

Das Weingut Ziereisen

«Die Franzosen schwören auf das Terroir - in dieser Beziehung bin ich absolut Franzose.» Hanspeter Ziereisen

Zürich, 31. Mai 2013. [Paul Ullrich](#) AG lud zum *Wine & Dine* mit den Weinen von Weingut [Ziereisen](#) (D) im Restaurant Didi's Frieden in Zürich.



©Ziereisen

Als mich Vinifera-Mundi Mitarbeiter Urs Senn fragte, ob ich zum *wine & dine* mit Weingut Ziereisen mitkäme, war ich nicht eben Feuer und Flamme. Ziereisen? Noch nie gehört. Woher? Aus Deutschland ganz in der Nähe von Basel? Mein Interesse sank noch weiter. Im Didi's Frieden? Das ist immerhin eine gute Nachricht. Was soll's, dachte ich mir, wenn Urs hingehet, werden die Weine schon Klasse haben. Der Anlass war für 65 Personen konzipiert und wir sind nur ganz knapp noch reingerutscht. Zum Glück, denn der Anlass war wirklich Erstklassig!

Das Weingut

Hanspeter Ziereisen, experimentierfreudiger Quereinsteiger aus Baden, hat 1991 seinen ersten Jahrgang vinifiziert. Mit seinen Pinot Noirs, die sich eher am burgundischen Stil orientieren, vermag er seit vielen Jahren Weinfreunde und Kritiker gleichermassen zu begeistern. Auch wenn der Blaue Spätburgunder (in Deutschland die offizielle Bezeichnung für Pinot Noir) Ziereisens Hauptsorte ist, weiss er auch virtuos mit einer ganzen Anzahl weiterer Rebsorten umzugehen. Zurzeit gehören nebst der Rotweinsorte



©Ziereisen

Syrah (sein Syrah gilt als einer der besten Deutschlands) folgende Weissweinsorten zu seinem Re(b)ertoire: Gutedel (Chasselas), Grauer Burgunder (Pinot Gris), Weissler Burgunder (Pinot Blanc) und Chardonnay.

Vom Efringer Ölberg bis zum Basler Münster sind es Luftlinie keine 15 Km. Allerdings entsprechen die mikroklimatischen Bedingungen und die kalkhaltigen Böden weitgehend den Bedingungen im Burgund. Gemäss Hanspeter Ziereisen können dank der durchschnittlichen Jahrestemperatur von 11.4 C° in der sogenannten "Basler Bucht" sowie ähnlichem Wetter wie im Burgund hier die gleichen Klone wie aus dem Ursprungsgebiet angepflanzt werden.



Seine Philosophie erklärt uns Hanspeter Ziereisen am besten gleich selbst (hier ein Auszug aus seiner Website):

„ Große Weine entstehen am Stock. Deshalb behandeln wir unsere Reben mit größtem Respekt und höchster Aufmerksamkeit. Handarbeit ist bei uns nicht die Ausnahme, sondern die Regel. Aufwändige Laub- und Stockarbeiten, strenge Ertragsreduzierung, sowie eine konsequente Selektion der Trauben während der Lese schaffen optimale Voraussetzungen für gesundes und hochwertiges Lesegut. Übrigens: Die Eigenschaften und Qualitäten alter Reben schätzen wir sehr. Deshalb dürfen sie bei uns länger als 30 Jahre stehen bleiben.

Qualität entsteht primär im Rebberg. Im Keller tun wir nur das Nötigste, den Rest besorgen Ruhe und Zeit. Nach unserer Philosophie sollen unsere Weine ihre Herkunft möglichst unverfälscht widerspiegeln. Deshalb gehen wir so schonend wie möglich mit unseren Weinen um, verzichten auf chemische Behandlungen, Schönungen und Filtration. Im Weinberg arbeiten wir nach alter Väter Sitte - per Hand.

Stromlinienförmigkeit ist uns ein Gräuel. Aber obwohl unsere Weine jedes Jahr anders und sehr individuell schmecken, tragen sie doch unverkennbar unsere Handschrift. Ziereisen eben. Unsere Trauben werden im Keller noch einmal selektiert und spontan vergoren. Nach einer Maische-Standzeit von sechs bis acht Wochen pressen wir die Weine ab. Anschließend reifen die leichten, fruchtigen Rotweine in großen Holzfässern. Die kräftigen Burgunderweine aus den besten Lagen "Schulen" und vor allem "Rhini" reifen in "Barriques" bei moderatem Einsatz von neuem Holz. Im Keller verfolgen wir die Philosophie des "kontrollierten Nichtstuns": Nach langem Hefelager (bis zu 20 Monaten) füllen wir die Rotweine ohne Filtration ab. Die Weißen - Gutedel sowie Burgunder - lagern wir in mehreren Jahrhunderte alten Holzfässern direkt im uralten Weinkeller unter unserem Wohnhaus. Dieser Keller gehört zu den schönsten und besterhaltenen im Markgräflerland. Auch den Weißen spendieren wir einen langen Hefekontakt und regelmäßige Bâtonnage (aufrühren der Hefe). Unsere besten Weißen füllen wir ebenfalls unfiltriert auf die Flasche.

