

Und wenn sie nicht gestorben sind...

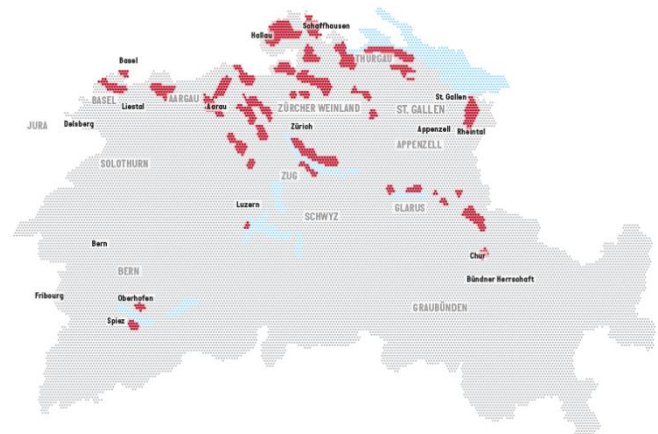
Offene Weinkeller Deutschschweiz 2015



Das aktuelle Plakat für die diesjährigen offenen Weinkeller am Wochenende 1. 2. und 3. des Wonnemonats Mai zeigt eine singende Krähe, die von zwei Mäusen auf einem Schwyzerörgeli und einer Bassgeige begleitet werden.

Eigentlich hätten ja ab 2015 die offenen Weinkeller landesweit mit einem offiziellen Sujet der [Swiss Wine Promotion](#), einem etwas vertaubten Stilleben eines leeren Weinkellers beworben werden sollen, was dann das Aus für [Peter Guts Kellertiere](#) bedeutet hätte. Aber Totgesagte leben eben (zum Glück) länger!

Am 1. Mai und am ersten Maiwochenende stehen wieder praktisch alle Türen der Deutschschweizer Weinkeller offen. Dieses Jahr beteiligen sich 223 Winzer vom Thurnersee bis zum Alpenrhein an der immer beliebter werdenden Veranstaltung des Branchenverbandes Deutschschweizer Wein ([BDW](#)). Sie entwickelt sich immer mehr zu einem riesigen Weinfest in der Deutschschweiz. Das erste Mal mit dabei ist auch ein Winzer aus dem Kanton Obwalden und auch die Winzer des grenznahen Fürstentums Liechtenstein beteiligen sich wieder aktiv.



©[Swiss Wine Promotion](#)

Wie jedes Jahr warten viele Attraktionen wie Betriebsführungen, Rebberg Begehungen, Kellereibesichtigungen, Kutschenfahrten, Streichelzoos, Kinderattraktionen, musikalische Darbietungen und nicht zuletzt auch kulinarische Köstlichkeiten auf die interessierten Besucher. Ein ausführliches [Verzeichnis](#) aller beteiligten Winzer der offenen Weinkeller mit aufgeführten Öffnungszeiten und Attraktionen liegt dort auf. In diesem 24-seitigen Führer können sie auch die ganze, von Andreas Keller erzählte, Geschichte der Kellertiere nachlesen.

Wir haben uns dieses Mal am 1. Mai für das Fürstentum Liechtenstein und am 2. Mai für die Kantone Obwalden und Luzern entschieden. Nicht ganz uneigennützig, da der Schreibende doch ein waschechter Obwaldner ist.



Das Plakat für die offenen Weinkeller 2015

©[Offene Weinkeller](#)

Besuch bei vier Winzern im Fürstentum Liechtenstein am 1. Mai 2015

Leider kennen viele Schweizer Konsumenten die Weine und Winzer des Fürstentums Liechtenstein nicht oder nur vom Hörensagen. Das hat sich bei unserem Besuch ganz deutlich gezeigt. Auf den Parkplätzen der vier Winzer standen fast ausschliesslich Autos mit Liechtensteiner Nummer. Ein Schönheitsfehler, der unbedingt korrigiert werden sollte. Die Voraussetzungen für den Weinbau im Ländle sind mindestens gleich gut wie diese der angrenzenden Kantone St. Gallen und Graubünden. Wir haben an diesem Tag vier engagierte, bestens ausgewiesene und leidenschaftliche Winzer, deren Mitarbeiter/innen und vor allem auch sehr viele spezielle Traubensorten und ihre wirklich hervorragenden Weine kennengelernt. Wir stellen Ihnen untenstehend gerne eine kleine Auswahl, vor allem Spezialitäten, der angebotenen Weine vor.



©Vaduz

Harry Zech Weinbau, Schaanwald

Nach seiner Winzerlehre in Vaduz und Wanderjahren in Schernels hat Harry Zech 1997 erfolgreich die Fachhochschule in Wädenswil mit dem Diplom als Dipl. Ingenieur Önologie HTL abgeschlossen. Durch einen glücklichen Zufall konnte er dann im Winter 1997/98 gleich nach dem Studium einen traditionellen Weinbaubetrieb mit Rebbergen und Kellerei in Vaduz übernehmen. Heute besitzt er fünf Weinberglagen in Vaduz und eine in Mauren mit einer Gesamtfläche von drei Hektaren. Seit 2014 hat er auf Demeter zertifizierten bio-dynamischen Weinbau umgestellt.



