

Ein Österreich- und Portugal-Pionier im Aargau



© [Nauer Weine](#)

Die Geschichte

1893 baute Emil Nauer einen Weinkeller mit einem Fassungsvermögen von fünfzigtausend Litern, stellte ein Holzhaus darüber und begann mit dem Handel von Wein, Spirituosen, Baumaterialien und Getreide. Den Betrieb von Baumaterialien stellte er nach wenigen Jahren ein. Der Getreidehandel wurde durch das Aufkommen der landwirtschaftlichen Genossenschaften verdrängt. So blieb das Geschäft mit Wein und Spirituosen, das 1917 an seine Söhne übergang und sich fortan [Gebrüder Nauer](#) nannte.

1926 brannte die Kellerei nieder und es entstand ein Gebäude mit treppenförmigem Giebeldach, das auch heute noch alle Besucher in ihren Bann zieht. Sämtliche Aktivitäten gehen von diesem Haupthaus in Bremgarten aus, das in vollklimatisierten Räumen eine Lagerfläche von über 11000 Quadratmetern hat. Das Fassungsvermögen für Offenweine beträgt 850'000 Liter. Die Zahl der Kunden beziffert Nauer mit über 20'000. 35 Personen arbeiten in seinem Betrieb, davon vier Lehrlinge. Den persönlichen Lieferservice garantieren fünf eigene Fahrzeuge.

Patrik Nauer (Foto rechts) führt den Betrieb nun in der vierten Generation. Er legt Wert darauf, dass die bewährte Firmenphilosophie auch beinhaltet, dass die Eigenproduktion in der eigenen Kellerei die Leistungen erbringt und im Auslandgeschäft vorwiegend mit Familienbetrieben zusammengearbeitet wird. Diese Zusammenarbeit basiert auf Fachwissen, Erfahrungsaustausch und Vertrauen. Er fügt noch bedeutungsvoll hinzu: diese sprechen übers Weinmachen und nicht über Zahlen.



© [Nauer Weine](#)

Faszination Österreich und Portugal

Die letzte Aussage von Patrick Nauer bringt mich nun zu unserem Kernthema. Er entwickelt mit seinem Team immer wieder neue Visionen und führt somit seine Kundschaft näher an das Naturprodukt Wein heran. Drei seiner speziellen Produkte möchte ich Ihnen nachfolgend vorstellen.

Nauer gilt als einer der ersten Pioniere der Schweiz und natürlich im Aargau für den Anbau von österreichischen Traubensorten wie St. Laurent und Zweigelt. Dies seit 1997. Er nutzt dazu im Aargau die Vorteile desselben geografischen Breitengrades für den Anbau dieser Traubensorten, wie sie im Burgund sind. Das Klima eignet sich hervorragend für Weinbau, da die Niederschläge geringer ausfallen als in der Sonnenstube Tessin. Die Reben lieben genau diese tonreichen, kalkhaltigen Juraböden mit Granit, Löss und Nagelfluh.



© [Nauer Weine](#) Der Barriquenkeller

Natürlich hat er damals zwei seiner engsten Freunde in diesen Prozess mit eingebunden. Für den St. Laurent arbeitete er mit dem in Tattendorf in der Thermenregion ansässigen Spitzenweingut [Johanneshof Reinisch](#) zusammen und beim Zweigelt betreute ihn [Sepp Moser](#) aus Rohrendorf im Kremstal.

Beim Zweigelt sollte Nauer in den ersten Jahren aber trotz allen Vorsichtsmassnahmen Lehrgeld bezahlen. Er musste zuerst die Ernteregulierung und die doch markante Fäulnisanfälligkeit dieser Sorte in den Griff kriegen. Ferner hatte er auch auf verschiedene Klone in verschiedenen Parzellen mit anderen Böden in den Gemeinden Klingnau und Tegerfelden gesetzt. Die grosse Erfahrung von Sepp Moser half ihm daher sehr. Die noch jungen Reben des St. Laurent hingegen stehen nun im 7. Standjahr und auch dort hat ihm sein anderer Partner Reinisch in der ersten Zeit mit Tat und Rat zu Seite gestanden. Sie sind aber um einiges problemloser zu bewirtschaften als der Zweigelt.

Die Weine

Wir haben nun, dieses Experiment war auch für Patrik Nauer neu, jeweils den St. Laurent von Reinisch und Nauer und anschliessend den Zweigelt von Sepp Moser und Nauer einander gegenübergestellt. Leider war es nicht möglich, Weine aus dem jeweils gleichen Jahr zu besorgen. Aber interessant war dieser Vergleich allemal.

Johanneshof Reinisch, [St. Laurent 2010](#)

Reine, rubinrote Farbe. Ausgebaut im grossen Holzfass. In der Nase prachtvolle Waldbeerenaromen, zarte Noten von Bitterschokolade, Würze, Lakritze und ein leichter Pfefferton. Im Gaumen fruchtig, konzentriert, ein spürbarer Gerbstoff und feine Röstaromen. Etwas spitz, vermutlich herrührend von der auf der Zunge leicht prickelnden Kohlensäure.

