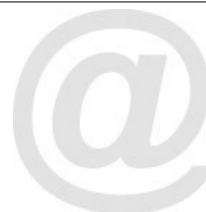


## Inhaltsverzeichnis 13.11.2015

Lieferschein-Nr.: 9165562  
Abo-Nr.: 721003  
Themen-Nr.: 721.3  
Ausschnitte: 1  
Folgeseiten: 9  
Total Seitenzahl: 10

Andreas Keller Weininformation  
Andreas Keller  
Konkordiastrasse 12  
8032 Zürich

		<b>Auflage</b>	<b>Seite</b>
12.11.2015	blick.ch <i>Superweine – vor unserer Haustüre</i>	Keine Angabe	1



Online-Ausgabe

Blick  
8008 Zürich  
044/ 259 60 70  
www.blick.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
UUpM: 2'168'000  
Page Visits: 66'899'640



Themen-Nr.: 721.003  
Abo-Nr.: 721003

Für Sie degustiert: Deutschschweiz-Reise, Teil 1

## Superweine – vor unserer Haustüre

Sie kennen viele Keller des Piemonts auswendig? Waren schon im Burgund und im Napa Valley? Aber die Winzer vor der Haustüre? Fehlanzeige. Wir helfen nach. Mit einer Reise durch die Wein-Deutschschweiz. Heute Teil 1: Am Rhein.

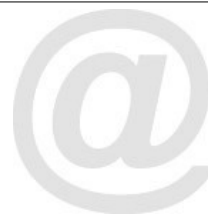
Superweine vor unserer Haustüre

Von Alain Kunz

Das Gute liegt doch so nahe. Warum also in die Ferne schweifen? Es ist zwar nur ein geflügeltes Wort. Aber gerade in Bezug auf die Schweiz beinhaltet es sehr, sehr viel Wahrheit. Was die Winzer in der Deutschschweiz mittlerweile zu leisten imstande sind, ist gewaltig. Und nicht nur im klimatischen Sonderfall Bündner Herrschaft. Überall. Die zwei Grad höheren Durchschnitts-Temperaturen in den letzten zwanzig Jahren sind ein Segen. Jeder Deutschschweizer Kanton produziert mittlerweile Wein. Selbst im kleinen Zug gibts eine eigene Appellation. «Und nicht zu vergessen», sagt Robin Haug, Geschäftsführer des Branchenverbandes, «die Forschungsanstalt Wädenswil. Die ist weltberühmt, weil ein Herr Tanner hier erstmals den Korkgeruch wissenschaftlich nachgewiesen hat.»

Machen wir uns also auf Entdeckungsreise in der engeren Heimat. Sie beginnt in Eglisau, ZH.

Den Stadtberg kann man nicht übersehen. Gleich am Ende des Dörfchens dominieren die steilen Rebparzellen von Urs Pircher das Rheinufer. Hier keltert der Maestro einen Pinot Noir, der zu den Top Ten der Schweiz gehört. Das Geheimnis von Eglisau? Pircher: «Es sind Südlagen. Und sie sind steil. Bei uns gilt halt schon: Je steiler und südlicher, desto besser.» Pircher produziert integriert und beschränkt den Ertrag im Schnitt auf 500 bis 600 Gramm Trauben pro Quadratmeter. Das alte Weingut ist so konzipiert, dass mit Schwerkraft gearbeitet werden kann. «Ich habe fünf verschiedene Keller, mit denen ich mit der Temperatur jonglieren kann», so Pircher. Et voilà! Fertig ist der Pinot Noir, der Jahr für Jahr für Aufsehen sorgt und Pircher Aufnahme in der renommierten Vereinigung Mémoire des Vins Suisse finden liess.



