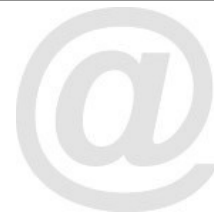


## Inhaltsverzeichnis 20.03.2017

Lieferschein-Nr.: 10035679  
Abo-Nr.: 721003  
Themen-Nr.: 721.3  
Ausschnitte: 1  
Folgeseiten: 4  
Total Seitenzahl: 5

Andreas Keller Weininformation  
Andreas Keller  
Konkordiastrasse 12  
8032 Zürich

		<b>Auflage</b>	<b>Seite</b>
13.03.2017	falstaff.ch <i>Zum Winzerbesuch im Rüebliland</i>	Keine Angabe	1



Online-Ausgabe

falstaff  
8032 Zürich  
044 245 45 50

Medienart: Internet  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
UUpM: 24'492  
Page Visits: 37'527

Online lesen

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

Wein

## Zum Winzerbesuch im Rüebliland



Weissweinkeller des Weinguts zum Sternen in Würenlingen.

© Fotowerder

Zum Winzerbesuch im Rüebliland

Weil die Aargauer ihre Weine gerne selber trinken, sind die Winzerkeller schnell leer. Wer einige Flaschen ergattern will, besucht den Kanton auf eigene Faust.

13.  
März  
2017



Online-Ausgabe

falstaff  
8032 Zürich  
044 245 45 50

Medienart: Internet  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
UUpM: 24'492  
Page Visits: 37'527

Online lesen

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



Autor: Martin Kilchmann

## Wein Schweiz Weingut Weinkeller Winzer

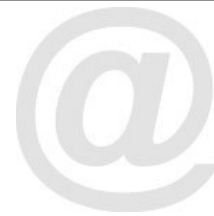
Der Aargau ist der viertgrösste Weinkanton der Deutschschweiz. Dennoch sind die Weine ausserhalb seiner Grenzen wenig bekannt. Dabei gibt es viele Entdeckungen zu machen. Ein Besuch bei drei Spitzenwinzern.

Die erste Station auf der Reise in den Weinbaukanton Aargau liegt im Schenkenbergertal. Es ist ein kalter, trüber Tag. Dichter Nebel lässt die Rebstöcke nur schemenhaft erkennen. Der Besuch gilt Tom Litwan. Der Winzer hat sich in Schinznach-Dorf in eine Kellergemeinschaft eingemietet. Adrian und Claudio Hartmann heissen die anderen Mitglieder. Beide kelttern ihre eigenen charakterstarken Weine.

Die Mütze tief ins bärtige Gesicht gezogen, steigt Litwan in den Chai hinunter. Dort reifen die 2016er Pinots Noirs aus Elfingen, Oberflachs und Thalheim in Barriques. Es ist eine kleine, vom Frühjahrsfrost in Mitleidenschaft gezogene Ernte. Die Weine geben in der Kälte und geprägt von ihrer Jugendlichkeit noch wenig von sich preis. Dennoch sind Terroirunterschiede zu erahnen und Klarheit, Frische und Mineralität als gemeinsamer Nenner zu erkennen. Weit ausgesprächiger zeigen sich dann die flaschengefüllten 2014er. « Anfänglich gab ich dem Jahrgang wenig Kredit. Die Oechslegrade waren tief, und es plagte uns die Kirschessigfliege », sagt Litwan. Die Weine sind zwar schlank, besitzen aber Finesse. Und sie werden bestimmt wunderbar altern.

## Unkonventioneller Weinbau

Tom Litwan ist kein typischer Aargauer Winzer. Er erlernte zunächst das Maurerhandwerk und kam erst über den Umweg eines dreijährigen Burgundaufenthalts zum Wein. Nach der Winzerlehre liess er sich in Changins zum Kellermeister ausbilden und arbeitete auf der Genfer Domaine des Balisiers von Jean-Daniel Schlaepfer. Schliesslich kehrte er in den Aargau zurück und kelterte 2006 seinen ersten Wein.



