Mémoire des Vins Suisses
Die Schatzkammer des Schweizer Weins

© Atelier 26

Die Deutschschweiz

Einführung
Zuerst möchte ich Andreas Keller ganz herzlich zu seinem 65igsten Geburtstag am Mittwoch 4. März 2015 gratulieren. Zum Glück ist er noch kein bisschen müde und wird sich genauso engagiert weiter für Projekte um den Schweizer Wein einsetzen. Wir freuen uns jetzt schon darauf. Ein ganz besonderer Dank an ihn für die Möglichkeit, dass ich Internas seiner langjährigen Erfahrungen und weitere interessante und lehrreiche Ausführungen des MDVS für den ersten Teil dieses Berichtes und einige Winzer- Kurzportraits ansatzweise verwenden durfte.

Geschichte

© Hans-Peter Siffert, weinweltfoto.ch

Die Idee, das Ansehen hochwertiger Schweizer Weine im In-und Ausland zu fördern und solche mit Alterungspotential, welches allen grossen Gewächsen eigen ist, aus allen Landesteilen der Schweiz für Verkostungen oder Präsentationen zu finden hat im Jahr 2002 ein Quartett von Weinjournalisten zur Gründung des MDVS oder eben des Memoire des Vins Suisse bewogen. Im Jahr 2004 wurde daraus ein Verein. Zu dieser Zeit hatten nur wenige Schweizer Winzer Erfahrungen hinsichtlich des Ausbaus und der Alterung von Topweinen. Nur Wenige hatten weitsichtig einen Teil ihrer besten Weine eingelagert, um diese dann gereift ihren Konsumenten zu präsentieren. Es wurden in den jeweiligen Veranstaltungen immer nur die neusten, meistens noch nicht ausgeglichenen Weine vorgestellt. Die Idee der vier Kollegen Stefan Keller, Andreas Keller, Martin Kilchmann und Susi Stoll war es, eine Sammlung von Topweinen von Topwinzern der Schweiz aufzubauen um diese dann periodisch einem interessierten Publikum vorzustellen. Dazu mussten sie aber zuerst idealistische Winzer, auch über den Rösti-und den Risottograben hinweg finden, welche mit ihren Weinen erstens zur Elite der verschiedenen Regionen zählten, zweitens terroirtypisch waren und drittens einen wiedererkennbaren Stil aufwiesen. Diese Winzer sollten von ihren meist raren Spezialitäten jährlich 60 Flaschen in einen zentralen Keller in Herzogenbuchsee einschiessen und je nach Betriebsgrösse einen namhaften Mitgliederbeitrag bezahlen. Die Gegenleistung der Initianten war, die eingelagerten Weine über viele Jahre zu verfolgen, in Drei-Jahres-Schritten zu verkosten, zu beschreiben, zu dokumentieren und ihnen so zu einer Biographie zu verhelfen. Ferner verpflichteten sie sich, diese raren Gewächse bei hochklassigen Veranstaltungen und spannenden Jahrgansvertikalen national und international zu promoten. Heute wird dieser, mittlerweile aus 56 Partnern bestehende Verein, paritätisch von Winzern und Journalisten geleitet und die jährlich stattfindende Leistungsschau „Mémoire & Friends“ ist die bedeutendste nationale Weinmesse.

Andreas Keller, Swiss Wine Connection, Mitgründer des Mémoire des Vins Suisses, Veranstalter von Mémoire & Friends und Herausgeber des Swiss Wine Magazine

© Hans-Peter Siffert, weinweltfoto.ch

Das Ziel ist also erreicht und eine immer grössere Fangemeinde von Weinliebhabern staunt jeweils über die Qualität und das Alterungspotential dieser 10-jährigen Weine. Neu ist, dass auch Nichtproduzenten, die sich professionell mit Wein beschäftigen, Mitglieder des MDVS werden können.

Das MDVS Jahrestreffen 2015

Andreas Meier
© Hans-Peter Siffert, weinweltfoto.ch

Mémoire des Vins Suisses (MDVS) mit der immer aufgestellten und umtriebigen Susi Stoll laden die Mitglieder und Pressevertreter zu einem attraktiven 5-tägigen Vorprogramm ein. Es führt uns am Mittwochabend unter dem Motto „An der Aare“ in den Kanton Aargau zu Andreas Meier, seiner Rebschule und dem Weingut zum Sternen in Würenlingen.

Das reich befrachtete Programm am Donnerstag sieht am Morgen unter dem Motto „Auf dem Rhein“ und den Kantonen Zürich und Schaffhausen zuerst einen Besuch von Urs Pircher in Eglisau vor. Nach einer Schifffahrt auf dem Rhein mit Lunchbuffet an Bord steht am Mittag ein Besuch des Weingutes der Staatskellerei Zürich in Rheinau an mit einer Verkostung von Weinen aus der ganzen Deutschschweiz. Ein weiterer Besuch, diesmal bei Beatrice und Ruedi Baumann in Oberhallau und ein abschliessendes Nachtessen im Gasthaus Bad Osterfingen bei Michael Meyer, beschliessen diesen interessanten Tag.

Das Motto für den Freitagmorgen heisst „An der Thur“ und öffnet uns die Türen zum Schlossgut Bachtobel von Johannes Meier in Weinfelden. Es erwartet uns dort eine Vertikalverkostung von Weinen der Winzer des Ottenbergs. Es sind dies Michael Broger, Michael Burkhart, Martin Wolfer und natürlich das Schlossgut Bachtobel. Abgeschlossen wird dieser interessante Vormittag mit einem Mittagessen im Winzerkeller Felsenburg in Weinfelden.

Anschliessend werde ich untenstehend ausführlich Kommentare und Verkostungsnotizen ausgewählter Weine der einzelnen besuchten Winzer vom Mittwochabend bis Freitagnachmittag festhalten und beschreiben.

Die weiter geplanten Aktivitäten sind am Freitagnachmittag unter dem Motto „In der Zürcher Altstadt“ eine Arrivage- Verkostung in der Wirtschaft Neumarkt bei Rene Zimmermann und ein abschliessendes Nachtessen bei Markus Segmüller im Restaurant Carlton in Zürich. Der unter dem Slogan „Auf dem Zürichsee“ stehende interessante, voll ausgefüllte Samstag und der abschliessende Höhepunkt, die Schatzkammerpräsentation unter dem Schlagwort „Auf dem Zürichberg“ im Dolder Grand werden meine beiden Kollegen Jean Francois Guyard und Urs Senn begleiten und auch darüber schreiben.

An der Aare

Weingut zum Sternen

Die Familie von Andreas Meier, dem heutigen Besitzer der Rebschule und des Weingutes zum Sternen in Würenlingen betreibt schon seit alters her Rebbau. In der Rebschule werden jährlich hunderttausende von Reben veredelt und natürlich auch verkauft. Winzer aus der ganzen Schweiz beziehen ihre Schösslinge von Meier. Übrigens auch der Schreibende, welcher seinen kleinen Hobby Rebberg mit Riesling Silvaner aus Würenlingen bestockt hat. Jene Winzer, welche Pinot Noir anpflanzen haben vielleicht gar einen „familieneigenen“ Klon, den vom Andreas Meiers Grossvater Albert selektionierten Klon 10, die älteste Blauburgunderselektion in der Deutschschweiz in ihrem Rebberg. Angesichts dieses Hintergrundes erstaunt es nicht sehr, dass sich im Meierschen Weinbau fast alles um den besagten Pinot Noir dreht. Das Spektrum reicht vom leichten, fruchtigen bis zum strukturierten, reifebedürftigen Wein. Sein berühmtester, weit über den Kanton Aargau bekannter Pinot Noir ist die Réserve aus der Toplage Kloster Sion. Nicht ganz vergessen sollten wir aber auch seine hervorragenden Weissweine. Andreas Meier hat alle seine Weine auch gerade selber begleitet und beschrieben.

Verkostungsnotizen

Würenlingen Riesling-Sylvaner, 2013 AOC Aargau

Klares, helles Gelb. Sortentypisch, ausgeprägt, zarter Muskatton. Citrusfrucht, exotische Früchte und eine dezente Würze. Im Körper lebhaft, kräftig, saftig und erfrischend. **15.5/20**.

