



## Das vielversprechende Weingut Diederik

Eher als Spätzünder hatte Diederik Michel, Sohn holländischer Eltern mit 25 Jahren ein Oenologiestudium als dipl. Ing.FH abgeschlossen und arbeitete dann als Winzer einige Jahre in der Schweiz und im Ausland, um dort Erfahrungen zu sammeln.

Ich kenne Didi schon viele Jahre. Das erste Mal über den Weg gelaufen sind wir uns bei Kaspar von Meyenburg auf dem [Schipfgut](#) in Herrliberg. Nach einer weiteren Station als Kellermeister bei [Zweifel Weine](#) hat er im Januar 2014 seine Chance genutzt und ist nun als Pächter des Küssnachter Rebbergs im oberen Heselbach sein eigener Herr und Meister. Er gründete das [Weingut Diederik](#) und zählt zur neuen, ambitionierten Winzer-Garde am Zürichsee. Innovation ist ihm wichtig und so setzt er vor allem auch neue Ideen um und wählt auch schon einmal einen Hersteller aus Ungarn ([Kadar](#)) für seine Barriques aus.

Übernehmen konnten die Michels vom damals schon 77-jährigen Ueli Welti, dessen Familie bereits seit 1881 Weinbau betreibt und von der Gemeinde Küssnacht einen wunderschönen, 3.5 Hektaren grossen Rebberg mit teilweise 50-jährigen Rebstöcken, meist von der Sorte Pinot Noir. Einen Teil davon hat er in der Zwischenzeit mit verschiedenen neuen Sorten wie Merlot, Malbec und Cabernet Cubin ersetzt oder ergänzt. Didi pflegt seinen Weinberg nach den neusten Methoden der integrierten Produktion, lässt das Gras zwischen den Rebstöcken stehen, fördert damit Nützlinge und vermindert die Erosion des Bodens.



Diederik Michel und Andi Spichtig (Vinifera-Mundi)





Schädlingsbekämpfungsmittel setzt er nicht mehr ein, sondern bedient sich zum Beispiel beim Traubenwickler einer Verwirrungstechnik mit Sexuallockstoffen. Ganz neu hat er im Rebberg eine grosse Sandsteinwand gebaut, in welcher sich Eidechsen und anderes Kleingetier verkriechen können.

Ausgebaut und dann auch abgefüllt werden die Weine unter seiner Leitung teilweise bei [Schwarzenbach](#) in Meilen und in seinem Barriquekeller in Küssnacht.



Nicht vergessen dürfen wir seine Frau Patricia, welche nebst der Betreuung von zwei kleinen Kindern nicht nur in den Reben, sondern auch im Weinladen im umgebauten Pferdestall intensiv mithilft.

Verkostet haben wir an diesem wunderschönen, heissen Samstag 9. Juli 2016 folgende Weine:

## Die Weine

### Petit Rhin brut 2014

Erster Jahrgang. Aufpassen, wegen der zu knappen verfügbaren Traubenmenge wurde der Jahrgang 2015 nicht produziert.

Dieser Schaumwein fällt zunächst durch seine feine, elegante und animierendes Perlage auf. Diese ersten Eindrücke bestätigen sich in der Nase. Hefenoten, etwas Brioche und alle üblichen Düfte, welche einen gelungenen Brut auszeichnen, lassen sich gut erkennen. Ganz fein, schlicht, sauber vinifiziert, sehr frisch und nicht zuletzt klassisch. Vollmundiger, erfrischender, geschliffener Gaumen mit einer lebhaften Säure. Knackig und sehr appetitlich, der ideale Begleiter für schöne Abend auf der Terrasse an warmen Abenden. Viel Geschmack und wiederum die feinen Hefenoten. Anhaltender Abgang, der Wein bleibt sogar richtig vorhanden, obwohl das Glas schon leer ist.

Verdient eindeutig seinen Platz in einer Gegenüberstellung mit Häuserchampagnern. **16.5/20.**

Dieser Wein ist ausverkauft.

### Cuvée Blanche 2014

Eine Assemblage aus Riesling-Sylvaner, Räuschling und Pinot Blanc. 12,4% Alk. Expressives, aber doch auch zurückhaltendes Bouquet mit einer animierenden Komplexität. Florale Komponenten, weisse und etwas gelbe Früchte gestalten das Aromabild. Sehr frisch und harmonisch. Geschmackvoller, etwas fetter und ausgewogener Gaumen, schöne Struktur mit einer mineralischen Grundlage lehmiger Erde. Guter Abgang. **17/20.**

Ab Hof kostet dieser [Wein](#) 16.-. Der Jahrgang [2015](#) kostet 16.20.



Didi und Patricia Michel

©Tibits



## Pinot Blanc 2014

12.1% Alk. Komplexes, anspruchsvolles Bouquet, will einiges an Düften liefern, zieht sich aber aktuell gleich zurück. Weisse und gelbe Früchte, darunter Birnen, etwas Zitronen, Kernobst, aber auch blühende, weisse Blumen lassen sich wahrnehmen. Unbedingt warten, ist zwar bereits harmonisch und appetitlich, aber dieser Wein braucht bestimmt noch ein paar Jahre. Gute Struktur im süffigen, schmackhaften und sehr frischen Gaumen. Vollmundig, charaktervoll, die Säure bringt viel Frische und zeigt sich sehr gut eingebunden. **16.25/20**. Ab Hof kostet dieser [Wein](#) 18.20. Der Jahrgang [2015](#) kostet 18.60.



