



Urs Pircher

Pinot Noir Stadtberg 1993-2011

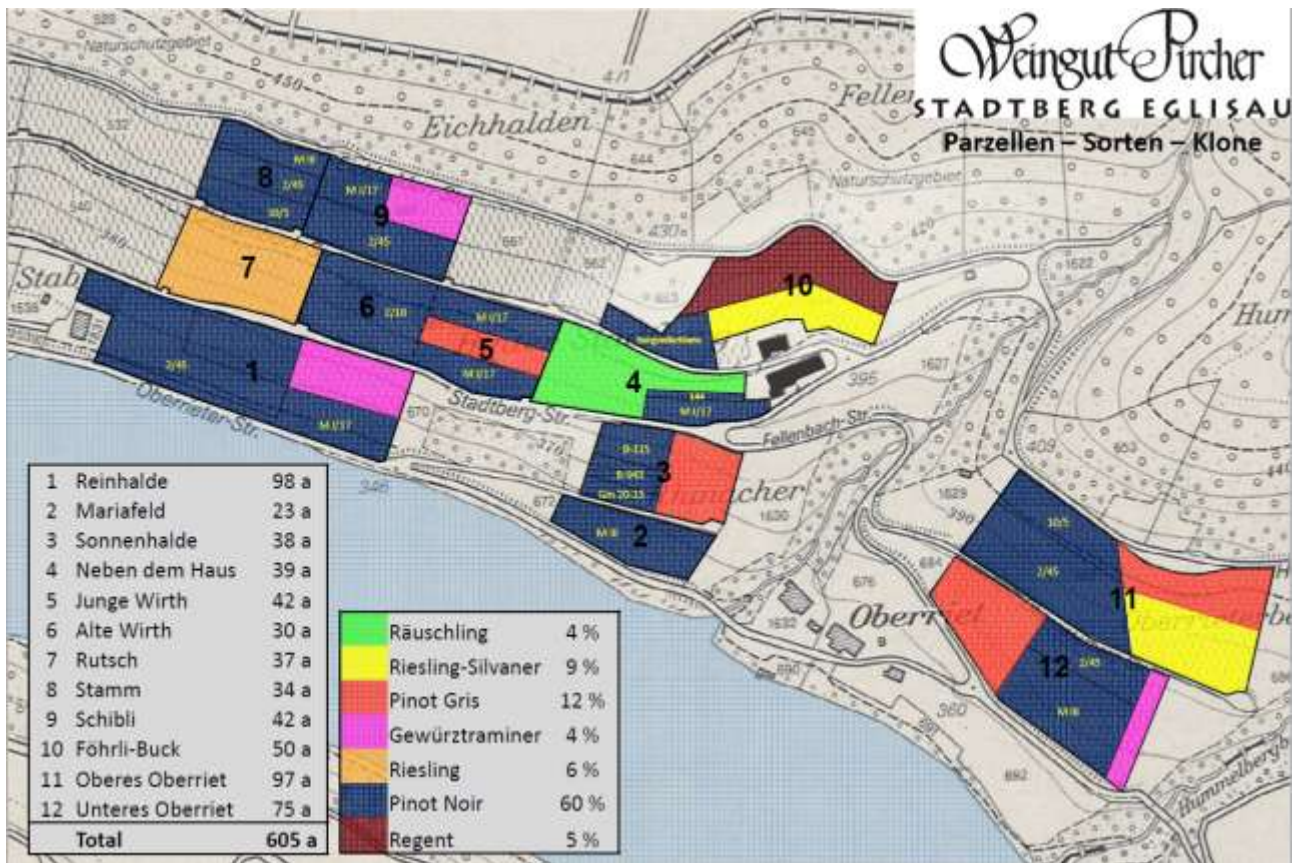
Mitte Dezember 2019 organisierten Urs Senn, de facto Mitgründer und gelegentlicher Redaktor von Vinifera-Mundi, Urs Pircher und Gianmarco Ofner, eine völlig aussergewöhnliche Verkostung um den kultigen Pinot Noir Stadtberg des prestigeträchtigen Betriebs aus Eglisau. Wir haben bereits vor ein paar Monaten einen Bericht ([Link](#)) veröffentlicht, in welchem wir nicht nur die Erzeugnisse des aktuell verfügbaren Jahrgangs, also 2018, bewerten, sondern auch die Philosophie des Winzerehepaars Urs und Cécile Pircher schilderten.

