

Wein 7

„Sibesieche“ laden zu Wine & Dine ein



Sibesieche sind im schweizerdeutschen Sprachgebrauch gemäss dem Buch [Züri Slängikon](#) **Alleskönner**. Dieses Wort trifft auf die seit teilweise Generationen befreundeten Sieben Deutschschweizer Winzer ([Wein7](#)) perfekt zu. Zudem gehören sie alle der Vereinigung „[Memoires des Vins Suisses](#)“ an und zählen zu den etabliertesten und besten Winzern der Schweiz.

[Ruedi Baumann](#) aus Oberhallau SH, [Peter und Rosi Hermann](#) aus Fläsch GR, [Bachtobel](#) aus Weinfelden TG, Andreas Meier, [Weingut zum Sternen](#), aus Würenlingen AG, [Urs Pircher](#) aus Eglisau ZH, [Schwarzenbach Weinbau](#), aus Meilen ZH sowie Gian Battista [von Tscharner](#) aus Reichenau GR beweisen Pinot-Kompetenz und laden zur freien Verkostung und anschliessendem exklusiven Wine & Dine im Restaurant Neumarkt von Gastgeber [Rene Zimmermann](#) ein. Den Kochlöffel schwingen die 7 nicht eigenhändig, sondern sie überlassen den Platz am Herd dem Gastkoch Rolf Pfenninger, Ex Wirt und Ex Koch des ehemaligen „Schiffli“ in Obermeilen und setzen sich zu den Gästen. Pfenninger, selbst nun im Ruhestand, setzt auf hochstehende, heimische Frischprodukte und die Liebe zum Schweizer Wein verbindet ihn schon lange. Grosse Weine mögen in der Verkostung noch so gut schmecken, ihre ganze Grösse wird aber erst bei ihrem exklusiven Auftritt bei Tisch ersichtlich.

Die Sibesieche der Deutschschweiz verfügen, jeder für sich verschieden- über erstklassige Terroirs für den Anbau von Burgundersorten und über eine seit Generationen erworbene Kompetenz im Umgang mit ihnen. Nicht umsonst ist die grosse Diva unter den Rebsorten eine Herausforderung für jeden der Winzer und das vinifizieren des Pinot Noirs gilt als Königsdisziplin unter den Weinmachern. So stellen sie unter anderem an diesem Abend ihr grosses Fachwissen für Clevner, Blauburgunder oder eben Pinot Noir in einer Blindverkostung von sieben siebenjährigen Pinot Noirs des exzellenten Jahrganges 2007 unter Beweis. Diese Sorte ist schon seit Jahrhunderten sowohl am Zürichsee, am Rhein wie auch an der Aare heimisch.

An der um 15:00 beginnenden Verkostung der sieben Deutschschweizer Starwinzer konnte man die Vielfalt und somit

die ganze Palette der grossen Pinot Familie wie Schaum-, Weiss-, Rose-, Rot- und Süssweine entdecken und verkosten. Zum anschliessenden, exklusiven Wine & Dine 4-Gang Menü wurden dann die speziell dazu ausgewählten Weine von den einzelnen Winzern vorgestellt.



Die Bergkirche St Moritz in Hallau



©Schloss Bachtobel

Wein & Dine

Um die Logik der Reihenfolge, in welcher die Weine ausgeschrieben wurden zu beachten, geben wir kurz an, welche Speisen dazu serviert wurden.

Apero

Weinbau Peter & Rosi Hermann, Schiller 2013

Dieser Fläscher Schiller besteht aus den Traubensorten Pinot Noir, Elbling und Pinot Gris. Alle Traubensorten müssen aus dem gleichen Weinberg stammen und zur selben Zeit gelesen werden. Die Farbe ist ein helles Lachsrosa. In der Nase fruchtig, rote Beeren, Johannisbeeren und etwas Quitte. Am Gaumen eine spürbare Säure, auch im Gaumen Erdbeer- und Himbeeraromatik, ein leichter bis mittlerer Körper. **16/20**.

