



©Schwarzenbach

## „100 Jahre Weinbau Schwarzenbach“ 4 Generationen Weinpassion

Meilen, 6. Juli 2013.

Die Familie Schwarzenbach zeigt auf dem Weingut eine Auswahl Weinjahrgänge aus dem letzten Jahrhundert.

Dieses Jahr feiert die Familie [Schwarzenbach](#) das 100-jährige Bestehen Ihres Weingutes. Für Cécile und Hermann (genannt Stickel) Schwarzenbach ist das die perfekte Gelegenheit, um die Pforten ihres Weinarchivs zu öffnen und auf das 100-jährige Schaffen Ihres Weingutes aufmerksam zu machen. Freunde und Kunden des Hauses sind herzlich eingeladen, die Weine eines ganzen Jahrhunderts kennenzulernen. Vinifera-Mundi war zum Glück dabei.

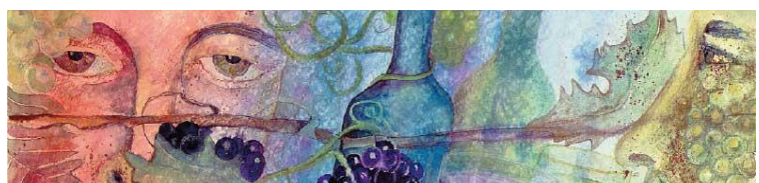
Der junge, sympathische Blondschoopf Alain Schwarzenbach zeigt heute zusammen mit Partnerin Marilen Muff (auch eine ausgebildete Winzerin) die Weine. Er schenkt ein, erzählt, beantwortet Fragen und plaudert unbekümmert

aus dem Nähkästchen. Manch einer mag den jungen Winzer unterschätzen, aber wer das Weingut (und vor allem die Weine) besser kennt, weiss, dass Alain dem Weingut Schwarzenbach das nötige Quäntchen Innovation und den entsprechenden Qualitätssprung für das neue Jahrtausend verschaffen wird.

Alain hat nach dem Öffnen vorsorglich etwas Argon (ein farb- und geruchloses, äußerst reaktionsträges Edelgas) aus einer grossen Gasflasche in jede einzelne Flasche eingeführt, um eine allzu schnelle Oxydation der Weine zu verhindern. Denn die Besucher haben heute die Möglichkeit, während vier Stunden eine grosse Anzahl Weine ab Jahrgang 1942 zu verkosten. Und man braucht auch mindestens zwei Stunden, will man ohne Hektik alle dargebotenen Weine verkosten!



v.l.n.r.: Alain Schwarzenbach, Marilen Muff, Cécile und Hermann Schwarzenbach



©Schwarzenbach

## Die Weissweine

**Meilener Riesling x Sylvaner 1942**, Zürichsee, 70cl

(Schöne alte Zürichsee Weinflaschen. Von den beiden Flaschen ist die eine blau und die andere braun. Das waren ganz andere Zeiten...) Die Farbe ist ein üppiges Goldgelb mit einem Bernstein-Schimmer. Im Bouquet zeigt sich eine dezente Süsse, etwas Karamell und Leder. Auch leicht staubig und dumpf. Im Gaumen etwas müde und leicht welk wirkende Frucht, dazu Nuss und etwas abgestandener Traubensaft. Interessant und durchaus trinkbar. Knapp 16/20.



**Meilener Riesling x Sylvaner 1958**, Zürichsee, 70cl

Die Farbe ist ein tiefes, volles Goldgelb. Im Bouquet eher enttäuschend und diffus. Ein Hauch Pfirsich, etwas Nuss, aber auch eine deutliche Note nach nassem Lappen. Im Gaumen etwas müde wirkende Frucht, wiederum Nuss und leider auch wieder diese Note nach nassem Lappen. 15/20.