Online-Ausgabe

Blick  
8008 Zürich  
044/ 259 60 70  
www.blick.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
UUpM: 2'168'000  
Page Visits: 66'899'640

Online lesen

Themen-Nr.: 721.003  
Abo-Nr.: 721003



BEST OF PIRCHER

Neben dem fantastischen Pinot Noir – wir haben die letzten drei Jahrgänge degustiert – hat uns auch Pirchers Gewürztraminer enorm gut gefallen. Und der Pinot Gris 2011. Here we go:

Pinot Gris 2011: Schöne Nase, leichte Hefenoten, mineralisch, im Gaumen Schmelz, Power, Frucht, gute Länge. Score: 16/20 (CHF 21.—für Jahrgang 2014)

Gewürztraminer 2012: Floral-würzige Nase, typisch, im Gaumen leichtfüssig, kräuterig, wirkt austariert, mittleres Finish. Score: 16,5/20 (CHF 22.—für Jahrgang 2014)

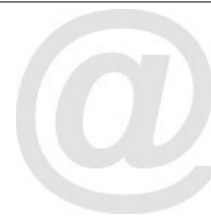
Pinot Noir 2011: Zurückhaltende, eher holzige Nase, kirschtig, im Gaumen unglaubliche Eleganz, enorm frisch, super Länge. Ein aristokratischer Pinot, der im Moment etwas verschlossen ist. Score: 18/20

Pinot Noir 2012: Auch der 2012er ist eher verschlossen in der Nase, Chriesi-Anleihen, Schmelz im Gaumen, Dichte, Wärme, toller Fluss, burgundische Finesse, Frische, tolle Länge. Score: 18/20

Pinot Noir 2013 (Foto): Vom Holz leicht parfümierte Nase, Kirschen, starke Fruchtnoten, Zedernholz, Espresso, im Gaumen feingliedrig-elegant, und dennoch füllig, runde Tannine, Super-Frische, tolle Länge. Score: 18/20 (CHF 31.--)

(Alle Weine gibt's bei [www.weingut-pircher.ch](http://www.weingut-pircher.ch))

Weiter gehts dem Rhein entlang. Destination Rheinau. Hier öffnet die Staatskellerei Zürich ihre Pforten. Der Täschtmeister hat einen gewaltigen Schnauz (und nicht nur das) und heisst Werner Kuster. Es war aber Gottfried Keller himself, der 1962 – Keller war damals Staatsschreiber - die Weisung verfasste, dass der Klosterkeller Rheinau nach der Auflösung des Stifts in kantonale Obhut kam. «Allerdings», schränkt Kuster



Online-Ausgabe

Blick  
8008 Zürich  
044/ 259 60 70  
www.blick.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
UUpM: 2'168'000  
Page Visits: 66'899'640

Online lesen

Themen-Nr.: 721,003  
Abo-Nr.: 721003

ein, «war der Keller lange kontaminiert von den vielen ungenügenden Produzenten. Und im Keller wurde in Massen gesoffen und kaum seriös gearbeitet.»

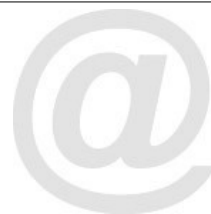
Das ändert sich erst mit der Privatisierung, mit der Übernahme durch Mövenpick im Jahr 1997. Einem Fünftel der Zulieferer wird gekündigt. Heute sind es bereits wieder über 100. Der Staatskeller selber hat keine Rebberge.



Werner Kuster, Kellermeister der Staatskellerei Zürich.

Höchste Qualitätsstandards sind heute die Messlatte. So auch bei den Barriques. Da war die Idee einheimisches Schaffen zu unterstützen. «Allerdings genühten uns die hier produzierten Eichenfässer qualitativ nicht», so Kuster. «So posteten wir Schweizer Holz und lassen dieses im Burgund zu Fässern assemblieren.» Wunderbar. Toll. Jetzt einfach noch ein bisschen weniger mit Restzucker arbeiten. Dann haben wir die Staatskeller-Weine bald ganz fest gern.





Online-Ausgabe

Blick  
8008 Zürich  
044/ 259 60 70  
www.blick.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
UUpM: 2'168'000  
Page Visits: 66'899'640

Online lesen

Themen-Nr.: 721.003  
Abo-Nr.: 721003

ÉO, E-E-O-O!