Dieser Wein kostet 13.80 ab Hof und 20.20 bei Boucherville.

Im Lee, Sauvignon Blanc, Döttingen 2014 AOC Aargau

Kräftiges Gelb. Akzente nach Stachelbeere und exotische Früchte wie Mango. Eine schöne Säure. Kompakter, sehr gehaltvoller und kräftiger Wein. **16/20**.

Dieser Wein kostet 22.- ab Hof und 23.40 bei Boucherville.

Kloster Sion, Pinot Gris 2013 AOC Aargau

Klares, kräftiges Gelb. Der noch junge Wein zeigt einen Anflug von Quitte und frischen Mirabellen. Eine stützende Säure und schon sehr viel Schmelz prägen diesen Wein. **16/20** mit Potential.

Dieser Wein ist ausverkauft. Der Jahrgang 2014 kostet 18.- ab Hof.

Kloster Sion, Gewürztraminer, Klingnau, 2013 AOC Aargau

Helles Gelb mit leicht grünlichen Reflexen. Jetzt schon diese typischen Aromen nach roten Rosen. Erste exotische Früchte wie Litschi zeigen sich. Mineralische Noten und ein satter und schmelzender Abgang. **16/20** mit Potential +1.

Dieser Wein ist ausverkauft. Der Jahrgang 2014 kostet 19.- ab Hof.

Wannenberg Chardonnay, Würenlingen, 2013

Helles, klares Gelb. Im noch jungen Wein sind die feinen Noten des gerösteten Eichenholzes vordergründig (Toast, Nüsse, Vanille), ohne die Chardonnay-typischen Nuancen wie Grapefruit oder Butter zu unterdrücken. Im Gaumen wirkt er dicht und rund, harmonisch und anhaltend.**16/20**.

Dieser Wein kostet 22.80 ab Hof, Die Jahrgänge 2011 und 2012 sind für 25.40 bei Boucherville erhältlich.

Kloster Sion, Pinot Noir Klingnau 2012 + 2013 AOC Aargau

Helles, klares Rubinrot. Sortentypisches, beeriges Bouquet, rote Früchte wie Himbeeren und Kirschen. Komplexe, erstaunlich dichte Frucht und Fülle. Es zeigen sich auch gut integrierte Röstaromen und etwas Teer. Eine kräftige Mineralität, die das Terroir gut zur Geltung bringt und ein ordentlicher Abgang. Der 2012er hat vielleicht noch eine etwas rundere, reifere und feinere Frucht. **16.5/20**.

Dieser Wein kostet 18.- ab Hof.

Kloster Sion Réserve, Pinot Noir 2011 AOC Aargau

Tiefgründiges, dunkles Rubinrot. Das Highlight des heutigen Abends und wohl auch das von Andreas Meier. Rote und dunkle Früchte und Beeren. Tiefgründiges (burgundisches?) Bouquet. Schon ordentlich eingebaute Röst-und Raucharomen. Wunderbarer Anflug von Vanille und Karamell. Momentan noch etwas markante Struktur. Präsente Säure und gut eingebundene Tannine, körperreich und saftig im langen Abgang. **17.5/20**.

Dieser Wein ist ab Hof für 32.- erhältlich. Der Jahrgang 2010 kostet 145.- ab Hof im 3 Liter-Format oder 384.- die OHK à 12 Flaschen. Bei Boucherville sind die Jahrgänge 2009 und 2011 erhältlich.

Im Lee, Döttinger Pinot Noir- Malbec, 2010 AOC Aargau

Kräftiges Dunkelrot. Dunkle Früchte wie Johannisbeeren, Brombeeren. Schwarze Schokolade. Im vielschichtigen und aromatischen Bouquet wieder die kräftigen Waldbeeren. Frische Fülle und schöner Schmelz im langen Abgang. **16.5/20**.

Dieser Jahrgang 2010 ist ab Hof nicht mehr erhältlich. Der Jahrgang 2011 kostet 24.- Bei Boucherville ist der Jahrgang 2010 für 27.80 erhältlich.

Würenlinger Nives, Assemblage doux, 2012 AOC Aargau

Dunkles, klares Gelb mit orangen Noten. Gemäss Andreas Meier aus seinem Sortengarten mit spät reifenden roten und weissen Sorten. Vielschichtige exotische Fruchtaromen und eine gute Säure stützen die markante aber angenehme Süsse. Noch sehr jung. **16.5/20** mit Potential +1.

Dieser Wein kostet ab Hof 20.- die 37.5cl Flasche.

Auf dem Rhein

Weingut Pircher

Unterwegs zum Weingut von Urs Pircher

Dieses Weingut und seinen Besitzer muss man wohl keinem interessierten Weinkenner mehr vorstellen. Weil sein Vater früh verstarb, musste Urs Pircher das elterliche Weingut in Eglisau mit wunderbaren, steil zum Rhein abfallenden Reblagen bereits 1979 als 23-jähriger übernehmen. Mit viel Geduld, zäher Arbeit und viel Fingerspitzengefühl hat er es in der Zwischenzeit zu einem der führenden Betriebe im Kanton Zürich aufgebaut. Auch international ist man schon auf seine Weine aufmerksam geworden. Die Handschrift von Pircher ist unverkennbar. Beim frischfruchtigen Riesling Silvaner verzichtet er auf den Säureabbau. Das gleiche gilt beim mineralischen, dezent eichenholzgereiften Pinot Gris oder bei den drei verschiedenen, fabelhaft austarierten Blauburgundern. Das zeigt sich in der plastischen Sortentypizität, der Transparenz, der Gradlinigkeit und der Finesse. Pirchers ganze Meisterschaft überzeugt aber beim Pinot Noir. Der normale, im grossen Holzfass ausgebaute Blauburgunder zeigt ungenierte Fruchtigkeit. Die etwas komplexere Pinot Noir Auslese aus der Doppelbarrique ist saftig und herrlich trinkfreudig. Last but not least schenkt dem im kleinen Holzfass gereifte Eglisauer Stadtberg aus älteren Rebstöcken dieser letzte Schliff pure Eleganz. Im Jahr 2009 wurde Pircher an der Mondial de Pinot Noir unter mehr als einhundert Konkurrenten mit drei aufeinanderfolgenden Jahrgängen seines Pinots zum Weltmeister gekürt.

Verkostungsnotizen

Anmerkungen

In seinen Einführungsworten hat Urs Pircher ausdrücklich betont, dass er bei der Auswahl der zu verkostenden Weine bewusst auf die Pinots verzichtet hat, um seine anderen Weine einem interessierten Fachpublikum zu präsentieren.

Bei der Verkostung seiner beiden Regent sind sich Gegner und Befürworter dieser (aller) interspezifischen Traubensorte heftig ins Wort gefallen. Ich habe noch selten bei einer Verkostung von Wein so genau miterlebt, was „schwarz“ und was „weiss“ heisst. Etwas Anderes schien nicht zu existieren. Dass ich persönlich allerdings diese Sorten mag, zeigen wohl meine Bewertungen.

© Hans-Peter Siffert, weinweltfoto.ch

Räuschling 2013

Helles, klares Gelb. BSA wurde hier gemacht. Ausgebaut ½ in gebrauchten Fässern, ½ im Stahltank. In der Nase Noten von Zitrus und Eisbonbons. Der Wein zeigt sich noch jung und mit einer schönen Struktur, fruchtig, hat eine schöne Säure, ist lebhaft und delikat. **15.5/20**.

Dieser Wein kostet 17.- ab Hof und 21.50 bei Cave de Rêve.

Räuschling 2012

Helles, klares Gelb. Auch bei diesem Jahrgang wurde der BSA gemacht. Er ist fruchtig, hat eine relativ tiefe Säure, dafür eine gradlinige Struktur. Trotzdem ist er spritzig und elegant und hat etwas von diesen Eiszeltli. Fruchtiger, saftiger Abgang. **15.5/20**.

Dieser Wein kostet 21.50 bei Cave de Rêve.