**Meilener Räuschling 1964**, Zürichsee, 70cl

Die Farbe ist ein helles, üppiges goldgelb. Im Bouquet schön würzig mit angenehmen Aromen von gelben Früchten. Im Gaumen wiederum Aromen von gelben Früchten und sanfter Würze. Die Säure ist noch präsent, der Wein zeigt sich harmonisch und hat eine gewisse Rebsorten-Typizität. Der Räuschling zeigt sein Lagerpotential. Sehr schön. 17/20.

**Meilener Räuschling 1967**, Zürichsee, 70cl

Schönes, leuchtendes goldgelb (14 Karat). Im Bouquet leicht nach Leder, auch eine zarte Süsse und mineralische Noten. Im Gaumen schöne, zarte Frucht, rund und gefällig. Noten von Aprikosen und Pfirsich, Rauch und Mineralik. Durchaus harmonisch, ohne viel Reife-Töne, allerdings ist nur noch wenig Säure vorhanden. 17/20.

**Meilener Riesling x Sylvaner 1967**, Zürichsee, 70cl

Die Farbe ist ein schönes, üppiges Goldgelb. Im Bouquet durchaus verführerische gelbe Früchte, dazu sanfte mineralische Noten. Auch etwas Leder und ein Hauch Eichenholz (damals wurden auch die Weissweine in grossen Holzfüdern ausgebaut). Aromatisch und erstaunlich frisch. Im Gaumen wie schon im Bouquet verführerische- und harmonische gelbe Früchte und sanfte, mineralische Noten. Allerdings baut der Wein nach dem Öffnen recht schnell ab. Die R x S\*-Weine zeigen sich hier allgemein weniger lagerfähig als die aus der Traubensorte Räuschling gewonnenen Weine. Nichts desto trotz ist der Wein beeindruckend und er macht viel Spass. 16.5/20 (in den ersten 10 Minuten 17.5/20).



\*Die Traubensorte heisst heute Müller-Thurgau, weil sie eben keine Kreuzung von Riesling und Silvaner (R x S) ist, sondern eine Züchtung von Riesling (weiblich) x Madelaine Royale (männlich) . Sie wurde 1882 vom Schweizer Rebenzüchter Hermann Müller - im Kanton Thurgau geboren (deshalb der Name) an der Forschungsanstalt Geisenheim, im Rheingau, bei Wiesbaden entwickelt.

### **Meilener Räuschling 1970**, Zürichsee, 70cl

Die Farbe zeigt ein volles Goldgeld (18 Karat). Im Bouquet eher chemische Nuancen, dazu ein klein wenig Fruchtaromen. Im Gaumen zarte, süßliche, gelbe Früchte, aber auch ein dumpfer Geschmack nach nassem Lappen. Recht langer, fruchtiger Abgang. Noch schön trinkbar. Räuschling ist eben lagerfähig! Knapp 16/20.



### **Meilener Gewürztraminer 1976**, Zürichsee, 70cl

Die Farbe ist ein tiefes Goldgelb (16 Karat). Im Bouquet etwas einfach, aber durchaus angenehm. Zarte Süße, gepaart mit einem Hauch Rosenwasser. Im Gaumen eine leichte Fruchtigkeit, auch wieder Rosenwasser. Vielleicht etwas eindimensional, aber durchaus Gewürztraminer-typisch. Schön Harmonisch, auch wenn schon ziemlich altersmild - doch mit einem erstaunlich langen Abgang. 1976 war ein heisses, trockenes Jahr. Die Weine hatten viel Oechsle und oft wenig Säure. Man merkt dies auch bei diesem Gewürztraminer, wobei sich dieser wirklich gut gehalten hat. 16.75/20.