Online-Ausgabe

falstaff  
8032 Zürich  
044 245 45 50Medienart: Internet  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
UUpM: 24'492  
Page Visits: 37'527

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

Litwan ist ein überzeugter Verfechter eines Weinhandwerks abseits des Mainstreams. Dazu gehören biologisch-dynamische Bewirtschaftung seiner drei Hektaren Reben, tiefe Erträge von 400 bis 500 Gramm pro Quadratmeter, Spontangärung mit safteigenen Hefen und händischer Maischebearbeitung, Ausbau in nur wenig Neuholz und Verzicht auf Filtration. Die Weine besitzen in ihrer Jugend oftmals eine nach Schwefelhölzchen riechende Reduktion und polarisieren deswegen auch. Wer aber einmal einen reifen Pinot Noir von Litwan getrunken hat, einen Thalheimer Chalofe 2007 etwa, erlebt, wie die Reduktion verschwunden ist und einer burgunderähnlichen Schönheit Platz gemacht hat. Litwan weiss um die Kontroversen, die er auch unter seinen Winzerkollegen auslöst, foutiert sich aber trotzig darum. «Ich trage nicht die Bürde von Familie und Tradition und kann deshalb auch Fehler zulassen.»

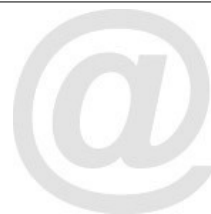
(Noch) ein Geheimtipp

Der zweite Besuch führt nach Würenlingen zum Weingut zum Stern. Sein Chef Andreas Meier ist eine schillernde Person: in erster Linie natürlich Winzer mit 13 Hektaren Reben und Betreiber einer landesweit bekannten Rebschule. Daneben aber auch Hobbyschauspieler und Hobbypilot, philosophisch angehauchter Freidenker und frisch gewählter Aargauer Grossrat. Immer gibt es bei ihm etwas Neues zu entdecken. War es letztes Mal die wunderbare Trotte, so sind es diesmal mit dem Süddeutschen Ingo Ehret ein anderes Kellermeistergesicht und eine brandneue Abfüllanlage, die als noch etwas grösseres Modell auch im Keller der Domaine de la Romanée-Conti steht. Andreas Meier hat sie sich wohl mit einem etwas schlechten Gewissen geleistet, denn die letzten beiden Jahrgänge sind klein ausgefallen. «2016 litten wir unter dem Frost, und 2015 dezimierte das Fungizid Moon Privilege die Ernte», sagt er sorgenvoll.

Weingut Stern



Foto beigestellt



## Slideshow ansehen

Nur, Meier ist ein zu warmherziges Gemüt und optimistisch dazu, als dass er sich dadurch ins Bockshorn jagen liesse. Die 2016er-Weine, die wir aus den Tanks und Holzfässern probieren, geben ihm auch reichlich Anlass zu Optimismus. Alle – der Riesling-Sylvaner, der Sauvignon Blanc, der Chardonnay – besitzen eine klare, sortentypische Frucht und sind sorgfältig und präzise auf einer soliden Struktur gebaut. Die Pinots Noirs aus Würenlingen und Klingnau sind tiefgründig und stoffig. Der neue Merlot überrascht mit einer knackigen Reife. Einzig der Malbec wirkt etwas verwaschen und banal. Andreas Meier überlegt, die Sorte, von der sich andere Aargauer Winzer in Zeiten der Klimaerwärmung viel versprechen, wieder auszureissen.