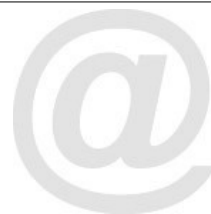
Der Tipp aus dem Staatskeller ist eine Assemblage aus Gamaret (75%) und Merlot (25%) und hat einen Accent Aigu auf dem grossen E... Vor allem aber eine ansehnliche Holzbetonung, Fruchtnoten, Parfüm im Gaumen, ja Vanille, Bittermandeln, Power, das Finish ist mittellang. Ein wunderbarer Essensbegleiter. Score: 17/20 (CHF 38.--. [www.moevenpick-wein.com](http://www.moevenpick-wein.com))

Wir reisen weiter. Nächste Destination: Oberhallau, Klettgau. Hier sind Ruedi Baumann und Familie zuhause. Regenarmes Klima, Sonne und kalkhaltige Lehm Böden sind die Parameter, die an der Basis der wunderbaren Weine stehen, die hier gekeltert werden.



Ruedi Baumann, Selbstkelterer.

Baumann bezeichnet sich und die weiteren Selbstkelterer der Region um Schaffhausen als «Exoten». Weil der grösste Teil der Trauben von den zwei grossen Kellereien (Rahm und GVS) gekeltert werde. Er entschuldigt sich: «Wir können nichts dafür, hier geboren zu sein. Es gibt uns nun mal.» Und wir sind froh darum. Sonst würden uns gleich sechs (!) tolle Weine durch die Latten gehen.



Online-Ausgabe

Blick  
8008 Zürich  
044/ 259 60 70  
www.blick.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
UUpM: 2'168'000  
Page Visits: 66'899'640



Themen-Nr.: 721.003  
Abo-Nr.: 721003



### BEST OF BAUMANN

Chardonnay Classique 2013: Dezente Nase, minime Holzaromatik, im Gaumen kräftig, schöne exotische Frucht, stützende Säure, harmonisch, Fülle, Eleganz, mittleres Finish. Score: 17/20 (CHF 24.—für Jahrgang 2014)

Pinot Gris 2013: Mineralische Nase, Süsse, dezente Holznoten, im Gaumen knackige Säure, Struktur, etwas graue Aschenoten, Frucht, mittellang. Score: 16,5/20 (CHF 28.—für Jahrgang 2014)

Pinot Noir Auslese 2012: Dezente Holzaromatik, etwas wenig Frucht, v.a. Chriesi, im Gaumen Röstaromen, stoffig, elegant-feingliedrig, sehr frisches Finish. Score: 16,5/20 (CHF 20.—für Jahrgang 2013)

Pinot Noir Classique 2012: Verschlossen und leicht kräuterig, im Gaumen hingegen Fülle, Stoff, Schmelz, viel Fruchtsüsse, Super-Potenzial, schöne Länge. Score: 17/20 (CHF 24.—für Jahrgang 2013)

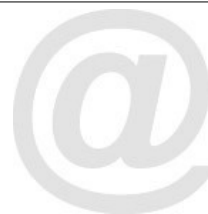
Pinot Noir ann mee 2012: Kirschige, ausladende Nase, dezente Röstaromatik, im Gaumen Eleganz, Schmelz, Kräuternoten, Power, dennoch leichtfüssig, burgundisch, frisch, tolle Länge. Score: 17,5/20 (CHF 36.—für Jahrgang 2013)

Pinot Noir -R- 2012 (Foto): Floral, rotbeerige Nase, sehr frisch, im Gaumen Kraft und doch Eleganz, alles im Gleichgewicht, frisches, recht langes Finale. Score: 17,5/20 (CHF 36.—für Jahrgang 2013)

(Alle Weine gibt's bei [www.baumannweingut.ch](http://www.baumannweingut.ch))

Wir beschliessen unsere Rheinreise in Bad Osterfingen. Dort ist Michael Meyer der Big Boss. Nicht nur in den Reben, auch in der Küche. Denn der Mann ist auch ein begnadeter Koch, seine Spätzli legendär. In einem Haus, wo bereits im Jahr 70 n.Chr. eine grosse römische Villa stand. Später diente das Gebäude dem Abt von





Online-Ausgabe

Blick  
8008 Zürich  
044/ 259 60 70  
www.blick.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
UUpM: 2'168'000  
Page Visits: 66'899'640

Online lesen

Themen-Nr.: 721.003  
Abo-Nr.: 721003

Rheinau als Sommersitz. Bis in die 20er-Jahre des letzten Jahrhunderts wurde im Heilwasser tatsächlich gebadet. Mittlerweile wird das Haus Bad Osterfingen in vierter Generation von der Familie Meyer bewirtschaftet.