Räuschling 2011

Helles, klares Gelb. Hier wurde auf den BSA bewusst verzichtet. So bleibt dem Wein die Säure erhalten. Knackig und rassig zugleich. Komplette Nase, schon etwas gereifte Frucht. Ein zarter Duft nach Holunderblüten. Feuerstein und eine leichte, würzige Note zeigen sich im opulenten und dichten Abgang. **16/20**.

Dieser Wein ist nicht mehr erhältlich.

Pinot Gris 2013

Blasses Gold. 1/2 mit BSA, 1/2 ohne BSA. Ausgebaut 1/3 im Stahltank, 1/3 in 500 Liter Fässern und 1/3 im Barrique. Lange Standzeit und auf der Hefe ausgebaut. In der Nase feinfruchtig und blumig. Erinnert etwas an Holunderblüten. Im Gaumen Zitrusfrüchte und wieder Holunderblüten. Das neue Holz ist spürbar. Meiner Meinung nach fehlt momentan etwas die Säure, ohne dass er aber fett oder ölig daherkommt. **16/20**.

Dieser Wein kostet 21.- ab Hof.

Urs Pircher ©Hans-Peter Siffert, weinweltfoto.ch

Pinot Gris 2012

Helles Goldgelb. Gleiche Vorgehensweise im Ausbau wie 2013. Holunderblüten, süsse gelbe Früchte wie Aprikosen und Tee zeigen sich in der Nase. Das Ganze ist zwar ordentlich üppig und breit aber unterlegt mit einer sehr frischen Säure und einem fruchtigen Schmelz. Das Holz ist hier schon wunderbar integriert. **16.5/20**.

Dieser Wein ist nicht mehr erhältlich.

Pinot Gris 2011

Leuchtendes Goldgelb. Wieder Holunderblüten und feine Blütendüfte. Fruchtbetont mit Pfirsichnoten und auch mit etwas Honig. Im Gaumen angenehm rund und weich, straffe Struktur mit einer unterstützenden Säure, gut eingebundenem, harmonischem Eichenholz. Wirkt frisch und geschmeidig, harmonisch und aromatisch im Abgang. Momentan ein Traum. **17/20**.

Dieser Wein ist nicht mehr erhältlich.

Gewürztraminer 2013

Blasses Goldgelb. Gemäss Pircher wurde keine BSA gemacht. Lange Kaltstandzeit von 18 Stunden. Sortentypisches Bouquet nach Rosen. Im Gaumen angenehm trocken und durchgegoren. Ein Korb voll reifer, exotischer Früchte. Er strömt ein leichtes Parfüm aus und hat eine frische Säure, die ihn elegant und schlank macht. Mittellanger Abgang. **16.5/20**.

Dieser Wein kostet 22.- ab Hof.

Gewürztraminer 2012

Blasses Goldgelb. Er überrascht zuerst mit einem floralen, von Noten exotischer Früchte unterstrichenen Bouquet. Eine extrem ausladende Nase. Wieder diese ausgesprochen frisch wirkende Traminer-Aromatik mit Anklängen von Grapefruit und einer zarten Würze. Auffallend im Gaumen mit einer trockenen Geradlinigkeit. Saftiger, trockener, frischfruchtiger Wein mit einer feinen Säure, gut integriertem Alkohol und einem nachhaltigen Abgang. **17/20**.

Dieser Wein ist nicht mehr erhältlich.

Gewürztraminer 2011

Blasses Goldgelb. Erste wunderschöne Reifetöne machen sich bemerkbar. Typisches Bouquet nach Rosen, etwas Zimt und einem Gewürzstrauss. Opulent aber nicht überladen und parfümiert sondern dezent. Ein Hauch von weissen Früchten wie Birne. Schmelziger, leicht süsslicher Auftakt, dann ein angenehmes Spiel zwischen Süsse und Säure am Gaumen. Zeigt Eleganz mit einem beträchtlichen Abgang. **17.25/20**.

Dieser Wein ist nicht mehr erhältlich.

Regent 2013

Tiefes Purpurrot mit einem violetten Rand. Geerntet mit 98 Oechsle. 18 Monate im Holzfass. In der Nase noch etwas verhalten. Es zeigt sich zuerst etwas Pfeffer, dann ein beeriges, süsses Bouquet mit reifen Kirschen und etwas Rauch. Im Gaumen trocken, mineralisch, etwas an Kreide erinnernd und mit noch ungehobelten Tanninen. Eine moderate Säure und ein samtiger Abgang. **16/20**.

Dieser Wein kostet 21.- ab Hof.

Regent 2008

Tiefes Purpurrot. Stoffiges, würziges, fruchtiges Bouquet. Ein ganzer Strauss von Waldbeeren und reifen Kirschen überfällt mich hier. Im Gaumen viel Frucht und kräftige, samtige Gerbstoffe, die wunderbar eingebunden sind. Er hat eine ausgeprägte Tanninstruktur und eine elegante, reife Säure. Langer, süsslicher Abgang. Ein Wein mit fast südländischem Charakter. **17/20**.

Dieser Wein ist nicht mehr erhältlich.

Und keine Regel ohne Ausnahme, **Pinot Noir Stadtberg 2011**

Strahlendes, mittelkräftiges Rot. In der Nase etwas Würze und ein Hauch Vanille, wohl vom Fass herrührend. Eine edle, süsse Frucht nach rotem Beerenkompott und etwas Johannisbeeren. Im Mund kraftvoll, straff, voller Würze, verbunden mit einer saftigen Frucht, verführerischen Röstaromen und mürben Tanninen. Ein rassiger, kraftvoller und temperamentvoller Pinot, der jetzt schon ganz schön zugänglich ist. Im Abgang äusserst harmonisch und geschmeidig. **17.5/20**.

Dieser Wein ist nicht mehr erhältlich. Der Jahrgang 2013 kostet 31.- ab Hof und der Jahrgang 2012 ist bei Cave de Rêve für 38.50 erhältlich.

Urs Pircher im Rahmen der Wein 7 Veranstaltung, welche am 27. November 2014 stattfand.

Staatskellerei Zürich

Eingebettet in der idyllischen Rheinlandschaft, umgeben von steilen Rebbergen, liegt das pittoreske Dorf Rheinau und die Staatskellerei Zürich. Der Dichter Gottfried Keller – auch Staatsschreiber und Weinliebhaber – hatte die notwendigen Weisungen verfasst, damit der Klosterkeller Rheinau nach der Auflösung des Stifts im Jahre 1862 unter die Obhut der kantonalen Verwaltung gelangte. Mit seiner Unterschrift besiegelte er die Zusammenlegung des Klosterkellers Rheinau mit dem Zürcher Spitalamtskeller und legte damit den Grundstein der heutigen Staatskellerei Zürich. Seit über 400 Jahren werden im Klosterkeller grosse Weine aus den umliegenden Rebbergen gekeltert. Die Staatskellerei kauft und verarbeitet die Trauben von 90 verschiedenen Produzenten aus über 26 Zürcher Gemeinden im ganzen Kanton Zürich. Naturnaher Rebbau,

rigorose Mengenbeschränkung und modernste Kellertechnik bilden die Grundlage für die überdurchschnittliche Qualität der Weine. Seit 1997 gehört der Betrieb zu Mövenpick Weine AG und prägt als einer der grössten Weinproduzenten im ganzen Kanton den Zürcher Rebbau wesentlich mit.

Verkostungsnotizen

©Staatskellerei

Anmerkungen
Hier hatten wir einerseits die Gelegenheit, 15 Weine der Staatskellerei Zürich und anderseits 17 Weine aus der ganzen Deutschschweiz, organisiert durch den Branchenverband Deutschschweizer Wein zu verkosten. Aus Zeitgründen und vor allem deshalb, weil die Weine im traumhaften Barrique Weinkeller der Mövenpick AG derart kühl (ca. 8 bis 10 Grad) bereitgestellt wurden, war es mir nicht möglich, die unterkühlten Rotweine objektiv zu beurteilen.

Weine der Staatskellerei Zürich

Riesling 2013

Helles, reines Gelb. Ein ganzer Früchtekorb mit weissem Pfirsich, Mirabellen und Quitten in der Nase. Im Gaumen Fruchtaromen, getragen von einer bestechend feinen Mineralität und einer stützenden Säure. **15.5/20**.