©Harry Zech

Rivaner Haberwald 2013, AOC Mauren

Ein klassischer, 100%iger Riesling Silvaner, der (wohl aus Rechts-oder Marketinggründen) auch Müller Thurgau und hier Rivaner genannt wird. Im Glas ein glänzendes Hellgelb mit grünlichen Reflexen. Ein etwas dezentes, aber fruchtiges Bouquet mit einem zarten Muskataroma, reifen Äpfeln, exotischen Früchten und einigen würzigen Noten. Im Gaumen ein weicher Auftakt mit angenehmem Säurespiel. Ein eleganter, harmonischer und mineralischer Abgang. **16/20**.

Ab Hof CHF 18.-

Sauvignon Blanc primus Haberwald 2014, AOC Mauren

Traubensorte 100% Sauvignon Blanc. Der erste biodynamisch hergestellte Weisswein und der einzige dieser Traubensorte im Ländle. Klassisch im Stahltank ausgebaut. Es zeigt sich ein reines Hellgelb im Glas. In der Nase mineralisch mit einer straffen Säure. Dann folgen Fruchtaromen wie Stachelbeeren, weisser Pfirsich und exotische Früchte. Der Gaumen ist gut strukturiert und der lange Abgang gut ausbalanciert. **16.5/20**.

Ab Hof CHF 22.-



Le rendez-vous 2012 Reserve, AOC Vaduz

Rotweincuvée aus 60% Gamaret, 30% Merlot und 10% Cabernet Sauvignon. Ausgebaut 12 Monate lang im Burgunder Barrique. Naturnah ohne Schöpfung und Filtration abgefüllt. Es zeigt sich ein klares, dunkles Rubinrot und es duftet verführerisch nach Waldbeeren und reifen, schwarzen Kirschen. Anschliessend zeigen sich florale Noten wie Veilchen und etwas Eukalyptus. Der Gaumen ist geprägt von einer würzigen Struktur, einem frischen Säurespiel und einem saftigen und langen Abgang mit Potential für noch einige Jahre. **17/20**.

Ab Hof CHF 24.-

Pinot Noir aurum Grande Reserve 2010, AOC Mauren

100 % Pinot Noir. 12 Monate langer Ausbau in Burgunder Barriques. Abgefüllt ohne Schönung und Filtration. Im Glas ein klares, helles Purpur. In der Nase zuerst ein wohl vom Terroir bestimmtes, ganz eigenständiges Pinot Bouquet nach Himbeeren, weissen Blumen und Wiesenkräutern. Der Gaumen verführt mit wunderbar reifen roten Beeren, gut eingebundenen Röstaromen, einer seidigen Säure und etwas Kaffee. Im Abgang bereits rund, zart und angenehm fruchtig. **16.5/20**.

[Ab Hof](#) CHF 26.-

Pinolim Reserve „Höll“ 2011, AOC Mauren

Rotweincuvée aus 50% Pinot Noir, 25% Blaufränkisch und 25% Zweigelt. 12 Monate in Burgunder Piecen ausgebaut. Abgefüllt ohne Schönung und Filtration. Im Glas ein dunkles Kirschrot. In der Nase zuerst reife schwarze Kirschen, Zwetschgen und etwas schwarzer Pfeffer. Im Gaumen dann würzige Noten, Waldbeeren, etwas Eichenrinde und saftige, knackige, aber bereits gut eingebundene Tannine. Der Abgang ist ordentlich lang und bereits vornehmlich abgerundet. **17/20**.

[Ab Hof](#) CHF 21.-



©Harry Zech

Weinbau Hoop, Eschen

Wein ist eine Lebenseinstellung und Wein belebt die Sinne. Das waren die beiden Begrüssungssätze von Uwe Hoop anlässlich unseres Besuches bei ihm. Die Liebe zum Wein begann bereits 1988 mit den Eltern Hoop, die damals einen kleinen, mit 450 Weinstöcken bepflanzten Weinberg mit dem Namen „Zur Goldenen Boos“ und ein Weinberghäuschen pachteten. 1993 hat sich Roy Hoop entschieden, nebst seinem Beruf als Landschaftsgärtner im Weinbau mit zuarbeiten und es wurden zusätzliche 800 Rebstöcke gesetzt. 1999 wurden gemeinsam weitere 900 Rebstöcke gesetzt. Im Jahr 2000 pachtete Uwe Hoop den kleinen Weinberg „Gräffer“ mit 350 Rebstöcken. 2007 wurden zu guter Letzt in der Reblage [Herawingert](#) weitere 500 Rebstöcke gesetzt. Gekeltert werden die Weine von Ritter Weine in Schaan.