Warum der Pinot Noir Stadtberg? Das Weingut Urs Pircher ([Link](#)) ist seit 2000 mit diesem Wein Mitglied der Schatzkammer des Schweizer Weins ([MDVS](#)) vertreten. 1964 war Urs Pircher gerade acht Jahre alt, als sein Vater verstarb. 1988 übergab Rita Pircher die Betriebsleitung ihrem Sohn Urs, welcher bis dahin die Winzerlehre und die Prüfung zum Winzermeister absolviert hatte. Schrittweise stellte er nicht nur sein Wissen, sondern auch sein unermüdliches und akribisches Können unter Beweis. Zähe Arbeit und Fingerspitzengefühl, der Wein ist kein Konsumprodukt für den über nächsten Tag, wie es Britta Wiegelmann im vor drei Monaten in Marmite ([Link](#)) herausgegeben Artikel «Eine Frage des Alterns» schrieb. Wein braucht Zeit, obwohl Wein heute nach wie vor in 90% der Fälle viel zu früh getrunken wird.

Urs Pircher kultiviert den hinteren Teil des Stadtbergs. Insgesamt 6 Hektaren. Mit seiner Steigung von bis 80% gilt die nach Süden ausgerichtete Lage als «magisch». Sie fällt teilweise steil ab, und reicht hinunter bis zum Rhein und geniesst somit ein aussergewöhnliches Mikroklima, um welches ihn viele seiner Winzerkollegen beneiden. Im Oktober 2019 sprach Peter Rüedi in einem guten Bericht ([Link](#)) der Weltwoche vom Lavaux aus der Ostschweiz. Bei Vinifera-Mundi nehmen wir die Lage als eine der allerbesten in der Deutschschweiz, nebst dem Ottenberg in Weinfeldern und dem Chlosterberg in Uhwiesen, wahr. Der Pinot Noir Stadtberg, wie wir ihn kennen, unterscheidet sich von den Erzeugnissen der anderen genannten Lagen unter anderem durch seine zusätzliche Finesse und seine längere Lagerfähigkeit, zumindest hatten wir dies bis anhin so eingeschätzt. Der Beweis wurde mit dieser Verkostung und den nachfolgenden Bewertungen nun auch belegt.

1993 war Urs Pircher 37 Jahre alt. Es war aber auch der fünfte Jahrgang überhaupt, welchen der talentierte Winzer vinifizierte. Der Zufall ist uns entgegengekommen. Vor ein paar Monaten konnte Urs Senn bei einer Auktion ein Lot mit jeweils zwei Flaschen der Jahrgänge 1993, 1994, 1996, 1997, 1999, 2002 ersteigern. Aus diesem Kauf entstand nach Rücksprache mit Gianmarco Ofner und Urs Pircher die Verkostung, die durch weitere Flaschen aus dem privaten Keller von Urs Pircher und der Magnum des Jahrganges 2011 von J.F.Guyard ergänzt wurden. Der Kreis war somit geschlossen.