Ab Hof und bei Mövenpick kostet dieser Wein 23.80.

Pankraz Blanc Noble 2013

Mit diesem Namen, benannt nach Kellers Novelle „Pankraz der Schmoller“ erweist die Staatskellerei dem Dichter heute ihre Referenz. Traubensorte Sauvignon Blanc. Helles Gelb. In der Nase Noten von Stachelbeeren, Holunder und Grapefruit. Im Gaumen eine Balance zwischen Johannisbeeren und Zitrus, welche diesem Wein die nötige Frische verleiht. Im Abgang hätte ich gern eine etwas typischere CS Frucht gehabt. **15/20**.

Ab Hof und bei Mövenpick kostet dieser Wein 18.90.

Compleo 2013

Traubensorte Pinot Gris. Helles goldgelb. In der Nase Düfte nach exotischen Früchten und Aprikosen. Im Gaumen Honigmelone und reifer Apfel. Es zeigt sich auch eine dezente Säure. Der Abgang ist breit und füllig, aber nicht fett. **15.5/20**.

Der Jahrgang 2013 ist für 18.50 bei Mövenpick erhältlich. Ab Hof ist der Jahrgang 2014 für 18.90 erhältlich.

Staatsschreiber Cuvée Blanc Prestige 2013

Assemblage aus Pinot Noir, Riesling Sylvaner, Muscat, Gewürztraminer. Klares Gelb mit lachsfarbigen Noten. In der Nase würzige Muskataromen, weisse Früchte wie Birnen und Pfirsich. Im Gaumen ein frischer, fruchtiger Auftakt, gefolgt von einem tollen Säure-Süsse- Spiel. Im Abgang eine dezente Restsüsse des Gewürztraminers, welche diesem Wein die Eleganz gibt und ein ordentlich nachklingendes Finale. **15.5/20**.

Ab Hof und bei Mövenpick kostet dieser Wein 14.50.

Solaris Demeter Chorb 2013

Traubensorte Solaris. Sie gehört zu den pilzresistenten, jüngeren Kreuzungen und dieser Wein ist biodynamisch nach Demeter zertifiziert. Ein intensives Goldgelb. In der Nase verführen Ananas, Mango, reifer gelber Pfirsich und Papaya. Im Gaumen eine erstaunliche Säure, die der Süsse Parole bietet. Viel exotische Frucht und etwas Haselnussaroma begleiten das faszinierende Wechselspiel zwischen Fülle und Frische im Abgang. Ein Wein, der wiederum zu Diskussionen Anlass gab. Sicher erklärungs-und gewöhnungsbedürftig. **16/20**.

Ab Hof kostet dieser Wein 24.- und bei Mövenpick 25.-

Weine des Branchenverbandes Deutschschweizer Wein

Rebbau Genossenschaft Spiez, Riesling-Sylvaner 2013

100% Riesling-Sylvaner. Helles, klares Gelb. In der Nase Aromen von Zitrone, Grapefruit, Johannisbeeren und etwas Muskatwürze. Im Gaumen eine knackige Mineralität, eine schöne Frucht und eine gute Gaumenfüllung. Vermutlich wurde hier der Säureabbau nicht gemacht, was bei diesem Wein ein spannendes Süsse-Säurespiel auslöst. **15.5/20**.

Ab Hof kostet dieser Wein 15.80

Nadine und Cédric Strasser beim Rheinfall

©Hans-Peter Siffert, weinweltfoto.ch

Winzerkeller Strasser, Räuschling 3013

Dieser Wein wurde von mir ausführlich am 22. Dezember 2014 in einem separaten Bericht auf dieser Site vorgestellt. Damalige Bewertung: **16/20**. Gleiche Bewertung auch jetzt.

Ab Hof kostet dieser Wein 10.50 die 50cl Flasche

Weinbau Krone Malans, Weissburgunder 2012

Traubensorte 100% Weissburgunder oder Pinot Blanc. Die Produktion dieses Weines erfolgt nach den Richtlinien von BioSuisse. Helles. Leuchtendes Gelb. In der Nase reife Zitrusfrüchte, eingelegte Pfirsiche, Birnen und eine dezente Blumenaromatik nach Veilchen. Im Gaumen eine präsente, reife Frucht, weisse Blüten, leicht geröstete Mandeln und etwas kühle Pfefferminze. Im Abgang eine feine Säure, ein süsslicher Schmelz und eine kompakte Dichte. **15.5/20**.

Ab Hof kostet dieser Wein 19.-

GVS Schachenmann AG Schaffhausen, Pinot Gris „Goldsiegel“ 2013

Traubensorte 100% Pinot Gris oder Grauburgunder. Kräftiges Strohgelb. In der Nase süsse, gelbe Früchte wie Aprikosen und Quitten und ein duftiges Blütenbouquet. Im Gaumen eher säurearm, aber körper-und extraktreich. Etwas frisches Moos, etwas Kamille und ein leichter Apfelton sorgen für Frische im Abgang. **15.5/20**.

Ab Hof kostet dieser Wein 17.90

Weingut Lenz Uesslingen, Souvignier Gris 2014

Traubensorte 100% Sauvignier Gris (Cabernet Sauvignon x Bonner). Es handelt sich hier um eine weitere, pilzresistente neue Kreuzung. Im Glas ein goldenes Gelb. Im Duft überwiegen Ananas und komplexe süssliche Früchte wie Honigmelone. Im Gaumen eine feine, fruchtige Säuere, eine kräftige Struktur, gehaltvoll und frisch im Gaumen mit einem nachhaltigen Abgang. **15.5/20**.

Ab Hof kostet dieser Wein 17.-

Brunnerweinmanufaktur Hitzkirch, Sauvignon-Pinot Eichberg Sempachersee 2014

Traubensorten 50% Sauvignon Blanc und 50% Pinot Blanc. Beide Traubensorten wurden separat geerntet und nach der ersten Vorgärung ohne BSA assembliert. Helles, klares Gelb. In der Nase gelbe und zarte exotische Früchte. Im Gaumen etwas von der Frische und der Exotik des Sauvignons und etwas von der Aromatik und der Breite des Pinots. Ein gelungenes Experiment, welches in zwei Jahren wohl erst sein wirkliches Potential aufdeckt. **15/20** Potential +1.

Ab Hof kostet dieser Wein 21.-

©Brunnerweinmanufaktur

Wehrli Weinbau Küttigen, Sauvignon Blanc 2013

Traubensorte 100% Sauvignon Blanc. Sein leuchtendes Hellgelb mit grünlichen Reflexen glänzt im Glas und duftet nach Limonen, exotischen Früchten und etwas Jasmin. Der Gaumen wirkt spritzig im Auftakt, füllig mit vielschichtigen Fruchtaromen, etwas Paprika und einer leichten Mineralität. Das Finale ist erfüllt von frischen, reichhaltigen Aromen, die ganz weich und harmonisch abklingen. **15.5/20**.

Ab Hof kostet dieser Wein 19.50

Schmid Weine Schlattingen, Sauvignon Blanc 2013

Traubensorte 100% Sauvignon Blanc. Leuchtendes Strohgelb. In der Nase betörende Aromen nach Wacholderbeeren, Johannisbeeren und Holunderblüten. Der Geschmack ist saftig, sommerlich frisch und knackig. Es zeigen sich frische Äpfel, Birnen, Grapefruit und Stachelbeeren. Im Abgang ein vollmundiger ausbalancierter Wein, weich und lang anhaltend. **15.5/20**.

Ab Hof kostet dieser Wein 17.50

Jauslin Weine Muttenz, Sauvignon Blanc 2013

©Jauslin Weine

Traubensorte 100% Sauvignon Blanc. Klares Hellgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase zeigt er die klassischen Noten dieser Rebsorte. Litschi, Stachelbeeren, Mango und Melone und etwas frisch geschnittenes Gras. Im Gaumen zeigt er sich frisch, delikat, saftig mit einer komplexen, mineralischen Note im Hintergrund. Im Abgang ein wunderbares Aroma-und Gaumenspiel. **16/20**.