©My Switzerland

Cuvée Blanc 2013

Ein Cuvée aus den beiden Traubensorten Weissburgunder und Chardonnay, einzigartig in Liechtenstein. Im Glas ein klares und frisches Gelb. In der Nase zuerst zarte Exotikfrüchte, untermalt von Stachelbeeren, Pfirsich und eine eher dezente Säure. Im Gaumen ein strammes Gerüst mit einer ausladenden Frucht und ein herber, grasig-kräutiger Zitrusduft. Der Abgang ist nachhaltig und ordentlich lang. **16/20**.

[Ab Hof](#) CHF 18.-



©Weinbau Hoop

Chardonnay Barrique Pfarrhof AOC 2014

100% Chardonnay. 1-tägiger Schalenkontakt bei 9°, um die Fruchtigkeit besonders zu betonen. Anschließend 6 Monate in neuen französischen Barriques gereift. Im Glas ein klares, leuchtendes Gelb. Verführerische Düfte nach reifen, gelben Früchten, Birnen, Äpfel und eine ganz stilsichere Exotik strömen mir da in die Nase. Im Gaumen zeigen sich eine geschmeidige Struktur, feine Röstaromen, ein feinkörniges Tanningegerüst und eine spürbare Eleganz. Im Nachklang ein wunderbar langer und schmackhafter Abgang. Ein Spitzenklasse Chardonnay, der die Konkurrenz aus der nahen Bündner Herrschaft in keiner Weise zu fürchten braucht. **18/20**. Ab Hof CHF 26.-

Torso 2013

Cuvée aus Zweigelt, Garanoir und Pinot Noir. Die Zusammenstellung dieses Cuvées wird bereits im Rebberg bestimmt. Die drei Traubensorten werden zusammen vergoren, gekeltert und 12 Monate lang in neuen und gebrauchten Barriques ausgebaut. Im Glas ist ein klares Rubinrot. Es zeigen sich dann herbe, klare Brombeeren –und Schwarzbeerdüfte mit einer zarten Lakritz Note, reife schwarze Kirschen und würzige Anklänge. Eine saftige, reife, recht geschliffene Frucht mit kühlen Noten am Gaumen. Sehr guter, wieder saftiger und feinwürziger Abgang. **17/20**. [Ab Hof](#) CHF 22.-

Weingut Castellum, Hubert Gstöhl, Eschen

Werner Gstöhl legte 1983 den Grundstock für seinen ersten Rebberg, dem er hobbymässig frönte. Die Rebflächen wurden sukzessive vergrössert. Vorerst noch mit einem Teilpensum als Gärtnermeister und ab 1991 vollamtlich pflegt er nun mit seiner Familie über 4 Hektaren bestockte Rebflächen mit 15 verschiedenen Traubensorten. Nach seiner Ausbildung als eidg. dipl. Winzermeister und Önologe begann Hubert 1995 auch noch mit ersten Kelterungsversuchen. Sämtliche Weine werden von Hand gelesen und werden ausschliesslich aus Eschner Trauben hergestellt. Das Kelterungsvolumen stieg von Jahr zu Jahr, bis er im Jahr 2000 den Entscheid fällte, sämtliches Traubengut selber zu kelnern.



©Weingut Castellum

Melodie Cuvée 2013

Das Cuvée besteht aus Seyval Blanc, Helios, VB 32-7 (La Blanche), Solaris, Bianca, Bronner und Johanner. Es zeigt im Glas ein leuchtendes Goldgelb. Ein Feuerwerk von Aromen dann in der Nase. Exotische Früchte, Litschi, Aprikosen und Birnen. Auch Gewürznoten wie Anis und etwas Ingwer kommen zum Vorschein. Am Gaumen setzen sich vielfältige Eindrücke fort mit einer wunderbaren, zarten Süsse und einer saftigen Säure. Es folgt ein ellenlanger Abgang mit viel Charme. **16.5/20**.

[Ab Hof](#) CHF 20.-

Symphonie Cuvée Barrique 2013

Cuvée aus den Traubensorten Leon Millot, Maréchal Foch, Regent, Rotburger (Zweigelt) und Cabernet Jura. Eine dichte Rubinrote Farbe mit zarten Violett Reflexen leuchtet in meinem Glas. In der Nase dann reife Kirschen, dunkle Beeren wie schwarze Johannisbeeren und Heidelbeeren und etwas Pfeffer. Im Gaumen dann kräftig und vollmundig, eine seidene Textur, gut eingebundene Tannine, eine filigrane Säure und etwas Vanille. Der trockene Abgang dann mit strahlender Finesse und einer mittleren Länge. Die Verfeinerung im Barrique verleiht diesem Wein noch viel Potential. **17.5/20**.