### **Meilener Freisamer 1976**, Zürichsee, 70cl

Freisamer ist eine Kreuzung zwischen Silvaner und Pinot Gris, 1916 von Karl Müller in Freiburg (im Breisgau, D) entwickelt. Die Traubensorte wird heute nur noch selten angebaut. Die Farbe ist ein leuchtendes goldgelb mit einem Hauch grün. Er bildet sehr schöne „Kirchenfenster“ im Glas. Im Bouquet vor allem gelbe Früchte und mineralische Noten, dazu ein Hauch Ananas-Mango und auch eine Prise Salz. Im Gaumen auch wieder leicht nach exotischen Früchten duftend, dazu Rauch und mineralische Aspekte. Harmonisch, angenehm fruchtig und süffig. Vielleicht nicht besonders komplex. Ein langer, von exotischen Früchten und Pfirsich durchdrungener Abgang. Wer hat behauptet, Freisamer könne nicht reifen? Schöne Rarität. Trinken bis 2020+. 17.25/20.

### **Meilener Riesling x Sylvaner 1980**, Zürichsee, 70cl

Die Farbe ist ein helles goldgelb (10 Karat). Im Bouquet dominieren Alterungstöne. Etwas Restfrucht ist noch da, hält aber nicht lang. Im Gaumen wiederum eher störende Alterungsnoten. Dieser R X S hätte früher getrunken werden sollen. 14.5/20.



### **Meilener Räuschling 1983**, Zürichsee, 70cl

Helles Goldgelb (10 Karat). Im Bouquet noch leicht fruchtig, aber auch eine dumpfe Holznote. Im Gaumen zeigt sich die typische Räuschling Säure, dazu etwas gelbe Früchte, aber auch eine störende Komponente vorbei. 15/20.

### **Meilener Riesling x Sylvaner 1983**, Zürichsee, 70cl

Helles Goldgelb (12 Karat). Im Bouquet schöne, zarte Pfirsich-Aromen, dazu eine leicht instabile Minze-Note. Im Gaumen leichtgewichtig, doch durchaus bekömmlich und harmonisch. Etwas Kräuter- und etwas Frucht-Aromen. 15.75/20.

### **Meilener Riesling x Sylvaner 1984**, Zürichsee, 70cl

Helles Goldgelb (12 Karat). Im Bouquet angenehme Aromen von gelben Früchten, dazu eine sanfte, leicht irritierende chemische Note. Im Gaumen leichtfüßig-luftig mit sanfter, bald welker Frucht. Auch im Abgang leicht. Gesamthaft durchaus bekömmlich. 15.5/20.

### **Mariafelder Rauschling 1985**, Zürichsee, 70cl

(Mariafeld ist die Reblage am Christoffel in Feldmeilen) Die Farbe ist ein helles, etwas trübes Goldgelb. Im Bouquet zeigt sich etwas Restfrucht, aber auch eine staubige Note. Ältliche Reifetöne, die sich auch im Gaumen manifestieren. Aber er hat auch eine angenehme, fruchtig-leichte Komponente, die auf eine frühere Genussphase hinweist. 15.5/20.

### **Meilener Pinot Gris 1989**, Zürichsee, 70cl

Die Farbe ist ein volles Golbgelb. Im Bouquet schön reintönig mit parfümierten Aromen von reifen Trauben, gelben Äpfeln und Noten von Kamille und sanfter Würze. Wirkt noch sehr jugendlich. Im Gaumen schön rund und harmonisch, mit Aromen von gelben Früchten. Angenehmer, fruchtiger Abgang. 16.5/20.



### **Meilener Riesling x Sylvaner 1990**, Zürichsee, 70cl

Die Farbe zeigt ein sehr helles Goldgelb. Im Bouquet zarte Aromen von gelben Früchten, Minze und Eukalyptus. Im Gaumen angenehm knackig und frisch. Noten von Stachelbeeren, grünen Äpfeln und ein Hauch Minze. Wunderbar vielseitig mit reintöniger Frucht und ein Hauch Petrol. Sehr schön! 17/20.