Ab Hof kostet dieser Wein 19.-

Wir haben das Weingut bereits im Bericht über die Drei Pinot Noir Weltmeister aus der Schweiz präsentiert. Urs Jauslin hat den Prix Syngenta 2012 errungen. Der Prix Syngenta zeichnet den Winzer aus, der im Rahmen des Mondial des Pinots für drei aufeinander folgende Jahrgänge hinweg die beste Note erreicht hat.

©Oberhallau

Baumann Weingut

Michael Meyer Bad Osterfingen und Ruedi Baumann
©Hans-Peter Siffert, weinweltfoto.ch

Abgeschieden ist das schaffhauserische Klettgau und mit seinen weiten Rebfeldern ein Weinparadies dazu. Die Selbstkeltererbetriebe sind hier eher dünn gesät. Zu den besten gehört das Weingut Baumann in Oberhallau. Vom Vater Max Baumann gegründet wird es seit 1995 von Ruedi und Beatrice Baumann partnerschaftlich geführt. Im Regenschatten des Schwarzwalds gedeiht da nebst einigen weissen Rebsorten vor allem der Blauburgunder. Die Weine der Beiden besitzen Charakter, Integrität und Gradlinigkeit. Ihr bekanntestes Gewächs heisst „Zwaa“ und zwar deshalb, weil er aus zwei verschiedenen Terroirs und von zwei verschiedenen Winzern gekeltert wird. Ruedi Baumann hat sich mit Michael Meyer von Bad Osterfingen zusammengetan. Übertroffen wird der Wein höchstens vom Pinot Noir „R“, einer hundertprozentigen Eigenleistung von Baumann. „R“ steht für „Röti“, der vorzüglichen Lage, aus der er stammt und vielleicht auch von „rar“. Denn vom kräftig strukturierten, komplexen Pinot Noir gibt es gerade einmal 2400 Flaschen.

Verkostungsnotizen

Die Weine von Ruedi Baumann wurden auch am 27. November 2014 im Rahmen der Wein 7 Veranstaltung präsentiert. Wir haben zwei entsprechende Berichte geschrieben.

Müller Thurgau „Alte Reben“ 2013

Traubensorte 100% Müller Thurgau. Helles, leuchtendes Gelb mit grünlichen Reflexen. Gekeltert aus über 40jährigen Reben und ohne BSA im Stahltank ausgebaut. In der Nase die typische Muskatnote und es zeigen sich gelbe Früchte. Im Gaumen kräftig, etwas Feuerstein und eine lebhafte, fruchtige, knackige Säure. Runder, fruchtiger, trockener und lang anhaltender Abgang. **16/20**.

Ab Hof kostet dieser Wein 17.-. Bei Gerstl ist er für 18.50 erhältlich.

Chardonnay Classique 2013

Dieser Wein wurde auf dieser Site bereits anlässlich der Veranstaltung „Sibesieche“ im Dezember 2014 beschrieben und mit **16.5/20** bewertet. Gleiche Bewertung.

Ab Hof kostet dieser Wein 24.-

Pinot Gris 2013

Traubensorte 100% Pinot Gris. Die Gärung erfolgt im Barrique. Ausbau während 10 Monaten in 25% neuen und 75 % gebrauchten Barriques. Im Glas ein kristallklares Goldgelb. In der Nase zeigt sich eine feinfruchtige und blumige, nach Holunderblüten, Birnen und Pfirsich riechende Note. Der Gaumen ist erstaunlich kräftig, mit einer gut eingebundenen Eiche, Der Abgang ist lang, vielschichtig, lebhaft und kräftig. Ein Wein, der mir nachhaltig in Erinnerung bleiben wird. **17/20**.

Ab Hof kostet dieser Wein 28.-

Pinot Noir Beerli 2013

Traubensorte 100% Pinot Noir. Ausbau im Stahltank. Helles, leuchtendes Rubin. In der Nase die typischen Noten nach reifen Himbeeren und roten Kirschen. Im Gaumen erstaunlich erfrischend und fruchtig. Der Abgang zeigt sich jetzt schon zugänglich, ist harmonisch und mittellang. **16/20**.

Ab Hof kostet dieser Wein 15.-. Der Jahrgang 2012 ist bei Wyhus Belp für 15.20 erhältlich.

Pinot Noir Auslese 2012

Traubensorte 100% Pinot Noir. Ausbau in 600 Liter Eichenfässern. Klares Rubinrot. Klassische Noten nach Erdbeeren und schwarzen Kirschen in der Nase. Im Gaumen schwarze Früchte, etwas Vanille und eine raffinierte Würzigkeit. Die Tannine sind wunderbar eingebaut. Ein mittelanger, angenehm traubiger Abgang. **16/20**.

Ab Hof kostet dieser Wein 20.-

Pinot Noir Classique 2012

Traubensorte 100% Pinot Noir. Ausbau erfolgt 12 Monate lang in gebrauchten Barriques. Leuchtendes Rubinrot. Es zeigen sich zuerst dezente Röstaromen, anschliessend steigen Noten nach Erdbeeren und schwarze Kirschen und eine schöne Würze in die Nase. Eine präsente Säure und gut eingebundene Tannine prägen den Gaumen. Im Abgang elegant und mittelschwer. **16.5/20**. Ab Hof kostet dieser Wein 24.-

©Baumann Weingut

Pinot Noir „aan mee“ 2012

Traubensorte 100% Pinot noir. Der Titel „aan mee“ heisst übrigens im Klettgauer Dialekt „einer mehr“. Das kann ich nur unterstützen. Dieser Wein wird übrigens von Beatrice Baumann gekeltert. Ausbau 22 Monate in 2/3 neuen und 1/3 gebrauchten Barriques. Im Glas ein klares Weinrot. Köstliche Aromen nach Waldfrüchten, Vanille und feine Röstaromen verführen in der Nase. Im Gaumen eine gute Fülle, viel Extrakt, schon gut eingebundene Tannine und eine markante Struktur. Langer, fruchtiger, harmonischer Abgang. **17.25/20**.

Ab Hof kostet dieser Wein 34.-

Pinot Noir „R“ 2012

Traubensorte 100% Pinot Noir. Kräftiges, leuchtendes Rubinrot. Ausbau 15 Monate in 60% neuen und 40% alten Barriques. Verführerische Noten nach Johannisbeeren, Erdbeeren, einem Hauch Minze und sonstigen Steinfrüchten. Der Gaumen wird verwöhnt durch einen dichten Körper, eine prägnante, noch etwas körnige Tanninstruktur, viele Steinfrüchte, eine deutliche Holzprägung und Wildkräuter. Der Abgang ist charaktervoll kräftig, momentan noch leicht abtrocknend aber schon schön traubig. Ein burgundischer Hallauer Pinot. Braucht unbedingt noch einige Jahre Flaschenlagerung. **18/20**.

Ab Hof kostet dieser Wein 34.-. Bei Gerstl ist er für 37.50 erhältlich.

Trockenbeere 2012

Ruedi Baumann stellt seinen ersten eigenen Dessertwein mit natürlicher Restsüsse vor. Die Traubensorte ist 100% Chardonnay. Diese wurden 8 Wochen angetrocknet und dann mit sagenhaften 182 Oechsle und 254 g/l Restzucker während 15 Monaten in Barriques vergoren und ausgebaut. Im Glas zeigt sich eine goldgelb schimmernde und leuchtende Farbe. Er duftet herrlich nach Dörrfrüchten. Am Gaumen dann Aprikosen, eine straffe Säure und ein langer Abgang. Kann gut und gerne noch einige Jahre in Keller gelagert werden. **17/20**.

Ab Hof kostet die 37.5cl Flasche 45.-

Gasthaus & Weingut Bad Osterfingen

Michael Meyer ist Winzer und Koch des Weingutes und des Gasthauses Bad Osterfingen. Im grünen Wangental, zwischen Rhein und dem Klettgau, das dem Abt von Rheinau einst als Sommerresidenz diente verwöhnt er treue Gäste mit Rehrücken und „den besten Spätzli der Welt“. Aus den umliegenden Rebbergen mit ihren leichten Kiesböden keltert er duftige, finessenreiche und elegante Weine. Sein bekanntester Wein - und das haben wir doch gerade gelesen - ist der „Zwaa“. Ja genau, die Koproduktion mit dem Oberhallauer Winzer Ruedi Baumann. Beide steuern ihre besten Blauburgundertrauben bei. So vereinen sich zwei unterschiedliche Terroirs zu einer gelungenen Synthese. Doch Meyers eigenbewirtschaftete Weine brauchen sich nicht zu verstecken. Köstlich ist seine Pinot Noir Réserve Privée. Einzigartig sein Pinot Blanc. Einen zweiten Weissburgunder mit dieser fast burgundischen Fülle und Finesse gibt es wohl in der ganzen Schweiz nicht mehr.