Zum Mittagessen im gutbürgerlichen «Res taurant zum Sternen», das von Adrian Meier, dem Bruder, geführt wird, trinken wir einen Pinot Noir Kloster Sion Réserve 2013. Seine Reben wachsen in der wohl wärmsten Exposition des Kantons oberhalb des Klingnauer Stausees – einer wahren Grand-Cru-Lage. Ihr schwerer Boden aus Opalinuston und verwittertem Muschelkalksediment ergibt einen kraftvollen, üppigen Wein, dessen Fülle die Tanninstruktur überlagert. Die barriquegereifte Réserve ist Andreas Meiers Flaggschiff, des Aargaus bekanntester Wein und seit Anbeginn Mitglied des «Mémoire des Vins Suisses». Der ausverkaufte 2013 stimmt uns glücklich. Der Jahrgang ist rundum gelungen. «Wir entwickeln die Réserve dank Erfahrung und Wissenschaft stetig weiter», sagt der stolze Winzer und nimmt noch einen Schluck.

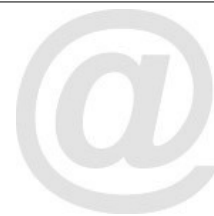
Auch Lukas und Sandra Baumgartner besitzen eine Parzelle im Kloster-Sion-Rebberg. Sie heisst Schwändi und ergibt ihren besten Rotwein. Ein Indiz mehr für die Exzellenz dieser historischen Lage, die aus der Ferne betrachtet an den Corton-Hügel

im Burgund erinnert. Das Winzerpaar lebt ein Dorf weiter, in Tegerfelden, im Unteren Aaretal. Die Baumgartners geniessen innerhalb des Kantons einen erstklassigen Ruf, der aber noch nicht entscheidend nach aussen gedrungen ist. Ein Grund dafür mag auch sein, dass die Aargauer ihren Wein leidenschaftlich gern selber trinken. Nur zehn Prozent der Produktion aus 385 Hektar Rebfläche verlassen die Kantongrenzen.

## Mehr Bewusstsein für Lage

Lukas Baumgartner baut in zweiter Generation Wein an. Nach seiner Rückkehr von der Ingenieurschule in Changins zu Beginn der 1990er-Jahre begann er topausgebildet mit der Selbstkelterung. Inzwischen ist der Betrieb auf zehn Hektaren angewachsen. Im Gegensatz zu Andreas Meier, dessen drei Töchter keine Ambitionen zeigen, bereiten sich die drei Kinder der Baumgartners auf eine mögliche Betriebsübernahme in noch ferner Zukunft vor.

## Weingut Baumgartner



Online-Ausgabe

falstaff  
8032 Zürich  
044 245 45 50

Medienart: Internet  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
UUpM: 24'492  
Page Visits: 37'527

Online lesen

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



© baumgartner-weinbau.ch

[Slideshow ansehen](#)

Müsste eine Tendenz benannt werden, die den Aargauer Weinbau in jüngster

Vergangenheit charakterisiert, so wären das ein zunehmendes Lagenbewusstsein und die Suche nach dem idealen Zusammenspiel von Rebsorte und Boden. «Die sandigen Lehmböden von Endingen und Lengnau führen zu aromatischen und fruchtigen Weinen», sagt Sandra Baumgartner. Deshalb haben sie dort Chardonnay und Sauvignon Blanc gesetzt. Ihr Sauvignon Blanc Chürzi aus Lengnau, den wir im modernen Empfangsraum degustieren, ist umwerfend gut gelungen. Der steinige, eher leichte Jurakalkboden der Ennetbadener Goldwand gibt filigraneren, finsessenreichen Pinot Noir, während sich der schwere, tiefgründige, kalkreiche Klingnauer Untergrund für kräftiger strukturierten Pinot Noir eignet. Die Baumgartners bevorzugen überall ein Klonengemisch. «Das schenkt uns in der Nase mehr Komplexität», ergänzt Lukas Baumgartner.

Zum Schluss holt der engagierte Winzer zu einem Plädoyer für trockene Weine aus. Denn auch im Aargau sind vermehrt rote und weisse Weine mit einer dezenten -Restsüsse anzutreffen. «Da schaffst du gut im Rebberg, erzielst bei der Kelterung einen schönen Gerbstoff und überdeckst das Ganze mit Restzucker. Das ist doch jammerschade.»

Tasting: Best of Aargau

Aus Falstaff Nr. 01/2017 .