### **Meilener Chardonnay 1991**, Zürichsee, 70cl

(Im französischen Eichenfass ausgebaut) Die Farbe ist ein helles Goldgelb mit grünen Reflexen. Im Bouquet Aromen von Butter, Salz, Muschelkalk, eine laktische Note und etwas Frucht. Im Gaumen schön vollmundig und komplex mit Aromen von Stachelbeeren, Äpfel und etwas Grapefruit. Die Barrique-Aromen sind kaum wahrnehmbar. Bekömmlich, spannend und süffig, allerdings nicht ganz kohärent. Trotzdem ein sehr gelungener Versuch (bei Schwarzenbach einer der ersten Jahrgänge dieses Chardonnays mit Barrique-Ausbau). Eine *Mariage* von Zürichsee und Burgund. Wunderbar gereift. 17.5/20.

### **Meilener Riesling x Sylvaner „Spätlese“ 1992**, Zürichsee, 70cl

Die Farbe zeigt ein klares, helles Goldgelb. Im Bouquet zarte Aromen von gelben Früchten, dazu sanfte Noten von Minze und Kamille. Im Gaumen zeigen sich die komplexen Kräuternoten eines gereiften R X S. Er erinnert etwas an einen Sauvignon Blanc. Die Säure ist noch präsent, die Aromen schön lang und harmonisch. Sehr schöner R x S! 17.5/20.

### **Mariafelder Rauschling 1995**, Zürichsee, 70cl

Die Farbe ist ein sehr helles Goldgelb, fast Weissgold. Im Bouquet vor allem würzige Noten, insbesondere Pfeffer. Die Frucht ist nur noch schwach wahrnehmbar. Im Gaumen allerdings erstaunlich vollmundig! Kräuter und Pfeffer, auch Fruchtaromen. Die Säure vermag die Aromen noch zu stützen. Wieder ein gelungener, gereifter Rauschling. 16.5/20.

### **Meilener Riesling x Sylvaner „Spätlese“ 1996**, Zürichsee, 70cl

Die Farbe ist ein helles goldgelb. Im Bouquet vor allem würzige Noten von Minze und Eukalyptus, dazu verhaltene Aromen von gelben Früchten. Im Gaumen wiederum vor allem R x S-typische, würzige Noten wie Minze, Kamille und Moos. Zwar kaum fruchtige Töne, aber durchaus noch frisch und harmonisch. 16.5/20.

### **Meilener Sauvignon Blanc 1997**, Zürichsee, 70cl

Die Farbe ist ein sehr helles Goldgelb mit grünen Reflexen. Im Bouquet Stachelbeeren sowie ein Hauch Eukalyptus und Gräser. Im Gaumen harmonisch und fruchtig. Stachelbeeren, Apfel und Zitrusfrüchte. Ein wirklich gelungener, sortentypischer Wein, der durchaus noch über Lagerungspotential verfügt. Erstaunlich! 17/20.

## Die Rotweine

### Meilener Clevner 1965, Zürichsee, 70cl

Die Farbe ist ein klares, dunkles Rostbraun. Im Bouquet Noten von Rauch und zarten, recht reintonigen Beerenfrucht-Aromen. Im Gaumen nur noch Ansatzweise Beerenfruchtaromen. Der Wein wirkt ziemlich

flach, weil nur noch wenig Säure vorhanden ist. Er zeigt sich auch plump und eher grobschlächtig. Trotzdem - durchaus trinkbar. 15.5/20.



### Meilener Clevner „Süssdruck“ 1965, Zürichsee, 70cl

Die Farbe ist rotgold, ins dunkelrosa gehend. Im Bouquet Aromen von Leder, Torf und eine süssliche Note. Im Gaumen etwas zarte Süsse und milde Frucht, auch Noten von Leder. Durchaus angenehm und trinkbar. 16.5/20.