Die Verkostung

Neben der Familie Pircher, also Urs und Cécile, sowie Gianmarco Ofner, das Patenkind von Urs Pircher, und seine Freundin Fabienne, und Vinifera-Mundi, durch Urs Senn und Jean François Guyard vertreten, nahmen Cédric Besson vom Weingut Strasser-Besson ([Link](#)) aus Uhwiesen am Rheinflall (ZH), Patrick Thalmann von der Winzerei zur Metzg ([Link](#)) aus Ossigen (ZH) und Matthias B., ein langjähriger Weinfreund von uns, am Anlass in Eglisau teil. An dieser Stelle möchte ich mich im Namen von Vinifera-Mundi bei Urs Pircher, seiner Frau Cécile und Urs Senn für die Organisation dieses besonders anregenden Anlasses bedanken. Geistig sorgten beide Urs für ein phänomenales Programm. Von 1993 bis 2008 konnten wir alle Jahrgänge, mit den Ausnahmen von 2007, 2005, 2003, verkosten, wobei der 2011er die Verkostung abrundete. Ausserdem bot Urs Pircher fünf reife Weissweine an, vier Jahrgänge seines Räuschlings und einen reifen Jahrgang seines Pinot Gris. Im Namen aller Anwesenden möchte ich mich auch bei Cécile Pircher ganz herzlich bedanken. Cécile hat sich den ganzen Abend mit der anspruchsvollen und langwierigen Aufgabe der Logistik beschäftigt. Ausserdem hat uns Cécile mit einem genussvollen Menü in drei Akten verwöhnt, welches perfekt zu den Weinen passte.



Im vorliegenden Bericht werden ausschliesslich die Preise der verfügbaren Weine angegeben. Die Erzeugnisse wurden durch Jean François Guyard (jfg) und Urs Senn (us) bewertet.

Räuschling 2018

(us): Helles, klares, im Licht glänzendes, blasses Gelb. Frischer Auftakt, verschiedene Wildkräuter, frisch angeschnittener Granny Smith Apfel und mineralische Elemente. Am Gaumen hält die fein ziselierte Säure die natürliche Fruchtsüsse wunderschön im Gleichgewicht. 2018 wurde bei diesem Wein kein Biologischer Säureabbau durchgeführt. Am Gaumen ebenso wie schon im Bouquet eine wunderschöne Frische, mineralische Elemente und wilde Kräuter animieren dazu, noch ein weiteres Glas zu trinken. Im langen, saftigen und trotzdem finessenreichen Abgang ist nebst den schon erwähnten Komponenten nun reife Frucht, u.a. Birne,) wahrnehmbar. Bereitet sehr viel Spass. Dieser Wein sollte nicht unterschätzt werden, auch wenn er aus einem warmen Jahrgang stammt. Hat durchaus noch Potential für eine weitere Reifung und Entwicklung in den nächsten Jahren. **17.5/20** (91/100).

Dieser Wein kostet 18.- [ab Hof](#).

Räuschling 2014

(us): Etwas intensivere Farbe als beim Räuschling 2018, klares, im Licht glänzendes, Gelb. Schöne Reifenoten, Wildkräuterbouquet, Anklänge von Blütenhonig und mineralische Elementen runden das recht komplexe Bouquet ab. Dieser Wein durchlief im Gegensatz zum 2018er den biologischen Säureabbau. Trotzdem ist er angenehm frisch und lebhaft. Am Gaumen vegetale Komponenten, nämlich Gras und Heu, sowie noch dezent vorhandene Hefenoten, die vom Ausbau stammen. Eine reife und mundfüllende Fruchtsüsse, welche nie ins Üppige geht, wird durch eine noch lebhaftere Säure abgerundet. Der Abgang ist lang und komplex, auch das Riechen am leeren Glas bringt noch weitere Düfte im Aromaspektrum zu Tage. **17/20** (88/100).

Räuschling 2006

(us): Im Licht glänzende, Orangegoldene Farbe. Bienenwachs, eingedickter Birnensaft (Birnel) und nebst mineralischen Elementen etwas Honig und Heu runden das Bouquet ab. Am Gaumen ist dieser Wein schon sehr reif, fast oxidativ, aber doch durchaus angenehm. Die nach wie vor lebhaftere Säure hält diesen Wein im Gleichgewicht und bietet so nach wie vor Trinkgenuss. Gute Länge im Abgang. **16.5/20** (86/100).

