige Sommelier-Ausbildung auf. Dieses Projekt ist keine Spendenaktion, sondern eine lebendige Zusammenarbeit, die auf gegenseitiger Wertschätzung basiert. Im Mittelpunkt steht die Unterstützung von Mathias' Arbeit und die Förderung junger Talente.

Die offizielle Premiere findet an der Generalversammlung am 1. Juni 2026 statt. Dort können

alle Mitglieder die Weine erstmals gemeinsam verkosten. Die Wahl einer zentralen Location in der Nähe von Zürich macht es vielen möglich, dabei zu sein – ein echtes Highlight. Die Linie trägt den Namen Sommelier Sélection und wird als exklusive Edition unseres Verbands präsentiert. Erhältlich sind die Weine direkt bei Mathias, sowohl im Weingut als auch online. Der Fokus liegt auf persönlichen Begegnungen und authentischen Erlebnissen. Denn wer das Weingut Bechtel besucht, versteht sofort, warum diese Zusammenarbeit so besonders und voller Leidenschaft ist.

### Nachhaltigkeit im und um den Rebberg

Mathias Bechtel beweist eindrucksvoll, dass hochwertige Weinproduktion und nachhaltiges Wirtschaften Hand in Hand gehen können. Mit tief verwurzelt Engagement schützt er die Natur und fördert die Artenvielfalt in seinen Weinbergen. Zwischen Rebstöcken blühen Magerwiesen und Wildblumen, die nützliche Insekten anziehen und so eine natürliche Balance schaffen. Die nachhaltige Wiedergeburt des Vorderen Stadtbergs durch ökologische Melioration ist ein leuchtendes Beispiel für behutsame Landschaftspflege: Neue Terrassen, verbesserte Böden und gezielt geschaffene Lebensräume für Amphibien und andere Tiere machen den Stadtberg zu einem lebendigen Ökosystem.

Die besonderen klimatischen Bedingungen und die mineralreichen Böden des Eglisauer Stadtbergs schaffen das perfekte Umfeld für die Weine der Sommelier Sélection, die sich durch aussergewöhnliche Finesse und Tiefe auszeichnen. Hier vereinen sich Tradition und Innovation harmonisch, um Weine zu kreieren, die nicht nur den Gaumen, sondern auch die Seele berühren. Das Weingut Bechtel lädt ein, dieses einzigartige Terroir zu entdecken und Weine mit Authentizität, Nachhaltigkeit und einem unverwechselbaren Charakter zu erleben. Willkommen in der Welt von Bechtel und im SVS, wo Wein mehr ist als ein Getränk. Er ist gleichermassen Ausdruck von Heimat, Natur und Kultur.