### Meilener Clevner 1972, Zürichsee, 70cl

Die Farbe zeigt dunkles Rubin mit deutlich braunem Einschlag. Im Bouquet sanfte Beerenfrucht, Leder, gekochte Pflaumen und noch mehr Leder. Im komplexen Gaumen ein richtiger, schön reifer „Beerliwy“: rote Beeren, dazu blühende Rosen und sanfte mineralische Aspekte. Die Säure baut schnell ab und der Wein war nur in der ersten halben Stunde richtig angenehm. Der Abgang ist ziemlich kurz. Austrinken. 16.5/20.

### Meilener Clevner 1978, Zürichsee, 70cl

Die Farbe zeigt ein rostbraunes Rubin. Im Bouquet Leder und Stallaromen. Keine Frucht mehr. Auch im Gaumen dumpf. Die Frucht und der Charme sind verschwunden. 14.5/20.

### Mariafelder Clevner 1979, Zürichsee, 70cl

(Mariafeld ist eine Reblage in Feldmeilen, aber auch ein Pinot-Klon. Er ist lockerbeeriger und dadurch weniger botrytis anfällig als andere Pinot-Klone) Die Farbe ist Rubin mit deutlich rostrotem Einschlag. Im Bouquet schöne Pinot-Affinität. Zarte Beerenfruchtaromen, dazu Rauch und mineralische Töne. Im Gaumen an einen komplexen Burgunder Pinot erinnernd! Harmonische, reife Beerenfrucht. Der Wein ist leichtgewichtig, aber wunderbar verführerisch. Der Abgang ist etwas kurz, der Wein ist aber sehr gut gereift und zeigt eine erstaunliche Eleganz. Ein „Beerliwy“ der Sonderklasse. 17/20.

### Meilener Clevner „Federweisser“ 1985, Zürichsee, 70cl

Die Farbe zeigt ein üppiges Goldgelb mit einem Hauch Rosarot. Im Bouquet schöne Pfirsichfrucht, mineralische Aspekte und eine angenehme, süssliche Komponente. Im Gau-



men wiederum angenehm süsslich, cremig und fast üppig. Aber auch eher leichtgewichtig und süffig, dafür harmonisch und elegant. Macht Spass. Gerne wieder! 16/20.

### **Meilener Clevner 1988**, Zürichsee, 70cl

Die Farbe zeigt ein rötliches Rostbraun. Im Bouquet beerige Pinot-Frucht, dazu Holzfass-Aromen. Im Gaumen süsslich mit angenehmer Waldbeerenfrucht. Etwas kurzer Abgang. Ein anständiger Wein. 15.75/20.

### **Meilener Pinot Noir 1994**, Zürichsee, 70cl

Die Farbe ist ein dunkles, ganz leicht bräunliches Rubin. Im Bouquet Aromen von roten Beeren, aber auch etwas störende Fass-Aromen. Im Gaumen rotbeerige Frucht mit erstaunlich viel Gerbstoffen. Wenig Harmonie, aber durchaus trinkbar. 15.5/20.

### **Meilener Blauburgunder 1995**, Zürichsee, 70cl

Im französischen Eichenfass ausgebaut. Die Farbe ist ein sehr dunkles Rubin. Im Bouquet schön beerenfruchtig: Grenadine und Brombeeren, kaum Fass-Noten. Im Gaumen zeigen sich komplexe Beerenaromen und auch rauchige, toastige Barrique-Aromen. Im Abgang etwas trocken. Sehr gelungener, reifer Blauburgunder. 16.75/20.

### **Meilener Blauburgunder 1997**, Zürichsee, 70cl

Im französischen Eichenfass ausgebaut. Die Farbe ist ein dunkles, ins Rostrot gehendes Rubin. Im Bouquet vor allem Fassnoten und etwas unharmonische Beerenfrucht. Im Gaumen tanninbetont und etwas grobschlächtig. Kaum Frucht und unausgeglichen. Ist er eventuell in einer verschlossenen Phase? Reife- und Alterungsstöne sind nicht festzustellen. Warten. 15.75+?/20.