Räuschling 2005

(us): Im Licht glänzende, helle Orangegoldene Farbe. Im Bouquet floral und schon sehr reif, erinnert mich im ersten Moment an einen Orangewine. Oxidativ, aber auf keinen Fall störend, seine Frische und seine aromatische Balance machen ihn sogar noch spannend. Wohl aber eher für Liebhaber komplexer bzw. anspruchsvoller Erzeugnisse. Am Gaumen Umami und erstaunlich saftig! Dieser Wein bereitet nun deutlich mehr Spass als im Bouquet. Weist eine schöne Länge auf und endet mit Noten von Heu. Erinnert rundum an einen Sherry der Qualitätsstufe Fino. **15.75–16/20** (83-84/100).



Pinot Gris 1996

(us): Im Licht glänzende, intensive Goldgelbe Farbe. Im Bouquet zuerst etwas Rauch aus dem Ausbau im Holz, dann Blütenhonig, die Reife ist deutlich wahrnehmbar. Erstaunlich ist aber, wie frisch sich dieses Erzeugnis in seinem Alter immer noch präsentiert. Am Gaumen kräftig, im ersten Moment nehme ich reife Grapefruit wahr, danach Anzeichen der Reifung, die allerdings aufgrund der fein geschliffenen und samtigen Gerbstoffe auf den Ausbau im Holz zurückzuführen sind, Variationen von verschiedenen Honigarten und ein guter und langer Abgang, in dem sich der Wein nie müde oder überreif zeigt, runden diesen spannenden Weingenuss ab. **17/20** (88/100).

Als «Piratflasche» wurde der Räuschling 2008 von Kilchsperger ([Link](#)) verkostet.

Kilchsperger, Räuschling 2008

(us): Im Licht glänzende Gelbgoldene Farbe. Im Bouquet etwas Rauch, dieser Eindruck wechselt sich mit der Wahrnehmung von Fruchtsüsse ab. Aufgeschnittene Granny Smith Äpfel, Gräser und Rauch runden das Bouquet ab. Am Gaumen eine spitze Säure, der Wein ist rauchig und von der Frucht blieb leider nicht sehr viel übrig. Der Abgang ist auch eher kurz. **15.5/20** (82/100).



Der Pinot Noir Stadtberg

Der Pinot Noir Stadtberg wurde à la française verkostet, also vom jüngsten bis zum ältesten Jahrgang.

Pinot Noir Stadtberg 2008

13.3% vol. Alkohol.

(jfg): Frische, elegante, tiefsinnige Nase mit komplexen, einladenden Düften nach roten Beeren, saftigen Kirschen, Weichselkirschen, animalischen Elementen, würzigen Noten und etwas Küchenkräuter wie Lorbeeren. Rundum ein sehr jugendliches, reintöniges Bouquet, das Zeit beansprucht. Mit der Zeit entwickeln sich Düfte nach Himbeeren, Waldbeeren, ja sogar kompostierte Erdbeeren, das Holz ist sehr schön eingebunden und begleitet das Aromaspektrum mit seinem feinen, präzisen Toasting vorteilhaft. Frischer, saftiger, vollmundiger, samtiger-weicher, geradliniger Gaumen mit feingliedrigen, dichten Tanninen, stützender, saftiger Säure, köstlicher Frucht. Auf die Dauer entwickelt sich nebst den bereits vorhandenen Aromen roter Kirschen und Weichselkirschen feine Noten von Pfeffer. Knackiger, langanhaltender Abgang. Der finessenreiche Stadtberg 2008 wirkt rundum zwar noch sehr jung, bereitet doch heute bereits viel Spass. **18/20** (93/100).



Pinot Noir Stadtberg 2006

13.5% vol. Alkohol.