Meyers interessantester Wein ist der Pinot Blanc. Einer der besten unseres Landes, unbestritten.

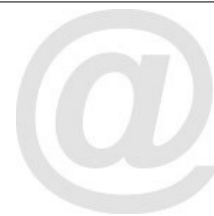


Elner der besten Weissburgunder des Landes, jener von Bad Osterfingen.

Pinot blanc 2013: Schöne florale Nase mit Pfirsicharomen, im Gaumen Schmelz, knackige Säure, Frische, leicht vegetal, Fülle, dezente Mineralität, mittleres Finish, wunderbar trinkig. Score: 16,5/20 (CHF 21.--. www.vinothek-brancaia.ch)

Spannend ist auch das Projekt mit Kollege Baumann, das 1994 seinen Anfang nahm. Seit damals keltern die beiden gemeinsam einen Wein, den sie schlicht Zwaa nennen (schaffhauserisch für zwei). Jeder trägt fünfzig Prozent dazu bei. Je nach Jahrgang ergibt das 5000 bis 10 000 Flaschen pro Jahr. «Und wir sind uns gegenseitig jedes Jahr neidisch», so Meyer. «Der eine auf die Eleganz des anderen, der andere auf die Struktur...» Dabei werden nicht die fertigen Weine assembliert. Nein, die Trauben werden von Anfang an zusammen in einem Keller vergoren. Meyer: «Wir waren die ersten in der Schweiz, die dieses Konzept anwandten.»

2001 beschloss das Duo infernale es mit einem weissen Zwaa zu versuchen, mit Chardonnay und Pinot blanc. «So, wie sie es im Burgund teils auch heute noch machen», erklärt Meyer. Der Versuch wurde zum vollen Erfolg.



Online-Ausgabe

Blick  
8008 Zürich  
044/ 259 60 70  
www.blick.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
UUpM: 2'168'000  
Page Visits: 66'899'640

Online lesen

Themen-Nr.: 721.003  
Abo-Nr.: 721003



ZWAA

Zwaa weiss 2004: Leichtes Karamell, reife Früchte, Honig, Melone, im Gaumen Schmelz, Fülle, Wachs, Harz, dezente Säure, schöner Fluss, würziges, recht langes Finish. Score: 17/20

Zwaa weiss 2013: In der Nase recht verschlossen, Fruchtanleihen, etwas Melone, im Gaumen schöne Säure, wunderbarer Fluss, fast etwas leicht, gegen Ende minim vegetal, mittleres Finish. Score: 16,5/20 (CHF 29.— für Jahrgang 2014)

Zwaa 2004: Welche Nase! Würzig, leicht animalisch, Pilze, viel Frucht, Kirsche – super! Im Gaumen elegant, leicht teerig, frisch, vegetal, etwas langweilig, herb. Mittleres Finale. Score: 16,5/20

Zwaa 2012 (Foto): Mineralische Nase, Chriesi, eher rotbeerig, im Gaumen schöne Säure, burgundisch wirkend, Power, Frische, Kräuternoten, tolles langes Finale. Score: 17/20 (CHF 36.—für Jahrgang 2013)

(Den Zwaa gibt's bei [www.baumannweingut.ch](http://www.baumannweingut.ch))

So, das wars mit Teil eins der Deutschschweiz-Reise. Nächste Woche gehts nach Weinfeldern zu den drei Top-Winzern am Ottenberg. Einem weiteren kleinen Sonderfall in der Schweiz. Unbedingt wieder reinklicken!