© Michael Zanghellini, [Volksblatt](#)

[Ab Hof](#) CHF 36.-

Mysner Weingärten, Eschen

Im Jahr 1999 haben sich drei leidenschaftliche Hobbywinzer entschlossen, zwei für den Weinbau prädestinierte Parzellen am Eschnerberg mit rund 28 Aren neu anzupflanzen. Im Frühjahr 1999 haben Norbert Goop, Hansjörg Goop und Vinzenz Batliner diese Idee in die Tat umgesetzt und mit Weinstöcken der Sorten Zweigelt, Chardonnay und Pinot Gris bestockt. Der Weinberg wird in Handarbeit durch die drei Winzerfamilien gemeinsam bewirtschaftet. Die Kelterung der Weine erfolgt durch den erfahrenen Winzer Hubert Gstöhl.



Hans-jörg Goop, Norbert Goop und Vinzenz Batliner

©Mysner Weingärten

Wy vom Stieg, Eschen

1984 pflanzte der Pionier und Gründungsmitglied der Winzer am Eschnerberg Norbert Goop auf dem Grundstück Stieg 19 auf 600 m² die ersten Reben der Sorte Riesling Silvaner. Er machte es sich zur Aufgabe, dem Weinbau in Liechtenstein zu neuer Blüte zu verhelfen. Heute beträgt die bebaute Fläche 700 m² und der Weinberg wird gemeinsam mit Helen Goop und der Tochter Christina Eggimann gepflegt.



Die Parzelle Wingert 1568

©Mysner Weingärten

Wingert 1568, Eschen

Ein weiterer Rebberg ist die 16 Aren grosse Parzelle 1568. Darum auch der Name dieses Weines. Wingert 1568. Es sind über 40-jährige Reben, aus denen ein ganz spezieller Blauburgunder gekeltert wird. Ebenfalls gekeltert von Hubert Gstöhl.

Riesling Silvaner Wy vom Stieg AOC 2014

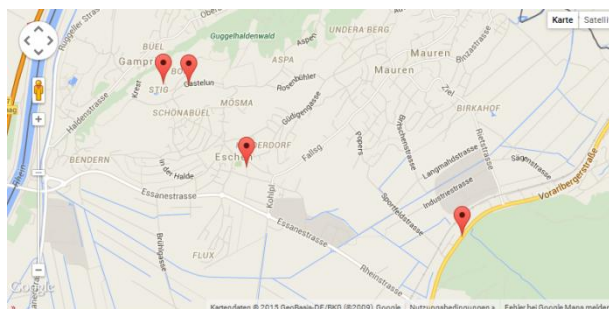
Traubensorte 100% Riesling Silvaner. Im Glas erblicke ich ein blasses Gelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase ein zartes Muskataroma, exotische Früchte und würzige Noten. Der Gaumen wird angeregt durch einen weichen Auftakt, einen erfrischender Cocktail von Sommerfrüchten und ein angenehmes Säurespiel. Ein eleganter, feinfruchtiger und leicht mineralischer Abgang. **15.5/20.** [Ab Hof](#) CHF 18.-

Pinot Gris Mysner Weingärten AOC 2014

Traubensorte Pinot Gris. Ein klares Goldgelb. Dem Glas entströmen Aromen von Quitte, Honig, Melone, ja sogar exotische Früchte und etwas Minze. Am seidigen Gaumen zeigen sich eine dezente Fruchtsäure, eine mineralische Note und eine leicht ölige Vollmundigkeit. Der Abgang ist harmonisch, erfrischend und betörend lang. **16/20.** [Ab Hof](#) CHF 19.50

Blauburgunder Wingert 1568 AOC 2014

Traubensorte 100% Pinot Noir. Es zeigt sich ein noch jugendliches Rubinrot. Eine sehr beerige Nase mit viel Waldbeerenaromatik, roten Beeren und feiner Terroirwürze. Eine seidige Gaumenfülle mit festem, noblem Fruchtfleisch und einen kräftigen Körper. Elegant geschliffene Tannine, gut eingebundene Röstaromen und ein mineralischer Touch. Saftig und warm im Ausklang. **16.5/20.** [Ab Hof](#) CHF 19.-



Klicken Sie die [Karte](#) an, um mehr Informationen über die vier Weingüter zu erhalten.

©Google Maps, Offene Weinkeller

Besuch der Kantone Obwalden und Luzern am 2. Mai 2015

Den einzigen Winzer im Kanton [Obwalden](#) und dann vor allem seine Berufskollegen im Kanton Luzern scheinen erfreulicherweise auch „Nicht Innerschweizer“ zu kennen. Das zeigte sich bereits auf dem Parkplatz unseres ersten Besuches in Kägiswil. Wir waren dann auch sehr angenehm überrascht, einerseits von der überaus herzlichen Gastfreundschaft und dem Empfang, andererseits auch über die Qualität der angebotenen Weine. Auf jeden Fall haben wir es nicht bereut, den Weg in die Innerschweiz unter die Räder zu nehmen. Im Wissen, dass ich mich hier wiederhole. Wir haben auch an diesem Tag vier engagierte, bestens ausgewiesene und leidenschaftliche Winzer, deren Mitarbeiter/innen und vor allem auch hier in diesen beiden Kantonen sehr viele spezielle Traubensorten und wirklich hervorragenden Weine kennengelernt. Wir stellen Ihnen untenstehend gerne eine kleine Auswahl, wieder primär Spezialitäten, der angebotenen Weine vor.