(jfg): Obwohl auch dieser Jahrgang eine grossartige Nase bietet, merkt man, dass die Trauben etwas viel Sonne bekommen haben. Aufpassen, die Rede ist hier nicht von einem dieser verkochten Erzeugnisse, wie man sie immer wieder im Wallis findet. Der Stadtberg profitiert Tag und Nacht von den ausgleichenden Einflüssen vom Rhein. Es kommt einem daher eher ein Vergleich mit dem Burgunder Jahrgang 2009 in den Sinn. Niemand beklagt sich, man geniesst solche Erzeugnisse und das Bouquet ist da, um uns daran zu erinnern. Es strömen köstliche, vielschichtige, wenn auch eigensinnige Düfte nach dunklen Beeren, Pflaumen, ja sogar Dörripflaumen, Erdbeeren, saftigen Kirschen, Maulbeeren, Lakritze, nicht zuletzt blumige Komponenten (Glockenblumen?), das ganze weiss zu verführen und verspricht immer noch einiges für eine weitere Entwicklung. Frischer, aufgeschlossener Auftakt. Breiter, vollmundiger, ausgewogener Gaumen, raffinierte Tannine, die in ihrer Art die expressive Nase schön balancieren. Es gibt viel Stoff in diesem Wein, der nur seinen Ausgleich in der zunächst unauffälligen, da sehr gut integrierten, später doch prägnanten, dafür nicht störenden Säure findet. Sehr langanhaltender Abgang, der nach dem zweiten Glas ruft. **17.75/20** (92/100).



Pinot Noir Stadtberg 2004

13.5% vol. Alkohol.

(jfg): Finessenreiche, reintönige, konzentrierte, elegante Nase mit delikaten Düften nach Erdbeeren, Himbeeren und weiteren roten Beeren, Brombeeren im Hintergrund, floralen Komponenten wie Pfingstrosen, Tabak, Weichselkirschen. Frischer, strukturierter Gaumen mit einer sehr gut eingebundenen, doch präsenten Säure. Wirkt weniger komplex als beide vorherigen Erzeugnisse, süssliche Fruchtnoten im harmonischen, eleganten, verführerischen Gaumen, was eigentlich am meisten Spass bereitet, ist die Wundertüte, die sich mit der Zeit zeigt, die Tannine sind feingliedrig, die Säure stützt das Ganze, sehr langer, junger und frischer, mineralischer Abgang. **17.5/20** (91/100).



Blauburgunder Stadtberg 2002

13% vol. Alkohol.

(jfg): Komplexes, ausgereiftes Bouquet mit ersten Alterungsanzeichen. In der ausgewogenen, finessenreichen Nase kommen Düfte dunkler Früchte, von Erdbeerlikör, Orangeschale, Trüffeln, etwas animalischen Elementen wie Leder, Unterholz und Champignon, mit etwas Zeit entwickeln sich Noten von blondem Karamell, Röstaromen, welken Blumen und Veilchen. Das Ganze wirkt elegant und tiefgründig. Schliesslich doch sehr parfümiert. Es ist also empfehlenswert, diesen Wein atmen zu lassen und ihn zwei Stunden im Voraus zu karaffieren. Eleganter, weicher Antrunk. Frischer, vollmundiger Gaumen mit viel Stoff, süsslichen Fruchtnoten und einem guten Schmelz. Die Tannine sind wie in allen bisher verkosteten Erzeugnissen finessenreich. Anhaltender, frischer und würziger Abgang. Jetzt bis 2025 trinken.

Oder man ist eben ein Liebhaber ausgereifter Weine. **17.25-17.75/20** (90-92/100).





Blauburgunder Stadtberg 2001

12.5% vol. Alkohol.

(jfg): Aufgeschlossene, ausgewogene, tief sinnige Nase, die zur Meditation ruft. Es ist wie ein Spaziergang im Wald auf dem Herbstlaub an einem sonnigen Tag. Aus dem Glas strömen komplexe Düfte und insbesondere Tertiärdüfte nach Champignon, Kellerton, Unterholz, etwas Malz, etwas Teer, wobei die Frucht und insbesondere Erdbeeren, Brombeeren, Dörrpflaumen, zerquetschte Kirschen, sowie ein Hauch Himbeeren noch gut zur Geltung kommen. Dieses Bouquet schwankt zwischen Jung und Alt und zeigt sich daher faszinierend. Man hat es gern oder nicht, es ist alles eine Frage der eigenen Erfahrung mit ausgereiften Erzeugnissen, die schrittweise ins dritte Alter eingehen. Frischer Antrunk, der unsere bisherige Wahrnehmung etwa in Frage stellt.