[Ab Hof](#) verfügbar. 16.- im 70cl Format



Einige der Weine, welche Peter Hermann präsentierte

Klare Zürichsee- Fischsuppe

Weingut Baumann, Chardonnay Classique 2013

Traubensorte 100% Chardonnay. Ein glasklares, grünliches Gelb. Ausbau 10 Monate im gebrauchten Barrique, Bâtonnage auf der Hefe. In der Nase etwas Ananas, gelbe Früchte und Vanille. Im Gaumen eine frische Säure, eine mineralische Note, ein schlanker Körper und im Abgang trocken. **16.5/20**.

[Ab Hof](#) verfügbar. 24.- im 75cl Format. Halbe Flaschen sind für 12.50 erhältlich.



Einige der Weine, welche Ruedi Hermann präsentierte

Weingut Pircher, Pinot Gris 2013

Traubensorte 100% Pinot Gris. Schönes, kräftiges Gelb. Zum Teil im Holzfass ausgebaut. In der Nase exotische Früchte, etwas frisches Moos und Kamille. Im Gaumen ein frischer Apfelton und ein komplexes Bouquet nach Quitten. Im Abgang voluminös und doch elegant. **16.5/20**.

[Ab Hof](#) verfügbar. Im 75cl Format kostet die Flasche 20.-

Boeuf bourguignon mit Kartoffelstock

Weinbau von Tscherner, Churer Blauburgunder Lochert 2011

Traubensorte 100% Pinot Noir aus dem kleinen aber hochwertigen Rebberg Lochert in Chur. Klares Rubinrot. In der Nase schwarze Beeren und Zitronenmelisse. Im Gaumen Cassis, mineralisch und mit einer salzigen Note. Im Abgang geschmeidig und ausgewogen mit dezenten und runden Gerbstoffen. **16.75/20**.

Die Erzeugnisse des Weinbaus sind u.a. bei [La Passion du vin](#) erhältlich.



Die Weine, welche Gian Battista und Johann-Baptista [von Tscherner](#) präsentierten

Schlossgut Bachtobel, Pinot Noir No 2 2011

Traubensorte 100% Pinot Noir. Rubinrot. In der Nase eine noch zurückhaltende, vornehme Note. Am Gaumen rote Beeren, dunkle Waldfrüchte, frische Kräuter und ein Anflug von Unterholz. Gradlinig und frisch. Im Abgang mitteschwer mit einer saftigen Säure und einer kernigen Struktur. **16.75/20**.

[Ab Hof](#) kostet dieser Wein 28.- im Jahrgang 2012.



Die Weine, welche Das Schlossgut Bachtobel präsentierten

Käseplatte von Willi Schmid

Weinbau Schwarzenbach, Federweisser 2013

Traubensorte 100% Pinot Noir. Der Saftablauf aus frisch abgebeerten Trauben wird im Stahltank vergoren. Lachsfarbig. Der Säureabbau ist gemäss Stikel Schwarzenbach nicht gelungen, man hat es aber dabei belassen. Er hat 3 Gramm Restzucker. Schöner Gaumenschmelz im Abgang. Süffig- fruchtig. **16.5/20**.

Dieser Wein ist aktuell [ab Hof](#) nicht verfügbar.



Einige der Weine, welche die Schwarzenbach präsentierten

Weingut zum Sternen, Im Lee Pinot Noir Malbec 2011

Traubensorten 50% Pinot Noir und 50% Malbec. Die beiden Traubensorten werden separat gekeltert und im Stahltank während einiger Monate ausgebaut. Anschliessend wird assembliert und das Cuvée reift weitere 8 Monate in gebrauchten Barriques. Kräftiges Rot mit violetten Reflexen. In der Nase fruchtig süsse Noten, schwarze Beeren und Waldbeeren. Im Gaumen ein vielschichtiges, aromatisches Bouquet mit viel Würze.

Ein kompakter, geschmeidiger Körper mit kraftvoller Struktur. Im Abgang elegant und fruchtbetont. **17/20**.

Der Jahrgang 2012 dieses Erzeugnisses kostet 24.- [ab Hof](#) im 75cl Format.



Einige der Weine, welche Andreas Meier präsentierte

Gebrannte Crème

Autor: Andi Spichtig
29. November 2014

Lektorat: Jean François Guyard

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Die Weingüter, deren Erzeugnisse im vorliegenden Bericht bewertet wurden, dürfen ihn verteilen bzw. auf Internet veröffentlichen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.