Verkostungsnotizen

Pinot Blanc 2013

Traubensorte 100% Pinot Blanc. Helles, klares Strohgelb. In der Nase exotische Früchte, Pfirsich, blumige Noten wie Kleeblüten und spürbarer Holzeinsatz. Im Gaumen weich, eine saftige Frucht, feinnervig unterlegt, reife Äpfel und eine schöne Säurestütze. Der Abgang ist vornehm, elegant, noch jugendlich aber mit einer animierenden Struktur. Ein Wein, der mit der Reife noch zulegen kann. **17/20**.

Dieser Wein ist für 21.- bei Brancaia erhältlich.

Zwaa weiss 2004

Traubensorte 50 % Pinot Blanc, 50 % Chardonnay. Kräftiges Goldgelb. Leichte Reifenoten sind spürbar. In der Nase wunderbar eingebaute Röstaromen. Eine fein-herbe Würze. Im Gaumen etwas Bienenwachs, hervorragend strukturiert, sehr saftig, buttrig, recht vollmundig und harmonisch. Der Abgang ist langanhaltend und eindrücklich. Super Speisebegleiter. **17.5/20**.

Dieser Wein ist nicht mehr erhältlich.

Zwaa weiss 2013

Traubensorten 50% Pinot Blanc, 50% Chardonnay. Helles Gelb mit grünlichen Reflexen. Erinnert mich in der Nase an frischen Apfel, Birne, Holunderblüte und Brotkruste. Im Gaumen eine mineralische Würze, er präsentiert sich fein und noch etwas diskret mit einem zarten Akazienblütenduft. Sein Bouquet entwickelt sich mit der Zeit und schöne Röstaromen treten in den Vordergrund. Der Abgang ist delikat, fruchtig, dicht und schon ordentlich lang anhaltend. **16.5/20** mit Potential.

Dieser Wein ist für 35.- bei Brancaia und für 32.50 bei Gerstl erhältlich.

Zwaa rot 2004

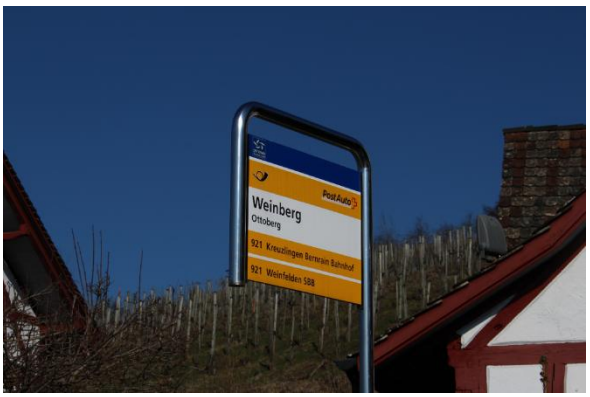
Traubensorte 100% Pinot Noir. Trauben je zur Hälfte aus Osterfingen und Oberhallau. Die Burgundertrauben aus diesen zwei sich wunderbar ergänzenden Terroirs wurden 15 Monate in 2/3 neuen und 2/3 gebrauchten Barriques ausgebaut. Im Glas ein dichtes, dunkles Weinrot mit leichtem Reiferand. Sonst zeigen sich überhaupt noch keine Alterserscheinungen. Wunderbare Röstaromen, dunkle Schokolade, schwarze Kirschen, Pflaumen, schwarze Beeren und etwas Zimt steigen mir in die Nase. Der Gaumen wird verwöhnt mit Vanille und dezenten Röstaromen, perfekt verwobenen Tanninen und einer kalkigen Mineralität. Der Abgang ist vielschichtig, kräftig, saftig, harmonisch und unglaublich lang anhaltend. Ein sensationeller Pinot noir. **18/20**.

Dieser Wein ist nicht mehr erhältlich.

Zwaa rot 2012

Traubensorte 100% Pinot Noir. Zusammenstellung und Ausbau genau wie oben. Die Farbe im Glas ist ein kräftiges Rubinrot. Es kommen einem in der Nase wunderbare Düfte von schwarzen und roten Beeren, Kirschen, Vanille und etwas Tabak entgegen. Der Gaumen zeigt aber ein noch etwas junges, ungehobeltes Tanningerüst und von Holz geprägte, noch zu integrierende Röstaromen. Potential, Struktur, Kraft und Finesse sind aber bereits vorhanden und der Abgang ist unendlich lang. Unbedingt dekantieren oder aber noch besser einige Jahre auf der Flasche lagern und reifen lassen. **17/20** mit Potential +1.

Dieser Wein ist für 37.50 bei Gerstl erhältlich.

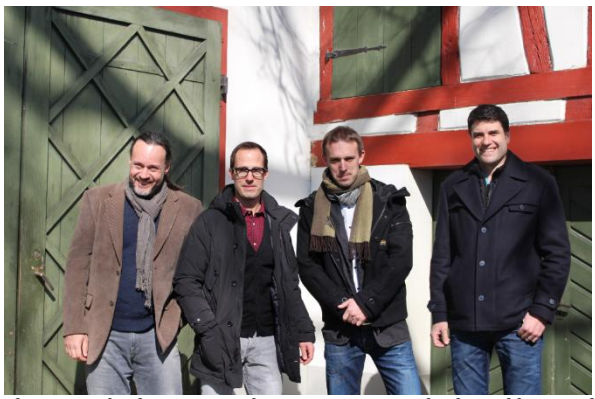


Der Ottoberg

Das Schlossgut Bachtobel

An der Thur

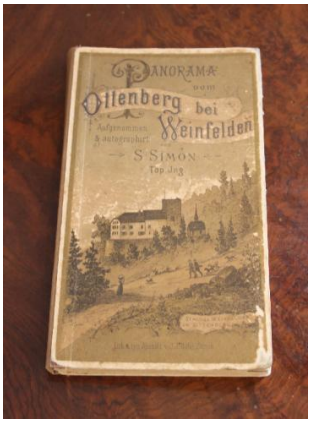
Anmerkungen
Vertikalverkostung Ottenberg mit dem Schlossgut Bachtobel, Michael Broger, Michael Burkhart und Martin Wolfer. Leider fehlte meiner Meinung nach mit Benno Forster ein hervorragender Winzer aus dem Ottenberg. Auf meine Nachfrage hin wurde mir ausgerichtet, dass dieser nicht daran teilnehmen wollte. Jeder der vier Teilnehmer hatte also nun die Möglichkeit, drei selber ausgesuchte Jahrgänge aus seinem Weinberg zu präsentieren.


v.l.n.r.: Michael Broger, Johannes Meier, Michael Burkhart und Martin Wolfer

Schlossgut Bachtobel

Bachtobel, 230 Jahre Geschichte

Das Schlossgut Bachtobel befindet sich seit 1784 in Familienbesitz und verbindet historische Gebäude, Wald, Reb - und Wiesland zu einer einzigartigen und wertvollen Einheit. Seit acht Generationen wird Weinbau betrieben und ein stetes Streben nach höchster Qualität gepflegt. Johannes Meier hat auf dem Schlossgut Bachtobel in Weinfelden Fuss gefasst. Nach dem unerwarteten Tod seines Onkels Hans Ulrich Kesselring musste er kurz vor der Weinernte 2008 das Ruder übernehmen. Zuversichtlich und unerschrocken packte der junge Betriebswirtschafter die ihm gebotene Chance auf dem denkmalgeschützten Anwesen aus napoleonischer Zeit. Das Anwesen liegt hoch am Hang des Ottenberges über dem Thurtal, inmitten einer klassizistischen Gartenanlage und umgeben von sanft geneigten Rebbergen. Unterstützung erhielt er dabei von Ines Rebentrost, einer diplomierten Absolventin des Weintechnikums Wädenswil und von Fazli Llolluni, der treuen Seele und damals rechten Hand von Hans Ulrich Kesselring, der Reben und Keller in - und auswendig kannte. Rund 80 % der Rebbergfläche von Bachtobel sind mit Pinot Noir der verschiedensten Spielarten bestockt. Wie sein Onkel hat sich auch Johannes Meier der delikaten Sorte mit Haut und Haar verschrieben. Er erzeugt nebst einigen hervorragenden Weissweinen mittlerweile vier Blauburgunder Interpretationen. Sie sind weinuntypisch nüchtern mit N° 1, 2, 3 und 4 gekennzeichnet. N° 3 ist durch den Ausbau in Burgunder Piecen die französischste und komplexeste Variante. N° 4, dieser Spitzen Cru wird nur in exzellenten Jahren aus Traubengut gekeltert, das ausschliesslich aus Burgunderparzellen stammt.