Vollmundiger, strukturierter, ausgewogener und zarter Gaumen mit den gleichen, ersten Alterungsanzeichen. Feine Dörrfrüchte kommen zum Vorschein, das Holz lässt sich etwas wahrnehmen, stört aber nicht. Die Tannine sind geschliffen, die Säure ordentlich. Anhaltender Abgang, der doch bestätigt, dass dieser Wein nicht mehr so viele Jahre Lebenserwartung hat. Oder man ist eben ein Liebhaber ausgereifter Weine. **17.25-17.75/20** (90-92/100).



Blauburgunder Stadtberg 2000

13% vol. Alkohol.

(jfg): Leicht trübe Farbe. Aufgeschlossene, komplexe, reife Nase. Unbedingt eine Stunde im Voraus entkorken und atmen lassen. Bouillon, Speck, Leder, Rauch vom Holz, reduktiv dunkle Früchte, kompottierte Himbeeren, etwas Malz, etwas Blutorange, pfeffrige Noten, Karamell, Unterholz, riechen und wieder riechen, es kommen immer wieder neue Komponenten, das Aromaspektrum erweitert sich und bleibt ausgewogen. Frischer, überraschend knackiger Gaumen, die Tertiäraromen dominieren zwar, verhindern aber nicht, dass sich die Frucht immer noch schön zeigen kann. Ein Erzeugnis für Liebhaber reifer Weine. **17.5/20** (91/100).





1999



1998



1997

Blauburgunder Stadtberg 1999

13% vol. Alkohol. Verführerische Nase, die unmittelbar den Weg zeigt. Nicht nur im Burgund war 1999 ein grossartiger Jahrgang. Dunkle Früchte, Brombeerlikör, Blutorangen kommen sofort zur Geltung, wobei es empfehlenswert ist, diesen Wein zu dekantieren. Tief, frisch, komplex, geradlinig. Der Körper wirkt muskulös und wiederum frisch. Langer Abgang. **17.5/20** (91/100).

Blauburgunder Stadtberg 1998

Der einzige Wein der Serie, der nicht wie die anderen Blauburgunder Stadtberg abgefüllt wurde. Urs Pircher hat uns am Abend erzählt, dass er keine „reguläre“ Flasche 1998er mehr in seinem Keller gefunden hätte. Er sei aber noch auf eine Flasche gestossen, welche er dannzumal für Tests abgefüllt habe. Urs Pircher nutzt die Kaltmazeration erst seit 15 Jahren, davor war dafür die Maischestandzeit in den Gärständen länger. Auf der Rückseite der Flasche sind denn auch handschriftliche Vermerke zu finden, mit welchen Urs Pircher den Inhalt entsprechend dokumentierte.

(us:) Das Bouquet öffnet sich nur langsam und braucht sehr viel Zeit bis sich die verschiedenen Aromen entfaltet haben. Speck, Leder, Rauch vom Holz, reduktiv, dann dunkle Früchte sowie pfeffrige Noten. Am Gaumen nehme ich zuerst die würzigen Elemente wahr, es kommt mir fast vor als wäre da trockne Paprika. Danach viel blaue Frucht und eine schöne Länge. **17.25/20** (90/100).



Blauburgunder Stadtberg 1997

Komplexe, zurückhaltende Nase, Weihnachtsgewürze, Pain d'Epices (Lebkuchen), rauchige Elemente, Mokka, Tabak. Frischer, ausgewogener, saftiger Gaumen mit vielen, dunklen Früchten. Feiner, anhaltender, würziger Abgang. **17.25/20** (90/100).