## Räuschling 2014

12.3% Alk. Vordergründige Mineralität, doch schliesslich sortentypische Düfte. Nachdem das Glas genug geschwenkt wird, bieten sich florale Komponenten, eine subtile Würzigkeit und natürlich auch Zitrus und Birnen. Wirkt anspruchsvoller als der 2015er, auch introvertierter. Grossartiger, etwas kraftvoller Gaumen, fruchtig, stoffig, durchaus harmonisch und mit einem lang anhaltenden Abgang. **17.25/20**.

Ab Hof kostet dieser [Wein](#) 17.10.

## Räuschling 2015

13% Alk. Sortentypische Nase, doch ausdrucksvoller als andere renommierte Räuschlinge, sehr offen, aufgeschlossen, beginnt leicht floral, endet mit Birnen und Zitronen sehr fruchtig, doch auch elegant. Sehr guter, saftiger und ausgewogener Gaumen, lebhaft und relativ kraftvoll. Man genießt diesen Wein, stellt sich dabei keine Frage und das erste Glas ruft nach dem nächsten. Ein Erfolg. Auch für Leute, welche keine Fans dieser Rebsorte sind. Man merkt, dass die Trauben von der Sonne profitiert haben. **17/20**.

Ab Hof kostet dieser [Wein](#) 17.30.





## Rosé de Pinot Noir 2015

Zweitägige Saignée. Erdbeeren, etwas florale Komponenten, eine feine Würze gestalten das Aromabild. Spannend ist dabei auch die Note nach Eiszältli im Hintergrund. Eleganter, sehr frischer und weicher Gaumen mit einer guten Struktur. Die 13.5% Alkohol sind perfekt eingebunden und auch an einem warmen Tag wie am 9. Juli 2016 kaum wahrnehmbar. Ein unkomplizierter Wein, der viel Spass bereitet. Also der perfekte Sommerwein. **16.5/20**.

Ab Hof kostet dieser [Wein](#) 16.90.



## Cuvée Rouge 2014

Eine Assemblage aus Dornfelder, Pinot Noir und Gamaret. Zu 50% im grossen Barrique ausgebaut.

Komplexe, sehr ansprechende Nase mit vielen, fruchtigen Komponenten. Rote und dunkle Beeren, Johannisbeeren (Cassis), Himbeeren, saftige Weichselkirschen, etwas frisches Leder, Holzwürze, ja sogar ein Hauch ungewürzter Randensalat. Das Holz ist sehr gut eingebunden, lässt sich zwar wahrnehmen, ohne aber zu stören. Dornfelder bringt in der Nase genauso wie im Gaumen die tänzerische Note. Durchaus saftiger, harmonischer Gaumen mit erdigen Noten, aber auch viel dichter Frucht, Kirschen, Sauerkirschen, rotem Kernobst... Der Abgang wirkt aktuell etwas zurückhaltend, was wiederum nicht verhindert, dass dieses Erzeugnis zu einem saftigen Stück Fleisch, etwa einem Entrecôte perfekt passen dürfte. **17.25/20**.

Ab Hof kostet dieser [Wein](#) 18.80.



## Pinot Noir Barrique 2014

Die Rebstöcke wachsen auf verschiedenen Lagen in direkter Nähe des Weingutes, wobei die höchsten Parzellen bis 480m.ü.M. gelegen sind. Die ältesten Rebstöcke wurden 1968/1969 angepflanzt, das genaue Datum ist nicht bekannt.

Ein klassischer Pinot Noir, welcher weder von der Bündner Herrschaft noch vom 3-Seen-Anbaugebiet kommt und doch zugleich beweist, dass es auch im Kanton Zürich grossartige, erfrischende Pinots gibt. Was uns auch dazu motiviert, nun jedes Jahr die Schweizer Pinot Noir in einer Verkostung zu bewerten.

Viel Charakter in der Nase, in der Mitte kommen vor allem fruchtige Elemente zur Geltung. Rote und schwarze Beeren, süsse Kirschen, etwas Pflaume... Rund um diese Düfte lassen sich florale, zum Beispiel Basilikum und Brombeerstrauch, aber auch leichte empyreumatische Noten -Röstaromen- sowie eine delikate Würzigkeit wahrnehmen. Der Gaumen zeigt sich saftig, vollmundig, ganz schön harmonisch, geschliffen und mit feingliedrigen Tanninen ausgestattet. Langer Abgang. Man kann ihn jetzt trinken oder ab 2018 geniessen. **17.5/20**. Wir unterhalten dann über den Öchslegrad. «Didi», der Kosename von Diederick Michel, sagt uns, er will auf keinen Fall die Grenze der 100 Öchsle übersteigern.

Ab Hof kostet dieser [Wein](#) 24.60 die 75cl Flasche oder 56.- die Magnumflasche.



Didi Michel erklärt uns seine Philosophie



Der 3.5ha Weinberg liegt am Zürisee

Autoren: Andi Spichtig (Einführung) & Jean François Guyard (Weinbewertungen)

12. Juli 2016

Lektorat: Andi Spichtig

**Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.**