Verkostungsnotizen

Pinot Noir No. 3 2011

Traubensorte 100% Pinot Noir. Indirektes, schonendes Pressverfahren auf uralten Baumpressen. Ausgebaut 18 Monate in kleinen Burgunder Piecen. Im Glas zeigt sich ein klares, helles Granatrot. In der Nase noch etwas verschlossen, dunkle Waldfrüchte, florale- und Gewürznoten, etwas Unterholz. Der Gaumen überzeugt durch ein ausgeprägtes Eichenbouquet und eine saftige Säure. Momentan noch etwas harte Tannine. Jetzt aber schon wohl proportioniert, gewinnt aber sicher noch an Komplexität und Feinheit. **17/20**.

Dieser Wein ist für 37.- bei Brancaia, 39.50 bei Cave de Rêve und 44.- bei 1870 Vins & Conseils erhältlich.

Pinot Noir No. 3 2009

Traubensorte 100% Pinot Noir. Kelterung und Ausbau wie oben beschrieben. Rubinrot mit leichtem Wasserrand. Schwarze Kirschen, Waldbeeren, florale Noten, etwas Pfeffer und Holzwürze in der Nase. Er öffnet sich ganz langsam. Überzeugt im Gaumen mit spürbaren Gerbstoffen, wirkt kompakt mit einem bereits zugänglichen Charakter. Ein ordentlich langer, momentan noch etwas herber Abgang. Ein Wein mit Potential. **17.25/20**.

Dieser Wein ist nicht mehr erhältlich.

Pinot Noir No. 3 2007

Traubensorte 100% Pinot Noir. Kelterung und Ausbau wie die anderen Jahrgänge. Kirschrot mit minimem Reifeton. In der Nase eingemachte Kirschen und rote Beeren. Spürbare, gut integrierte Würze, zarte Röstaromen und etwas florale Noten. Der Gaumen ist bereits schon weich, klar strukturiert, druckvoll und frisch. Zeigt im Abgang einen schönen Schmelz und eine erstaunlich filigrane Lebendigkeit. Kommt ins beste Trinkalter. **17.5/20**.

Dieser Wein ist nicht mehr erhältlich.

Weingut Michael Broger

Michael Broger hört die Fragen der Journalisten zu

Im Jahr 2003 konnte der gelernte Weintechnologe seinen Traum wahrmachen und sich seinen eigenen Bilderbuch- Bauernhof am Ottenberg kaufen. Im Folgejahr konnte er bereits seine eigene erste Ernte einfahren. Umgebaut hat er das Weingut unter dem Gesichtspunkt, wenn immer möglich die historische Bausubstanz zu erhalten. Auch sonst macht er alles etwas anders als andere. Das fängt bei seinen ganz speziellen Haustieren wie Wollschweinen, Spitzhaubenhühnern und Skudde- Schafen an und hört mit Experimenten und Tüfteleien im Keller auf. Sein Rüstzeug hat er sich aber nach der Lehre zuerst bei verschiedensten Selbstkelterbetrieben in der Ostschweiz, einer Stage bei Georg Fromm und Hätsch Kalberer in Neuseeland und einer mehrjährigen Tätigkeit bei H.U. Kesselring auf dem von seinem neuen Haus nur 50 Meter höher gelegenen Schlossgut Bachtobel geholt. Broger arbeitet so naturnah wie möglich und sowohl im Weinberg wie auch im Keller nach biodynamischen Prinzipien. Er verwendet für die Gärung in Eichenstanden ausschliesslich wilde Spontanhefen, schwefelt nur so stark wie nötig und füllt die Weine unfiltriert ab. Hilfs –oder Schönungsmittel lehnt er ab. Ein für mich klassisches Beispiel für diese rigorose Arbeitsweise und die Experimentierfreudigkeit ist der biodynamische Blauburgunder Ottoberg. Er nennt ihn auch Vin Natural. Die naturbelassenen Weine von Broger verkörpern Ehrlichkeit, Frische, Authentizität und Frische.

Verkostungsnotizen

Ottenberger Blauburgunder alte Rebe 2011

Traubensorte 100% Blauburgunder aus über 40jährigen Reben gekeltert und mit einer safteigenen Hefe vergoren. Ausgebaut während 15 Monaten in meist neuen Barriques und unfiltriert abgefüllt. Im Glas zeigt sich ein helles Granatrot mit einer minimen Trübung. In der Nase verführen Himbeeren, Kirschen, Vanille und etwas Kaffee. Der Gaumen überzeugt mit einer überraschend frischen Säure und einer saftigen und fruchtigen Struktur. Die etwas körnigen Tannine und das noch etwas schroffe Holz müssen sich aber noch finden. Hier trifft das Sprichwort „Gut Ding muss Weile haben“ ins Schwarze. **17/20**.

Dieser Wein ist nicht mehr erhältlich. Der Jahrgang 2012 kostet 35.- bei Boucherville.

Ottenberger Blauburgunder alte Rebe 2009

Traubensorte 100% Pinot Noir. Kelterung und Ausbau gleich wie beim 2011. Mittelkräftiges, klares Kirschrot. In der Nase zeigen sich reife Himbeeren, Beerenkompott, Vanille und verführerische Röstaromen. Der Gaumen ist dicht, saftig, druckvoll, rund und animierend mit einer seidenen Struktur und einer feinen Mineralik. Abgeschlossen wird das Ganze mit einem langen, frischen und duftigen Abgang. Ein perfekt komponierter, jetzt schon zugänglicher Blauburgunder. **17.5/20**.

Dieser Wein ist nicht mehr erhältlich.

Ottenberger Blauburgunder alte Rebe 2007

Traubensorte 100% Pinot Noir. Kelterung und Ausbau siehe oben. Kräftiges Rubinrot. Mineralisches, fein duftendes, cremiges, elegantes Bouquet. In der Nase duftige und kräftige Noten nach Himbeeren, Erdbeeren, schwarzen Kirschen, Karamell und Vanille. Im Gaumen ein kräftiger Auftakt, eine süsse, mineralische Aromatik, eine feinherbe Struktur und eine feines Tanningerüst. Druckvoll und frisch zugleich mit viel Schmelz und einer charmanten Fülle im eleganten, feinen, langen Abgang. **18/20**.

Dieser Wein ist nicht mehr erhältlich. Wir möchten darauf aufmerksam machen, dass die Weine von Michael Broger sehr geschätzt und dementsprechend rasch ausverkauft werden. Aktuell können die Weine des Jahrgangs 2013 gekauft werden.

Weingut Michael Burkhart

Winzer und Journalisten im Gespräch. Links Michael Burkhart und Yves Beck.