Obwaldner Weine, Peter Krummenacher & Karin Dähler, Kägiswil

Peter Krummenacher und seine Partnerin Karin Dähler bewirtschaften im Nebenerwerb (Peter ist Jurist in Zürich) insgesamt eineinhalb Hektaren und 6000 Rebstöcke in und um Kägiswil. Dass im Kanton Obwalden und vor allem im Sarneraa-Tal bereits früher Weinbau betrieben wurde, zeigen Flurnamen wie „Wii-bärgli“ oder „Rebstock“. Angefangen, und an diese alte Tradition angeknüpft, hat es 1997 mit den ersten 700 Rebstöcken auf dem Rebgut „Tellen“. Inzwischen bewirtschaften die Beiden zwei weitere Rebberge, „Landenberg“ und „Kirchhofen“ in Sarnen. Seit 2009 werden die von Hand gelesenen Trauben im eigenen Keller verarbeitet und ausgebaut. Mit pilzwiderstandsfähigen (PIWI) Traubensorten wird der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln auf ein Minimum reduziert.



Der Rebberg Kirchhofen

©Obwaldner Weine

Blanc de Noir 2013

Ein Versuch? Eine Notlösung? Wie auch immer, der aus Cabernet Jura und Solaris gekelterte Blanc de Noir ist so gar nicht Blanc. Er ist wunderschön leuchtend warm orange in meinem Glas. In der Nase ein duftig weicher, leichter, exotischer Wein mit etwas süßem Auftakt. Am Gaumen dann frisch, aromatisch, fein und weich fließend, mit einer dezenten Säure, die im Abgang Spass macht. **16/20**. [Ab Hof](#) CHF 19.50.

Tellner Regend Barrique 2012

Traubensorte 100% Regent. Rubinrote Farbe mit violettblauen Reflexen. Ein eigenwilliger Regent mit Fruchtgeschmack, der nach Kirschen, Himbeeren und Waldbeeren duftet und das mit einer leicht rauchigen Note. Im Gaumen intensiv mineralisch, wohl als markanter Ausdruck seines Terroirs. Etwas Pflaumenmarmelade mit Vanille und nussige Düfte. Ein eleganter Wein mit Finessen. Zart eingebundene Tannine und eine angenehme Säure verleihen ihm einen frischen, lebhaften Charakter und einen aromatischen, weichen, mittleren Abgang. **16.5/20**. [Ab Hof](#) CHF 22.50



Sankt Petrus Cabernet Jura Barrique 2012

Traubensorte 100% Cabernet Jura. Ein eindrückliches, dunkles Rubin mit violetten Reflexen. Er fasziniert mit seiner Aromatik, seiner pfeffrigen Note, intensiven Fruchtaromen und einer hedonistischen Tanninstruktur. Er ist geheimnisvoll, tiefgründig und exotisch wild. Tragende Aromen in der beeindruckenden Gaumenfülle sind da etwa Teerosen, Dörrpflaumen, schwarze Johannisbeeren, Lakritz und schwarze Schokolade. Ein extraktreicher Schmeichler mit edler Tanninstruktur und nachhaltigem Abgang. **16.5/20**. [Ab Hof](#) CHF 22.50



Die Lage Kastanienbaum

©Weinbau Rosenau



©Weinbau Rosenau, Persönlich.com

Weinbau Ottiger, Kastanienbaum

Toni Ottiger ist seit 1981 Pächter des in Kastanienbaum, direkt am Vierwaldstättersee gelegenen Weingutes Rosenau und hat den Betrieb von damals einer Hektare auf mittlerweile 7 Hektaren ausgebaut. Er ist ein ruheloser Schaffer und ein noch grösserer Perfektionist. Leidenschaft und höchste Ansprüche prägen seinen Alltag. Die Rebberge werden nach den Richtlinien von [Vinatura](#) bearbeitet. Das stellt besondere Anforderungen an Anbau, Pflege und Bewirtschaftung der Reben. Mittlerweilen vertreibt er fünfzehn eigene Produkte und keltert auch noch für verschiedene Teilzeitwinzer in der Umgebung deren Weine. Dies geschieht im nahe gelegenen St. Niklausen, wo seine Kellerei steht. Er kann sich darüber hinaus auf ein kleines, aber feines, gut ausgebildetes und überaus motiviertes Team stützen. Seit 2015 ist er mit seinem Paradewein Pinot Noir „B“ auch in den Schweizer Weinolymp aufgestiegen und in das [Mémoire des Vins Suisses](#) aufgenommen worden.

