

Inhaltsverzeichnis 01.12.2014

Lieferschein-Nr.: 8559535
Abo-Nr.: 721003
Themen-Nr.: 721.3
Ausschnitte: 1
Folgeseiten: 0
Total Seitenzahl: 1

Andreas Keller Weininformation
Herr Andreas Keller
Konkordiastrasse 12
8032 Zürich

		Auflage	Seite
30.11.2014	NZZ am Sonntag / Stil <i>Wie Schweizer Weine reifen</i>	132'551	1



Wie Schweizer Weine reifen

Wein-Keller Von Peter Keller

Das Anbaugebiet Schaffhausen nennt sich stolz «Blauburgunderland». Nicht umsonst, denn auf drei von vier Rebstöcken wächst die Blauburgunder- oder Pinot-noir-Traube. Die Sorte nimmt auch bei Ruedi und Beatrice Baumann aus Oberhallau eine wichtige Stellung ein. Aus der 0,45 Hektaren grossen Lage Röti, wo kalkhaltiger Lehm-boden vorherrscht, entsteht ihr Aushängeschild, der Pinot noir «R».

Der Wein wird während 15 Monaten in Eichenholzfässchen ausgebaut. Schweizer Weine leben unter dem Vorurteil, dass sie in den jungen Jahren getrunken werden sollten. Das stimmt nicht, etwa für den Pinot noir von Baumann.

Eine Degustation von drei Jahrgängen hat kürzlich gezeigt, über welches Reifepotenzial der Schaffhauser Wein verfügt. So überraschte der 2004er, der aus einem mittelprächtigen Jahr stammt, durch seine Frische, Finesse und Feinheit. Er hat zwar eine schöne Trinkreife erreicht, dürfte aber problemlos vier, fünf weitere Jahre halten. Der Jahrgang 2008 mit seinen guten Anlagen ist noch relativ verschlossen. Beim 2012er sollte gar nicht daran gedacht werden, die Flasche zu öffnen. Der Wein kostet 34 Fr. (www.baumannweingut.ch).

Der Pinot noir «R» von Baumann ist wie 53 andere Gewächse Teil des Mémoire des Vins Suisses. Mit dieser Schatzkammer des Schweizer

Weines soll das vielfach verkannte Alterungspotenzial aufgezeigt werden. Zum erlauchten Kreis zählt

“

Der Pinot noir «R» 2004 des Guts Baumann hat nichts von seiner Frische und Finesse verloren.

”

auch der Balin von Anna Barbara Kopp von der Crone und Paolo Visini aus dem Tessin (www.cantinabarbengo.ch). Der zu 95% aus Merlot erzeugte Wein ist namentlich im Jahr 2007 komplex ausgefallen und wird problemlos die Altersgrenze von zehn Jahren überschreiten. Die ebenfalls verkosteten 2009 und 2011 stehen dem Vorgänger in nichts nach, sollten aber noch etwas auf die Seite gelegt werden.

Auch die einheimischen Weissen vermögen zu reifen, wie ein Beispiel beweist. Der Pinot gris 2007 von Sabine Steiner aus Ligerz (www.schernelz-village.ch) wirkt zwar mit seinen Reifetönen schon sehr fortgeschritten, aber der 2008er steht erst am Anfang seiner Entwicklung. Die Weine der Winzerin zeigen sich eher leichtfüssig und glücklicherweise nicht so opulent wie manch anderer Pinot gris.

● Mehr Wein-Infos von unserem

Experten Peter Keller finden Sie online auf www.nzz.ch/wein-keller.



Frage der Woche

Warum setzen sich Drehverschlüsse bei Rotweinen nicht vermehrt durch?

Daniel B., per E-Mail

Schraubverschlüsse erweisen sich als führende Alternative zum Naturkorken. Hohe Kosten für eine neue Abfüllanlage schrecken Weingüter davon ab, umzustellen. Am umstrittensten sind die Auswirkungen auf den Alterungsprozess. Mit einem Schrauber erfolgt die Reife ohne Zufuhr von Sauerstoff. Bei einem Kork dringen winzige Mengen in die Flasche ein. Je nach Standpunkt schwören Wissenschaftler auf die eine oder andere Option. Endgültige Klarheit werden erst Langzeitversuche bringen. Ich habe schon den gleichen Wein mit beiden Verschlüssen verkostet. Jener mit einem Schraubverschluss wirkte frischer und weniger gealtert als jener mit einem Korken.

Fragen an: wein-keller@nzz.ch