Blauburgunder Stadtberg 1996

13% vol. Alkohol. Aufgeschlossene, elegante, reife Nase mit Unterholz, Brombeeren, rauchigen Noten, Leder. Alterungsanzeichen sind also bereits klar vorhanden, liefern aber auch eine zusätzliche Komplexität. Dieser Wein wirkt, als ob er nie müde werden wird und wirkt daher spannend. Filigraner und ausgewogener Gaumen mit viel Charakter und stattlichem Körper. Bereitet viel Spass. Sehr langanhaltender Abgang. **17.25/20** (90/100).





v.l.n.r.: Urs und Cécile Pircher, Fabienne Devaud und Gianmarco Ofner

Blauburgunder Stadtberg 1995

Aufgeschlossene, ausgewogene und mittelkomplexe Nase mit kompottierten, roten Beeren, Unterholz, Trüffel, Pflaumen in der ersten Nase, während Himbeeren in Hülle und Fülle erst zu einem späteren Zeitpunkt zum Vorschein kommen. Man würde nicht unbedingt denken, dass dieser Wein bereits 24 Jahre alt ist. Der Gaumen ist genauso wie bei grundsätzlich allen Erzeugnissen der Verkostung ganz fein, frisch und bietet eine präzise, rote Frucht in einem besonders eleganten Format. Anhaltender, würziger Abgang. Diese Flasche bewerten wir mit **18/20** (93/100).

Blauburgunder Stadtberg 1994

Frische im Auftakt, braucht aber viel Zeit um sich im Glas entfalten zu können. Ausgewogene, komplexe, florale Nase mit roten Beeren, etwas Rauch vom Ausbau rundet das ganze schön ab. Frischer, vielschichtiger, reifer, saftiger Gaumen mit einer präzisen Frucht (Kirschen) und pfeffrigen Elementen. **17.5+/20** (91+/100).

Blauburgunder Stadtberg 1993

(us): Der älteste Wein in dieser Verkostung. Im Bouquet nehme ich zuerst Rauch und Leder sowie etwas frische Kräuter, u.a. Thymian, wahr, ich war im ersten Moment etwas irritiert, da ich diesen Wein zu Beginn im Glas nicht so sortentypisch spüren konnte. Es brauchte einige Minuten, bis sich das Bouquet öffnete und die erwarteten Elemente freigab. Früchte in verschiedenen Varianten und florale Komponenten ergänzten die Pinot Würze sehr schön. Der Wein war überhaupt nicht müde oder überreif! Einmal mehr der Beweis, dass Pinot Noir auch in der Schweiz richtig altern kann.

Am Gaumen nehme ich verschiedene rote Früchte, von saftigen Kirschen über Erdbeeren bis hin zu reifen Himbeeren, wahr. Nicht so saftig wie der 1994er, weil die fein geschliffenen Gerbstoffe den Gaumen etwas abtrocknen. Das soll aber nicht negativ ausgelegt werden, es handelt sich dafür hier um den besseren Speisebegleiter. Aus diesem Grund wird etwas weniger Spass geboten. Ein langer und anhaltender Abgang rundet dieses aussergewöhnliche Erlebnis ab. 17.75/20



1995



1994



1993

Zum Abschluss und als Begleitung zum Essen wurde der Jahrgang 2011 aus der Magnumflasche verkostet und genossen.

Pinot Noir Stadtberg 2011

Aus der Magnumflasche.

(jfg): Frisches, reintoniges, raffiniertes und nicht zuletzt umwerfendes Bouquet mit Tiefsinn und einer sehr ansprechenden Komplexität. Es strömen präzise Düfte nach ausgereiften, schwarzen Kirschen, Brombeeren, reifen Himbeeren, Zimt aus dem Glas. Das Ganze zeigt sich sehr harmonisch, sogar das Holz ist nun hervorragend eingebunden und beweist das feine Toasting. Das ist bereits hier ganz grosses Kino. Im Gaumen bestätigen sich unsere ersten Eindrücke. Vollmundig, wiederum harmonisch, weich und samtig, komplex, die Struktur wirkt unerschütterlich, es gibt ein grossartiges Potential in diesem Wein. Die Tannine sind dicht und geschliffen, ausgefeilt und raffiniert, die Säure sehr gut eingebunden und saftig. Das ist Eleganz pur und es bietet sehr viel Genuss. Der ideale Wein für dieses Format. Die Frucht, rot und dunkel, ist süss und spielt mit der Vanille vom Holz. Langanhaltender, zwischen der Süsse und der Würze verspielter Abgang, der nach dem nächsten Glas ruft. Ein durchaus geschmeidiger, grossartiger Wein, der, in diesem Format, noch mindestens acht Jahre lang problemlos altern wird.