Als kleine Ergänzung möchte ich hier noch folgendes anfügen. Ich habe in meiner doch schon langen Karriere als Weinjournalist noch selten (oder noch nie) an einem Tag der offenen Weinkeller eine derartig herzliche Begrüssung, eine persönliche Betreuung und vor allem auch eine so aussergewöhnlich grosszügige Verköstigung erlebt. Herzliche Gratulation und nochmals besten Dank Toni.

Zentralschweizer Weine sind gefragt

09. März 2015

Einheimische Weine erfreuen sich bei Weinliebhabern immer grösserer Beliebtheit. Auch Zentralschweizer Winzerbetriebe verbuchen gute Verkaufszahlen. Sie profitieren von der steigenden Nachfrage nach regionalen Produkten und punkten mit Qualität und Innovationen.

Seit 1981 führt Toni Ottiger den Betrieb Weinbau Ottiger in Kastanienbaum. Inzwischen vertreibt er fünfzehn verschiedene Produkte, darunter Rotweine, Weissweine, Schaumweine sowie Destillate. Er verkauft seine Produkte in der ganzen Schweiz. «Unsere Kundschaft kommt zum grössten Teil aus der Zentralschweiz, unsere Weine sind jedoch landesweit gefragt. Der Vertrieb erfolgt über den Handel, Restaurants sowie direkt an Privatkunden», erklärt Toni Ottiger. Er ist erfolgreich und betreibt inzwischen sieben Hektaren Rebland – gestartet hat er mit einem Hektar. Seine Weine sind in der Spitzengastronomie gefragt. «Unser Pinot noir wurde kürzlich in die «Schatzkammer des Schweizer Weins» von Mémoire des Vins Suisses aufgenommen.



Bild: Toni Ottiger Weinbau Ottiger

Klicken Sie das [Bild](#) an, um den Artikel lesen zu können

©ROI online

Solaris Oberrüti AOC Luzern 2014

Traubensorte 100% [Solaris](#). Im Glas ein leuchtendes Gelb. Es dominiert eine parfümierte Nase nach Rosenblüten, Aprikosen, Pfirsich und Honig. Der mundfüllende Gaumen zeigt eine angenehme Süsse und eine schöne Balance zur Säure. Der Abgang ist frisch, lebhaft und hat eine stattliche Länge. **16/20**.

[Ab Hof](#) CHF 24.-

Le Blanc Luzern Cuvée AOC 2013

Cuvée aus Pinot Gris und Pinot Noir. Der Saft des Pinot Noir wurde sofort nach dem Abbeeren abgezogen (Saignée). Das führt zu einer höheren Konzentration an Aromen, Farbstoffen und Tanninen im verbleibenden Saft. Der Ausbau erfolgte während acht Monaten im Barrique unter regelmässigem Aufrühren (Bâtonnage) der Feinhefe. Im Glas ein funkelndes Goldgelb mit leicht orangen Reflexen. Der Gaumen wird mit vielschichtigen Aromen von Vanille, etwas Tabak, reifen Aprikosen und Honig verwöhnt und er zeigt im Abgang eine schöne Länge. **17/20**.

[Ab Hof](#) CHF 26.-



©Weinbau Rosenau, Presseportal

Süsswein Rosenau AOC 2012

Vier verschiedene Traubensorten sind in diesem Cuvée vorhanden. Im Glas ein bernsteinfarbiges Elixier. Ein fantastisches, aromatisches Feuerwerk nach Quittengelee, Dörrfrüchten, Rosenblättern, etwas Karamell, frisch geschleudertem Honig und leichte Röstnoten in der fein abgestimmten Nase. Vielschichtige Aromen und eine Spur Zimt zeigen sich dann auch noch im mundfüllenden, süssen Gaumen. Ein angenehmes, stützendes Süsse-Säurespiel erfreut ihn und ein langanhaltender Abgang macht den Genuss vollkommen. **17.5/20.**

[Ab Hof](#) CHF 42.-

Regent Luzern AOC 2012

Traubensorte 100% Regent. Im Glas eine dichte, rote Farbe mit violetten bis blauen Reflexen. In der Nase sind nebst einer zarten Holznote dunkle Früchte wie Kirschen und Brombeeren, etwas Rauch, Kaffeebohnen und würzige Komponenten wahrnehmbar. Der Wein zeigt eine angenehme Gaumenfülle mit harmonischer Säure und reifen Gerbstoffen. Auch der mittlere Abgang ist sehr ausgewogen mit Spuren von Dörrfrüchten und Nelken. **16.5/20.**

[Ab Hof](#) CHF 18.50.