„

Am heutigen Abend präsentiert uns Hanspeter Ziereisen gleich selbst seine Weine - mit tatkräftiger Unterstützung durch seine Frau Edeltraud und Adrian Baumgartner von der Geschäftsleitung der [Paul Ullrich](#) AG. Man merkt es sofort: Ziereisen liebt seine Weine. Und zum Glück für uns: Er liebt es auch, über seine Weine zu reden. Wortgewandt und doch stets bodenständig und bescheiden bleibend, steigert er sich zu Höchstform auf und überschüttet uns mit einem Feuerwerk an Informationen und Details zu seinen Weinen, seinem Weingut und seiner Weinphilosophie. Zusammen mit den exquisiten Weinen und den erlesenen Speisen des Teams um Didi Bruna wurde es ein wahrhaft unvergesslicher Abend.



© [SpitzenWeinwelt](#)



© [Paul Ullrich](#)

Die Weine

Weingut Ziereisen, Gutedel «Steingröble» 2011, Baden
(75cl: CHF 16.90). Im grossen Holzfass vergoren, unfiltriert.

Die Farbe ist ein blasses Gold. Im Bouquet recht ausladend, rassig, frisch und verführerisch: Nuss, Blumen, Lindenblüten, gelbe Früchte und ein Hauch Barrique. Im Gaumen eine herrlich frische, feinziselierte Säure. In der Struktur elegant, lebendig und harmonisch. Aromen von Zitrus-, gelben Früchten und Apfel. Begleitet von komplexen, mineralischen Noten. Ein herrlicher Chasselas! Harmonisch, rund, knackig-frisch, süffig und aromatisch vielseitig. Unbedingt kaufen! 17.5/20.

1. Gang: Filet vom Alpensaibling an Terrine von Badischen Spargeln und Kräutersalat



Weingut Ziereisen, Gutedel «Johann Friedrich» 2001, Baden

Die Farbe ist ein üppiges Goldgelb. Im Bouquet herrlich komplexe Reife-Noten: Gelbe-, exotische- und Kandierete Früchte, Bonbon-Süsse, Nüsse, ein Hauch Paraffin und eine sanfte Firniss-Note. Im Gaumen eine erstaunlich frische, lebendige Säure. Der Wein ist wunderbar sanft und gereift. Sehr schöne, komplexe, reintonige Frucht (wie in der Nase). Auch noch nach zwei Stunden herrlich fruchtig und wunderbar komplex. Schön langer Abgang. Ein grosser Chasselas! 18/20.

2. Gang: Spargelcremesuppe mit Grauburgunderschaum und Entenleberparfait

Weingut Ziereisen, Grauer Burgunder Alte Reben «Jaspis» 2005, Baden

(75cl: 2009: CHF 42.-, 2010: CHF 69.-). 22 Monate in neuen badischen(!) Eichenfässern à 450 Liter auf der Hefe ausgebaut. 45-jährige Reben, unfiltriert abgefüllt.

Aus der Magnumflasche ausgeschenkt. Die Farbe ist ein blasses, volles Gold (ca. 14 Karat). Ausdruckstarkes Bouquet nach Rauch, *toasting* und mineralischen Noten. Dahinter viel exotische- und Zitrusfrucht. Sanfte Kräuternoten wie Anis, Salbei und Bergamotte. Kaum zu beschreiben. Duftet wie im dichten Urwald! Im Gaumen zeigt sich die Säure frisch und lebendig. Komplexe Aromen von gelben Früchten und sanften Kräutern. Schön vollmundig. Der Wein hat Stil und grosse Aussagekraft. Auf hohem, internationalen Niveau! 18.5/20.

Weingut Ziereisen, Grauer Burgunder Alte Reben «Jaspis» 2006, Baden

(75cl: 2009: CHF 42.-, 2010: CHF 69.-). 22 Monate in neuen badischen Eichenfässer à 450 Liter auf der Hefe ausgebaut. 45-jährige Reben, unfiltriert abgefüllt.

Die Farbe ist ein blasses Gold. Im Bouquet schöne Frische mit etwas Fruchtaromen (Limone, Apfel und etwas Pfirsich) und eine komplexe Reife-Note. Aber zurzeit ziemlich verschlossen wirkend. Im Gaumen eher leichtgewichtig. Elegant und spritzig-frisch. Angenehme Fruchtaromen. Zurzeit in einer Zwischenphase. Noch etwas liegen lassen. Wird wohl kein ganz grosser Jaspis geben. 16.5+/20.

3. Gang: Frikassé von Wachteln, Badischem Spargel und Morcheln an Pinot-Buttersauce



©Ziereisen

Weingut Ziereisen, Blauer Spätburgunder «Schulen» 2006, Baden

(75cl: 2009: CHF 27.-, 2010: CHF 32.-). 6 Wochen Maischestandzeit. 20% neue Barriques.