In unserem Bericht über die Pinot Noir Weine aus dem Kanton Zürich haben wir diesem Erzeugnis 17.5/20 erteilt. Unsere entsprechende Verkostung fand im Dezember 2016 statt. Wir bewerten heute diesen Wein mit **18/20** (93/100).



Fazit

Das für die einen etwas karge, für die anderen schlichte und freundliche Konzept der Verkostung war ursprünglich ausschliesslich darauf ausgerichtet, einen angenehmen Abend mit der Familie Pircher zu verbringen, da die Weine vollumfänglich durch Urs Pircher vinifiziert wurden. Zusammen wollten wir eine undokumentierte Standortbestimmung vornehmen. Wein ist ja schliesslich ein Genussmittel und keines, um Medien, seien sie aus dem Printbereich oder online, mit schwarzer Tinte zu füllen. Doch, einerseits die Philosophie des Weinguts, andererseits der unverwechselbare Charakter des Pinot Noir Stadtberg haben uns bereits vor dem Anlass dazu bewegt, unsere Absichten zu überprüfen. Urs Pircher gehört nicht per Zufall zur Elite der Schweizer Winzer*innen. Wir haben es bereits geschrieben, die Presse schreibt es unisono und das Weingut steht seit Jahren im Klassement der 100 Besten von Gault-Millau am richtigen Ort. Sich einem Test zu unterziehen, braucht Mut, Pflichtbewusstsein, aber auch und nicht zuletzt grundlegende Kenntnisse über die Qualität der Lage, auf welcher die Rebstöcke heranwachsen, und über die eigene Arbeitsweise sowohl im Weinberg wie auch in der Weinkellerei. Der Test ist bestanden. Was wir da verkosten durften, hat uns bewiesen: Vorausgesetzt ein Weingut wird durch einen Spitzenwinzer geleitet, vorausgesetzt die Lage bzw. das Terroir stimmt, vorausgesetzt der Winzer lebt mit seiner Zeit und bleibt seinem eigenen Stil treu, dann sind alle Voraussetzungen erfüllt, damit das Ergebnis Stadtberg heisst. Die Lagerfähigkeit eines Weins beruht auf zwei Hauptsäulen: Der Säure und den Tanninen. Womöglich beide, aber mindestens eine davon. Kompromisslos und konzessionslos. Urs Pircher hat in den Tanninen das Maximum abgeholt, was ihm seine Lage und seine Rebstöcke angeboten haben. Die Säure hat er meisterhaft gebändigt. Damit hat er seinen Weinen Frische verliehen, eine unwahrscheinlich Frische, welche es ermöglichen, solche Weine nach über 20 Jahren Reifung noch mit viel Genuss zu trinken.

Urs Pircher hat die Weine aus den angebrochenen Flaschen am darauffolgenden Tag zusammen mit Ulrich Schweizer, der für die Schaffhauser Nachrichten schreibt und zu den [Nichtweinproduzenten](#) Mitgliedern beim MDVS gehört, nochmals verkostet. Er hat uns telefonisch berichtet, dass kein einziger Jahrgang abgefallen sei, und sogar nur bei 2 bis 3 Jahrgängen sei das Alter deutlicher zu Tage getreten ist.

Autoren: Jean François Guyard & Urs Senn
16. Januar 2020

Lektorat: Urs Senn



Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und 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.