Dieser [Wein](#) kostet CHF 17.60 und ist bei Nauer Weine erhältlich.



Nauer, [St. Laurent Prestige Aargau AOC 2011](#)

Reine, dunkelrote Farbe mit leichtem lila Rand. Ausgebaut im Barrique. In der Nase eine frische Frucht, Waldbeeren, Brombeeren, Himbeeren, Im Gaumen ultrafruchtig, fast kitschig, ein eleganter Schmeichler, das Holz wunderbar eingebunden. Es wurden nur 2200 Flaschen abgefüllt.

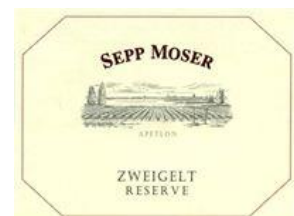
Dieser [Wein](#) kostet CHF 21.90 und ist bei Nauer Weine erhältlich.



Sepp Moser, [Reserve Zweigelt Bio Demeter 2010](#)

Ein brillantes, dunkles Rot. In der Nase würzige Noten, rote Früchte, attraktives Vanillearoma. Am Gaumen enorme Fülle und Samtigkeit, aber dennoch kräftig, Kirschen im Überfluss, Töne von Trockenfrüchten, angenehm würzig und pfeffrig, etwas balsamisch.

Dieser [Wein](#) kostet CHF 22.30 und ist bei Nauer Weine erhältlich.



Nauer, [Zweigelt Barrique Prestige Aargau AOC 2009](#)

Dunkelrote Farbe mit leicht violetten Reflexen. Ausgebaut 11 Monate in 2-jährigen Barriques. In der Nase eine wunderschöne, reife Frucht, leicht mineralisch. Im Gaumen ein kräftiges, fruchtiges Bouquet nach dunklen Früchten und Weichselkirschen. Jugendlicher, feingliedriger Abgang. Der Wein hat aber schon Potential. Es wurden nur 870 Flaschen abgefüllt.

Dieser [Wein](#) kostet CHF 24.90 und ist bei Nauer Weine erhältlich.



Edelsüss- Aargauer Likörwein im Portweinverfahren AOC

Aargau und Portwein sind zwei Begriffe, welche man normalerweise nicht miteinander in Verbindung bringt. Die exotische Wortkombination lässt aufhorchen und erstaunt. Stammt der Portwein doch ursprünglich aus dem Douro-Tal. Die Firma Nauer hat als Pionier in Bremgarten den ersten Aargauer Portwein lanciert. Nennen darf er ihn allerdings nicht so und deshalb heisst er ganz einfach „Edelsüss Likörwein Aargau im Portweinverfahren.“

Der Edelsüss besteht aus 5 verschiedenen Traubensorten. Diese stehen in zwei verschiedenen Gemeinden im Kanton Aargau. Es sind dies Malbec und Diolinoir aus Klingnau sowie Zweigelt, St. Laurent und Garanoir aus Tegerfelden. Sie werden auch separat vinifiziert und erst am Schluss nach einem geheimen Schlüssel assembliert. Zur Stoppung der Gärung wird nach Portweinverfahren ein hochprozentiges Edel-Tresterbranddestillat zugegeben. Dieses, und darauf ist Patrik Nauer besonders stolz, wird aus dem besten Trester seiner eigenen Trauben, jede Traubensorte separat und jedes Jahr neu für ihn bei der Spezialitätenbrennerei [Humbel](#) in Stetten destilliert und abgefüllt. Somit ist die Wertschöpfungskette gewährleistet. Anschliessend erfolgt die Reifung über ein Jahr lang in kleinen Barriques.

Das Bouquet besticht durch eine intensive Aromatik. Im Gaumen eine edle Süsse und feine Tannine. Schmeckt äusserst fruchtig nach dunklem Beeren und schwarzen Kirschen. Eine angenehme Frische und eine hervorragende Säurestruktur. Dadurch wirkt der Edelsüss nicht klebrig. Da dieser Süsswein noch sehr jung ist spürt man das Edeldestillat momentan noch recht ordentlich. Ich denke aber, dass dieses nach einer weiteren Reifung wunderbar eingebunden sein wird. Das hat auch Patrik Nauer gemerkt und er und sein Entwicklungsteam sind bereits an Versuchen mit längeren Lagerzeiten.

Dieser [Wein](#) kostet CHF 28.90 und ist bei Nauer Weine erhältlich.



© [Nauer Weine](#)

Autor: Andi Spichtig
25.06.2014

Lektorat: Jean François Guyard

Fotos: Alle Fotos © Nauer Weine

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Nauer Gebrüder verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht weiter zu verteilen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.