Garanoir Rosenau AOC 2013

Diese [Traubensorte](#) ist eine Kreuzung zwischen Gamay und Reichensteiner. Es zeigt sich ein tiefrotes Purpurrot mit violetten Reflexen im Glas. Von seiner Farbe hat dieser Wein eine komplexe Nase, schmeckt fruchtig und ein tiefgreifendes Aroma nach schwarzen Kirschen und etwas Pfeffer zeichnet ihn aus. Der vollmundige und geschmeidige Gaumen strotzt nur so von Wilden Früchten und überrascht mit Gewürznoten und seidenen Tanninen. Der kraftvolle Körper verleiht ihm einen anhaltenden Abgang. **16.5/20.**

[Ab Hof](#) CHF 20.-

Merlot Rosenau AOC 2013

Traubensorte 100% Merlot. Jugendliche, rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase sortentypisch. Ein konzentriertes Bouquet geprägt von Aromen reifer Früchte wie schwarze Johannisbeeren und Holunder, Gewürzen wie Pfeffer und ein Anflug von einem anregenden Holzton. Die Tannine sind bereits gut eingebunden und erfüllen samtig den Gaumen. Der Abgang ist ordentlich anhaltend, würzig und bereits vornehmlich abgerundet. **16.5/20.**

[Ab Hof](#) CHF 29.-

[Pinot Noir Spissen](#) Rosenau AOC 1013

Traubensorte 100% Pinot Noir. Ein funkelndes und dichtes Rubinrot glänzt da in meinem Glas. Ein unglaubliches Potpourri von verschiedenen Früchten wie Brombeeren, schwarzen Kirschen, reifen Pflaumen und Gewürzen umwirbt meine Nase. Ein hammermässiger, dichter Gaumen mit wunderbaren Röstaromen, Rauch, Kaffee und Tabak, mit sehr feinen, bereits abgerundeten Tanninen. Wie Toni Ottiger richtig sagt: Ein Pinot mit Kraft und Eleganz. Für mich momentan bedeutend zugänglicher und trinkiger als sein Vorzeige Pinot Noir „B“. **18.5/20.**

[Ab Hof](#) CHF 36.-

In unserem [Bericht](#) über die Arrivage-Verkostung der Weine der Mitglieder von [MDVS](#), welche anfangs März 2015 stattgefunden hat, haben wir den **Pinot Noir «B» (Barrique) Rosenau 2013** des Weinbaus Ottinger bewertet:

Elegantes und harmonisches Bouquet mit einer tollen Komplexität, wobei sich der Wein zurückhält. Das Holz ist sehr gut eingebunden und liefert Toastnoten, etwas Vanille, wobei sich diese mit der Frucht, darunter schwarze Beeren und Pruneaux d'Agén perfekt einbinden. Seidiger Antrunk, die Säure lässt sich aber bereits spüren. Druckvoller, samtiger Gaumen mit ausgereiften Früchten und generösen Tanninen. Lang anhaltender und präziser Abgang. **17+/20.**

[Ab Hof](#) kostet dieser Wein 45.-

Weinbau Seeburghof, Markus & Monika Reinhard, Luzern

Der Winzer Markus Reinhard betont gerne, dass sein Rebberg der einzige in der Stadt Luzern ist. Das Paar betreut diesen im Nebenerwerb, aber nicht als Hobby, wie Markus verdeutlicht. Beide sind noch teilweise berufstätig. Daneben halten sie noch einige schottische Hochlandrinder.

Angefangen hat alles im Jahr 2006. Die Reinhards besuchten die Rebbauschule in Sursee und lernten dort innerhalb eines auf das ganze Rebjahr verteilten Jahres die praktischen und theoretischen Grundbegriffe mit vielen Tipps und Tricks. Anwenden konnten sie diese Ausbildung dann im Jahr 2008, im neu angelegten, mit 2000 Rebstöcken bepflanzten Rebberg. Sie entschieden sich, ausschliesslich zwei pilzwiderstandsfähige ([PIWI](#)) weisse Traubensorten nach den Richtlinien von [BIO Suisse](#) zu setzen um ohne Chemie einen natürlichen Wein zu produzieren. Ausgebaut und abgefüllt werden die etwa 2000 Flaschen bei Toni Ottiger in Kastanienbaum.

Seeburg Solaris AOC Luzern 2014

Traubensorte 100% Solaris. Im Glas ein leuchtendes Goldgelb. Die Nase ist geprägt von intensiven, reiffruchtigen Aromen nach Ananas, Mango und etwas Quitte. Eine gute Harmonie stellt sich dann im Gaumen fest. Der Wein ist mundfüllend und verfügt über ein ausgewogenes Süsse-Säurespiel. Das mineralische Finale ist lang. **16.5/20**.

Ab Hof CHF 25.-

Seeburg Johanniter AOC Luzern 2014

Traubensorte 100% Johanniter. Ein leuchtendes Gelb mit grünlichen Reflexen zeigt sich im Glas. Ein Feuerwerk von Aromen dann in der Nase. Exotische Früchte, Melonen, Birnen und Bananen. Sogar leicht blumige- und auch Gewürznoten setzen sich im vielfältigen Gaumen fort. Alles wirkt rassig, harmonisch und frisch bis zum langen Abgang. **16.5/20**.