Aus der Jéroboam (6 Liter). Die Farbe ist ein volles, recht klares Rubin mit aufhellendem Wasserrand. Im Bouquet hocharomatisch! Vor allem Walderdbeeren. Auch Himbeeren, reife Johannisbeeren, rote Kirschen und etwas Veilchen. Im Hintergrund sanfte Fassaromen. Dieser elegante Duft von gereiftem Pinot Noir ist wunderbar verführerisch! Blind hätte ich geographisch auf einen Blauburgunder zwischen Gevrey-Chambertin und Fläsch getippt ... Im Gaumen die gleichen Aromen wie im Bouquet. Sehr Pinot Noir. Elegant und schwerelos, subtil und zart. Aber auch intensiv und lang. Herrliche Fruchtnoten. Zurzeit wunderschön. Am besten jetzt trinken. Vor allem aus der 75cl-Flasche. 17.5/20.



4. Gang: Emmenthaler Charolais-Kalbhaxe gesotten und Spargelquiche an Schnittlauch-Sabayone

Weingut Ziereisen, Blauer Spätburgunder «Rhini» 1999,

Baden

14 Monate in 40% neue Barriques ausgebaut.

Aus der Jéroboam (6 Liter). Die Farbe ist ein volles, dunkles, üppiges Rubin. Im Bouquet herrlich verführerisch und tiefgründig nach schwarzen Kirschen, reifen Brombeeren und ein Hauch Himbeerlikör. Dazu mineralische Aspekte und eine sanfte toast-Note. Im Gaumen üppig und vollmundig. Viel schwarze Beeren, etwas Teer und Lakritze. Die Säurestruktur ist noch erstaunlich stabil. Ein kraftvoller, reifer, komplexer, ungestümer Pinot Noir. Gross! Langer, teeriger Abgang. Er hat sich in der 75cl-Flasche möglicherweise nicht ganz so gut entwickelt, aber aus der Jéroboam ist dieser Wein schlichtweg hervorragend. 18.5/20.



Am 21. Januar 2013 präsentierte Ziereisen seine Weine in Zürich

Weingut Ziereisen, Blauer Spätburgunder «Rhini» 2010, Baden

(75cl: CHF 48.-)

Die Farbe ist ein dunkles, klares Rubin. Im Bouquet zurzeit eher Barrique-Aromen, dazu ein wenig schwarze Beeren. Zeigt sich ziemlich verhalten. Im Gaumen wiederum eher wenig Beerenfrucht. Etwas Würze. In der Stilistik wie ein Schaffhauser Blauburgunder. Gute, stabile Säure. Er singt heute einfach nicht und ist deshalb schwer zu beurteilen. 16+?/20.

5. Gang: Rückenfilet vom Waldviertler Maibock an Syrahjus, Tempuraspargel und Stock von blauen St.-Gallern

Weingut Ziereisen, Syrah «Jaspis» 2005, Baden

75cl. Ausbau: 22 Monate in 25% neuen Barriques und 75% im grossen alten Holzfass.

Die Farbe ist ein dunkles, leuchtendes, dichtes Purpur-Rubin. Im Bouquet viel Gewürze: schwarzer Pfeffer, reife Paprika und etwas Eukalyptus. Rauch, Teer und ein wenig Lakritze. Dahinter würzige schwarze und rote Beeren. Sehr komplex! Im Gaumen vollmundig, üppig und mit schön geschliffener Säure. Noch sehr jugendlich. Viel Waldbeerenfrucht und viel Gewürz-Aromen. Auch Schokolade und Mocca. Erinnert etwas an einen Walliser Syrah. 18/20.

Weingut Ziereisen, Syrah «Jaspis» 2010, Baden

(75cl: CHF 69.-)

Die Farbe ist ein dunkles, aber nicht so dichtes Purpur-Rubin. Im Bouquet etwas primäre Beerenfrucht und Würzaromen. Reintönige, kühle Waldbeerenaromen. Zurzeit etwas verhalten. Im Gaumen vollmundig und kompakt. Schöne Säure-Struktur. Ein gutgemachter Wein, aber im Vergleich zum 2005er ist er zurzeit nicht sehr expressiv. Verschluss, aber mit Potential. 16.5+/20.

Zum Dessert: Tiramisu von Badischen Erdbeeren an Erdbeer-Rhabarbersauce

Übrigens, David Schildknecht, bei Robert Parkers The Wine Advocate unter anderem für Deutschland, Österreich, Osteuropa, Burgund, Loire, Languedoc-Roussillon und der Champagne zuständig, hat im Januar 2013 unter dem Titel: „Best of 2012“ nebst einigen Schweizer Weinproduzenten (u.a.

Cantina Kopp von der Krone TI und Domaine des Muses VS) auch Hanspeter Ziereisens Blauer Spätburgunder «Schulen» 2010 und sein Gutedel «Steingrübli» 2010 in den höchsten Tönen gelobt. Ich wäre nicht überrascht, wenn in naher Zukunft weitere Preissteigerungen auf uns zukämen. Ich werde mich jedenfalls schon mal mit Ziereisen-Weine eindecken...

Autor: Anthony Holinger
Lektorat: Jean François Guyard

3. Juli 2013

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Das Handelshaus Paul Ullrich verfügt über das Recht, den Bericht zu verteilen und auf der eigenen Website zu veröffentlichen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.