Online lesen



Ivo Monti aus Cademario TI hat den besten Rotwein des Jahres gekellert.

#### ERSTMALS EINE WAADTLÄNDER KELLEREI DES JAHRES

Nicht weniger als 2900 Weine wurden heuer am Grand Prix du Vin Suisse eingereicht. Zwölf Kategoriensieger wurden ermittelt. Dazu der beste Rot- und der beste Weisswein. Und natürlich die Kellerei des Jahres, die erstmals aus dem Waadtland kommt nach Preisträgern aus dem Wallis, dem Tessin und der Deutschschweiz. Das war irgendwie überfällig. Alle fünf von der Kellerei Domaine de la Ville de Morges eingereichten Weine wurden prämiert – eine Seltenheit! Das Team um Direktor Marc Vicari hatte bereits am Mondial du Chasselas gesiegt. So gesehen ist deren Gesamtsieg am GP kein wirklicher Zufall. Eine Qualitätsoffensive hat es das «Beamtenweingut», wie es VINUM nennt, zu einem der innovativsten Betriebe der Region zu machen.

Zum besten Weisswein des Jahres erkoren wurde die Assemblage Le Curieux Luins 2013, La Côte AOC, von Jean-Michel Walther von der Cave de la Rose d'Or in Luins VD. Unser Augenmerk gilt aber dem besten Rotwein des Jahres. Dieser kommt aus dem Tessin. Gekellert hat ihn Ivo Monti (Foto). Es ist der Malcantone Rosso die Ronchi 2012 von der Cantina Monti aus Cademario, eine Assemblage aus Merlot, Diolinoir, Cabernet Sauvignon und Carminoir. Die Trauben wachsen in steilen Hängen auf 300 bis 600 Metern. Während der Gärung wird die Maische alle vier Stunden von Hand bewegt – auch nachts! Im Tessin dominieren üblicherweise sortenreine Merlots. Zu diesem Thema sagt Monti: «Ein Solist kann grosse Emotionen wecken. Aber ein Orchester hat mehr Volumen. Jede Sorte steuert eine andere Würze oder Frucht bei.» 15 Monate Barrique, keine Filtration. Fertig ist der Rotwein des Jahres. Wir haben diesen und zwei weitere Weine von Monti am Ticinowine-Festival in Zürich verkostet. Und waren begeistert.



## DER BESTE ROTWEIN DES JAHRES PLUS ZWEI

**Malcantone Rosso di Ronchi 2012 (Foto):** Dezente Nase, nur leichte Fruchtnoten, im Gaumen viel Schmelz, Power, Druck, Brombeeren, viel Finesse und Eleganz, Fülle, reife Tannine, langes Finish. Kann sogar noch zulegen, wenn er sich in der Nase öffnet. Score: 17,5/20 (CHF 45.50. [www.studer-vinothek.ch](http://www.studer-vinothek.ch))

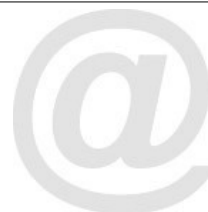
**Rovere Merlot 2013:** Eher rotfruchtige Nase, kleine Kirschen, ausladend, leichte Würze, im Gaumen Schmelz, Velours-Struktur, Parfüm, Power, eukalyptische Frische, minziges, recht langes Finish, Score: 17/20 (CHF 36.—. [www.studer-vinothek.ch](http://www.studer-vinothek.ch))

**Monti Il Canto della Terra Merlot 2013:** Minim parfümige Nase, Fruchtnoten, Heidelbeeren, Chriesi, Röstaromen, Kaffee, im Gaumen Schmelz, Power, reife Tannine, Eleganz, minziges, langes Finish. Ein aristokratischer Wein! Score: 18/20 (CHF 99.—für Jahrgang 2012. [www.studer-vinothek.ch](http://www.studer-vinothek.ch))