[Ab Hof](#) CHF 25.-

Seeburg Cuvée Blanche AOC Luzern 2013

Cuvée aus Solaris und Johanniter. Im Glas ein leuchtendes Gelb. Der Duft vermittelt eine vielseitige Struktur aus reifen Aromen von exotischen- und Zitrusfrüchten und hat blumige Nuancen. Am Gaumen setzen sich die vielfältigen Eindrücke fort mit einer leichten Süsse, einer ordentlichen Säure und schlussendlich einem fruchtigen und langen Abgang. **17/20**. [Ab Hof](#) CHF 25.-



alle Fotos: © [Weinbau Seeburghof](#)



Bioweingut Sitenrain, Familie Breitschmid-Heiniger, Meggen

Mit Verlaub, zuerst bin ich mir bei unserem ersten Besuch in diesem Premium Bioweingut vorgekommen wie in einem „Zigeunerlager“. Ein uralter Tonnenwagen stand da inmitten eines angrenzenden, mindestens äusserlich fast baufälligen Bauernhauses. Ich musste mich danach allerdings eines Besseren belehren lassen. Der Inhaber Ueli Breitschmid ist ein innovativer Querdenker und hat sich anscheinend als Unternehmer im Dentalbereich und Liegenschaftsbesitzer ein Vermögen erarbeitet. Nichtsdestotrotz wurden wir von seiner unglaublich herzlichen und kompetenten Tochter Nora spontan willkommen geheissen. Das Bioweingut wurde 2003 gegründet und liegt am Megger Sonnenhang. Seit 2006 werden hervorragende Weine ausschliesslich aus pilzwiderstandsfähigen (PIWI) Traubensorten wie Solaris und Maréchal Foch gekeltert. Grundlage dazu ist der Sitenrain Rebberg mit kräftigen, robusten Reben und einem gesunden, dauerbegrüntem Boden. Auf Pestizide und Kunstdünger wird gänzlich verzichtet. Ein weiteres Standbein der Familie ist das in Avola, im fruchtbaren Südosten von Sizilien gelegene alte Landgut [Tenuata Palmeri](#). Seit 2005 betreiben die Breitschmids dort auf 12 Hektaren biologischen Weinbau und Agrotourismus. Wir beschränken uns heute ausschliesslich auf Megger Spezialitäten.



Beide Fotos: © [Bioweingut Sitenrain](#)

Das Bioweingut wurde 2003 gegründet und liegt am Megger Sonnenhang. Seit 2006 werden hervorragende Weine ausschliesslich aus pilzwiderstandsfähigen (PIWI) Traubensorten wie Solaris und Maréchal Foch gekeltert. Grundlage dazu ist der Sitenrain Rebberg mit kräftigen, robusten Reben und einem gesunden, dauerbegrüntem Boden. Auf Pestizide und Kunstdünger wird gänzlich verzichtet. Ein weiteres Standbein der Familie ist das in Avola, im fruchtbaren Südosten von Sizilien gelegene alte Landgut [Tenuata Palmeri](#). Seit 2005 betreiben die Breitschmids dort auf 12 Hektaren biologischen Weinbau und Agrotourismus. Wir beschränken uns heute ausschliesslich auf Megger Spezialitäten.

Solaris AOC Luzern 2014

100% Solaris. Im Glas ein schönes Gelb. Die Nase besticht zuerst durch viele reife Früchte und etwas Honig. Dann kommen noch Gewürze dazu. Er hat eine ordentliche Gaumenfülle und eine gute Balance zwischen der spürbaren Süsse und der angenehmen Säure. Im Abgang zeigt sich der relativ hohe Alkoholgehalt von über 14 Volumen aber als tragendes Element. **16/20.** [Ab Hof](#) CHF 25.-



Maréchal- Foch/Cabernet Cortis AOC Luzern

Cuvée aus Maréchal-Foch und Cabernet Cortis. 1 Monate in Barriques. Im Glas ein glänzendes Rubinrot. Dann steigen mir Düfte von Cassis, schwarzem Holunder und Johannisbeeren in die Nase. Im Gaumen zuerst Würznoten wie Vanille, eine harmonische Tanninstruktur, intensive Fruchtaromen und eine faszinierende, leicht pfeffrige Note. Edler, angenehmer, mittlerer Abgang. **16.5/20.** [Ab Hof](#) CHF 35.-

Solaris Süsswein AOC Luzern 2012

100% Solaris, der bereits im Rebberg selektioniert und nur in guten Jahren hergestellt wird. Im Glas zeigt er ein kräftiges, funkelndes Goldgelb. In der Nase fruchtige Aromen nach getrockneten gelben Früchten, nach Ananas und „Eiszeltli“. En frischer Auftakt dann im mundfüllenden Gaumen mit Aromen nach reifem Pfirsich, süssem Apfel und Wiesenblumen. Eine harmonische Säurestruktur verleiht ihm ein langes Finale. **16.5/20.** [Ab Hof](#) CHF 35.-

Autor: Andi Spichtig
15. Juni 2015

Lektorat: 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.