Seit vielen Generationen hegt und pflegt die Familie Burkhart am Ottenberg Trauben. Von Generation zu Generation haben die Burkharts dabei ihr Weinwissen weitergegeben und vor allem immer noch dazugelernt. Für frischen Wind sorgte im Jahr 2003 die siebente Generation mit Michael, der mit neuen Ideen und einem grossen Engagement ins Familienunternehmen einstieg. Nach seiner Ausbildung zum Winzer hat er sich in mehreren in-und ausländischen Weingütern erste Erfahrungen gesammelt. Dank seiner Zielstrebigkeit wurde zusätzlich Rebland gepachtet und ein neues Betriebsgebäude erstellt. So wurde aus der Winzerdynastie, die die Trauben vorher stets dem Handel verkauft hatte, ein moderner Selbstkelterbetrieb. Der Vorteil dabei ist, dass nun der Einfluss auf die Qualität der Trauben von der Pflege der Reben über die Vinifikation bis zur Abfüllung und den Verkauf direkt bei der Familie liegt. Die Rebberge werden seit Jahren naturgerecht mit möglichst wenig synthetischen Hilfsmittels bearbeitet. Es werden nur natürliche, möglichst selber hergestellte Mittel eingesetzt. Den Böden wird Kompost in Form von Mist zugeführt, zwischen den Rebzeilen blühen Wildblumen und die Weinstöcke werden mit Kräutertees gespritzt. Auf eine mechanische Bearbeitung wird möglichst verzichtet. Das Ziel dieser Bewirtschaftung ist es, ein gesundes Gleichgewicht zwischen Böden, Pflanzen, Tieren und Menschen herzustellen. Im Keller wird auf traditionelle Vinifikation gesetzt. Im oberen Stock des neuen Betriebsgebäudes werden die Trauben abgebeert und fallen danach direkt ins Erdgeschoss

in die Presse. Von dort aus läuft der Saft direkt in die Maischetanks oder die Eichenstanden. Der Ausbau erfolgt dann in Stahltanks oder in Barriques.

Verkostungsnotizen

Schloss Weinfelden Burgunder 2011

Traubensorte 100% Pinot Noir. Im Glas ein auffallend dichtes Rubinrot. In der Nase rote und blaue Beeren wie Brombeeren und reife, schwarze Kirschen und schon ordentlich eingebundene Eichenholzwürze. Im Gaumen zuerst eine saftige Säure, Vanille, etwas Rauch und ein feinkörniges Tannin. Der finale, mittlere Abgang zeigt eine vornehme Aromatik und gut eingebundene Holznoten. Momentan wirkt er für mich allerdings etwas zurückhaltend, herb und trocken. Das grosse Potential dieses Pinots lässt sich aber schon gut erahnen. **17/20**.

Die Weine von Michael Burkhart sin ab Hof erhältlich.

Michael Burkhart hört die Fragen der Journalisten zu

Schloss Weinfelden Burgunder 2010

Traubensorte 100% Pinot Noir. Klares, dunkles Granatrot zeigt sich im Glas. In der Nase wieder diese roten und blauen Beeren (Waldbeeren und Kirschen), dazu etwas Unterholz, frische Kräuter und edle Würznoten. Im Gaumen rund und mit einem schönen Schmelz, dezent mineralisch, wunderbar süss und doch frisch. Er zeigt auch eine geradezu feingliedrige Struktur, eine angepasste Extraktsüsse und einen subtilen, langen Abgang. **17.5/20**.

Schloss Weinfelden Pinot Noir 2007 non filtré

Traubensorte 100% Pinot Noir. Dichtes Rubinrot mit einem ganz zarten bräunlichen Rand. In der Nase eine reife Aromatik, immer noch unglaublich jung und frisch duftend nach roten und blauen Beeren (Erdbeer- und Kirschenkompott) und einem wunderbaren Toasting. Der Gaumen besticht durch eine unglaubliche Fruchtigkeit, ein sehr angenehmes Säure-Süssespiel, etwas Leder, gut gesetzter Gerbstoff, frische Kräuter und Waldnoten. Der Abgang ist überaus harmonisch, druckvoll, finessenreich, zart und lang anhaltend. 18/20.

Weingut Martin Wolfer

Martin Wolfer hört die Fragen der Journalisten zu

1963 machten sich Alfred und Hedi Wolfer selbständig und begannen im Waidli mit der Umstellung vom gemischten Landwirtschaftsbetrieb auf den reinen Rebbau. 1968 kam durch Pacht und Zukauf noch das Land im Bründlerberg dazu. Mit dem Bau des Weinkellers und dem neuen Wohnsitz, eingebettet im Rebberg des Bründlerberges, realisierten sie 1975 den Schritt zum Selbstkelterungsbetrieb. Von 1979 bis 2011 führten Alfred und Margrit mit Hansruedi und Susanne Wolfer das Weingut als Betriebsgenossenschaft in 3. Generation. In dieser Zeit wurde der Weinkeller erweitert und die Rebfläche auf 9,4 ha vergrössert .Im Jahr 2001 schloss Martin, Sohn von Alfred und Margrit Wolfer die Winzerlehre ab. Nach einigen Wanderjahren auf verschiedenen Betrieben in der Bündner Herrschaft, Australien und in Tasmanien ist Martin Wolfer 2005 wieder auf das Weingut zurückgekehrt und hat schrittweise innovative Neuerungen eingeführt. Im Jahr 2008 bestand er erfolgreich die Meisterprüfung als Weintechnologe und übernahm im Januar 2012 das Weingut in 4. Generation. Er wird es nun mit einem bewährten Team in seinem Sinne weiterführen. Seine Devise lautet: Unsere Weine sind das Abbild der Natur, der Region und unserem Handwerk. Mit grosser Sorgfalt und Fachkenntnis begleiten wir die Reben und die Weine durch das Jahr. Dank schonender Verarbeitung und der nötigen Geduld während des Weinausbaus behält

jeder Wein seinen eigenen, natürlichen Charakter. Die Weine von Wolfer unterscheiden sich stilistisch ganz deutlich von der eher burgundischen Finesse und dem gerbstoffbetonten Rückgrat seiner Kollegen am Ottenberg. Sie zeigen eher eine deutlich spürbare Primärfrucht und eine weiche Fülle am Gaumen.

Verkostungsnotizen

Pinot Noir Grand Vin 2011

Traubensorte 100% Pinot Noir. Dichtes, dunkles Granatrot. In der Nase eine vielschichtige, elegante Aromatik nach roten und blauen Früchten wie Brombeeren, reife Kirschen und Zwetschgen. Im Gaumen offenbart sich ein opulenter, süsser Auftakt, dicht, überaus fruchtig und getragen von einer saftigen Säure, gut eingebundenen Würzaromen und reifen Tanninen. Im Abgang sehr dicht, eine kräftige Struktur und eine tolle Länge. **17/20**. Wine Advocate hat diesem Wein 93/100 erteilt.

Dieser Wein ist nicht mehr erhältlich. Der Jahrgang 2012 kostet 32.- bei Geigen und Weine und 35.- bei Sonido Vino. Der Jahrgang 2013 kostet 31.- ab Hof und bei der Kummer Weinhandlung sowie 32.50 bei Swiss Wine Selection.

Pinot Noir Grand Vin 2009

Traubensorte 100% Pinot Noir. Dunkles Rubinrot. In der Nase ein minimer Reifeton, reife Frucht-und Beerenaromen, etwas Kräuterwürze und gut integrierte, edle Holznoten. Der Gaumen ist geprägt von einem dicht gewobenen, samtig weichen, voll konzentrierten, fülligen, mit reifen Tanninen und mit einer saftigen Säure durchsetztem Touch. Im Abgang eine fein proportionierte, ganz spannende, frische, elegante und kräftige Länge. **17.5/20**.

Dieser Wein ist nicht mehr erhältlich.

Pinot Noir Grand Vin 2007

Traubensorte 100% Pinot Noir. Kräftiges, leicht gereiftes Rubinrot. Harmonische und vielschichtige Düfte nach süssen, reifen, roten und blauen Beeren und Wiesenkräutern. Den Gaumen schmeicheln Veilchen, Unterholz, präsente Würznoten, gut eingebundene Holznoten, Fruchtpower und feinkörnige Tannine. Ein harmonischer, druckvoller Abgang mit einer saftigen Säure und edlen Reifenoten. Ein Cru mit viel Saft und Kraft.**18/20**.

Dieser Wein ist nicht mehr erhältlich.

Autor: Andi Spichtig
21 März 2015

Fotos: Hans-Peter Siffert / weinweltfoto.ch, wenn angegeben,
oder Jean François Guyard, Urs Senn

Lektorat & Layout: Jean François Guyard

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.