### **Meilener Blauburgunder 1998**, Zürichsee, 70cl

Im französischen Eichenfass ausgebaut. Die Farbe ist ein dunkles, eher klares Rubin. Im Bouquet Beerenaromen und etwas mineralische Noten. Im Gaumen eher eindimensional und kurz, mit ungehobelten Tanninen. Reifepotential ist noch vorhanden. Wie schon beim 1996er: Ist er aktuell in einer verschlossenen Phase? In 2-3 Jahren wieder probieren. 15.75+?/20.

### **Meilener Blauburgunder 1999**, Zürichsee, 70cl

Im französischen Eichenfass ausgebaut. Die Farbe ist ein üppiges Braun-Rubin. Im Bouquet wirkt er oxydiert. Im Gaumen ist noch etwas Beerenfrucht da, aber das Holzfass dominiert. Unharmonisch und ziemlich eindimensional. Es ist wahrscheinlich keine Besserung zu erwarten. 15/20.

### **Meilener Pinot Noir 2000**, Zürichsee, 70cl

Im französischen Eichenfass ausgebaut. Die Farbe ist ein dunkles Rubin mit einem Hauch Braun. Im Bouquet reife Pinot-Frucht, allerdings gepaart mit überschwänglichen Barrique-Aromen. Angenehme Würze. Im Gaumen vollmundig mit viel reifer Beerenfrucht und zu viel Eichenholz-Aromen. Aromatisch und harmonisch. Ohne die dominante Fass-



Aromatik wäre er sehr schön. Hat durchaus noch Lagerpotential Also warten! 15.75+?/20.

### **Meilener Pinot Noir 2001**, Zürichsee, 70cl

Im französischen Eichenfass ausgebaut. Die Farbe ist ein üppiges Rubin. Im Bouquet zeigt er schöne Pinot Frucht mit sanfter Würze und etwas mineralischen Noten. Die Holzfass-Aromen sind dezent (weniger aufdringlich als beim 2000er). Im Gaumen eine schöne Waldbeerenfrucht, gepaart mit deutlichen Barrique-Aromen. Schön beerig, stilvoll und harmonisch. Gelungener Pinot. 16.5/20.

## **Meilener Pinot Noir 2002**, Zürichsee, 70cl

Im französischen Eichenfass ausgebaut. Die Farbe ist ein mittleres Rubin. Im Bouquet Beerenfruchtig mit sanften Barrique-Aromen. Im Gaumen schön rotbeerig: vor allem Himbeeren und Grenadine-Sirup. Schön reif mit runden Tanninen. Sehr angenehm. 16.75/20.

Die jüngeren Jahrgänge werden wir zu einem späteren Zeitpunkt vorstellen.

## **Fazit der Verkostung**

Wenn man bedenkt, dass im zwanzigsten Jahrhundert die Weine vom Zürichsee nicht für eine lange Lagerung produziert wurden, sondern für den Genuss in den ersten drei Jahren, sind viele der hier verkosteten Weine noch erstaunlich gut erhalten. Nicht wenige davon bieten sogar grosses Trinkvergnügen. Hermann Schwarzenbach hat das Weingut die letzten 30 Jahre geprägt. Er setzte schon früh auf Qualitätsweinbau. Seine Weine sind sehr typisch für die Region und sind schlicht Musterbeispiele für einen Qualitätsweinbau am Zürichsee in der 2. Hälfte des zwanzigsten Jahrhunderts.

Am 14. September 2013 findet der Anlass zum zweiten Mal statt. Wieder werden Weine aus der Schwarzenbachschen Schatzkammer gezeigt. Wir werden auch dabei sein!

Autor: Anthony Holinger  
24. August 2013

Fotos: Urs Senn (wenn kein Copyright bereits vorhanden)

Lektorat  
& Layout: Jean François Guyard

**Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.**