## WO GIBTS WAS ZU DEGUSTIEREN?

29. Oktober bis 12. November. Montag bis Samstag 13-21 Uhr, Sonntag 11-19 Uhr. Expovina. Die grösste Weinausstellung der Schweiz! 120 Aussteller präsentieren an der 62. Zürcher Weinausstellung auf 12 Schiffen 4000 Weine. Details zu den Seminaren und Workshops am Weinforum bitte der Homepage entnehmen. Eintritt: CHF 25.--. Bürkliplatz Zürich. [www.expovina.ch](http://www.expovina.ch). 12. November. 17.-19.30 Uhr. AfterWorkTasting. Elegantes zum Fest. Besondere Weine zum Schenken und Geniessen. Gratis. Baur au Lac Vins, Filiale Regensdorf, Adlikerstrasse 272. [www.bauraulacvins.ch](http://www.bauraulacvins.ch). 12.-15. November. DO/FR 16-21 Uhr, SA 14-21 Uhr, SO 11-18 Uhr. Das Wyschiff in Zug. Über 300 Weine von 20 renommierten Schweizer Winzern. Ein toller Anlass! Eintritt CHF 10.-- inkl. ein Wyschiff-Glas. Auf der MS Zug, Bahnhofsteg, Zug. [www.wyschiff-zug.ch](http://www.wyschiff-zug.ch). 14. November. 10-17.30 Uhr. Grosse Jahresdegustation mit vielen anwesenden Winzern. Gratis. Weibel Weine, im Gwatt, Thun. Anmeldung unter: [www.weibelweine.ch](http://www.weibelweine.ch). 16. November. 16.30-20 Uhr. Best Wines of Sicily. Die ganze Vielfalt des Weinkontinents Sizilien. Drei Seminare um 15, 16.30 und 17.45 Uhr mit VINUM-Italien-

Datum: 12.11.2015



Online-Ausgabe

Blick  
8008 Zürich  
044/ 259 60 70  
www.blick.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
UUpM: 2'168'000  
Page Visits: 66'899'640

Online lesen

Themen-Nr.: 721.003  
Abo-Nr.: 721003

Korrespondent Christian Eder. Zunfthaus zur Zimmerleuten, Zürich. Tageskasse CHF 10.--. Bei Anmeldung gratis unter [www.vinum.ch/sizilien](http://www.vinum.ch/sizilien). 18. November. 17.30-22 Uhr. Salon du Champagne. Premiere im Zürcher Metropol: Rund 30 Produzenten laden zur Verkostung von 150 Champagner-Cuvées. Mehrere Masterclasses. Vorverkauf: CHF 49.--. Abendkasse: CHF 59.--. Metropol, Zürich. [www.salon-du-champagne.ch](http://www.salon-du-champagne.ch). 21. November. 17-22 Uhr. Salon du Champagne. Rund 30 Produzenten laden zur Verkostung von 150 Champagner-Cuvées. Mehrere Masterclasses. Tickets: CHF 59.--. Swissôtel Metropole, Genf. [www.salon-du-champagne.ch](http://www.salon-du-champagne.ch). 21. November. 11-19 Uhr. Herbstdegustation am Küferweg mit 150 Bio-Weinen. 11-12 Uhr Geführte Degu Tenuta San Pietro und Brezza. Ab 13 Uhr Tischgespräche mit den anwesenden Produzenten. 12-19 Uhr Katharina Galizias Leckerbissen. Gratis. Weinhandlung am Küferweg, Seetalstrasse 2, Seon. [www.kueferweg.ch](http://www.kueferweg.ch). 21. November. 10-18 Uhr. Gereifte Weine. Degustieren Sie Weine aus den letzten 15 Jahren des Weinschaffens am Kap. Kapweine, Rütibüelstrasse 17, Wädenswil. [www.kapweine.ch](http://www.kapweine.ch). 30. November. 16-20 Uhr. Vini d'Italia-Tour 2016 von Gambero Rosso. Die 29. Ausgabe der italienischen Weinbibel wird im Beisein vieler hochdekorierter Winzer vorgestellt. Gratis. Swissôtel, Schulstrasse 44, Zürich-Oerlikon. Anmeldung unter [trudibruelhart@bluewin.ch](mailto:trudibruelhart@bluewin.ch).

Aktualisiert vor 21 Minuten