

Erdwein-Bergung im Weingut Saxer in Nussbaumen/TG



Die Region

Das schmucke Dorf Nussbaumen/TG ist eine Ortschaft der Gemeinde [Hüttwilen](#) und liegt am westlichen Ausläufer des Seerückens in schönster Südlage. Eingebettet im naturbelassenen Seebachtal, einem phantastischen Wander- und Naturschutzgebiet und umgeben von drei kleinen Seen. Es sind dies der Hüttwilersee, der Nussbaumersee und der Hasensee. Das Dorf liegt zirka 10 km von Frauenfeld entfernt. War die Einwohnerzahl während eines halben Jahrhunderts fast immer gleich, hat sich dies in den letzten Jahren durch die einsetzende Bautätigkeit verändert. Nussbaumen zählt heute zirka 500 Einwohner, umfasst 197 ha Wiese und Ackerland, 227 ha Wald und etwas mehr als 10 ha Reben.



Das Weingut

Die Familie [Saxer](#) ist, urkundlich erwähnt, seit 1676 in Nussbaumen/TG ansässig und immer mit dem Rebbau verbunden gewesen. Sie bewirtschaftete bis 1973 einen für diese Gegend typischen Landwirtschaftsbetrieb mit Ackerbau, Milchwirtschaft und Rebbau ausserhalb von Nussbaumen. Alfred und Verena Saxer-Obrecht legten 1974 den Grundstein mit einem Neubau (Betriebsgebäude und Kelterungseinrichtungen) für einen innovativen Winzerbetrieb. Im Zuge der Nachfolgeregelung wurde im Jahre 2002 eine Familienaktiengesellschaft gegründet. Heute ist der studierte Weintechnologe Fredi



©Thurgau Weine

Saxer mit viel Herzblut und Engagement für die Betriebsführung verantwortlich. Profundes Wissen und grosse Erfahrung, gepaart mit Experimentierfreude und Ehrgeiz sind die wesentlichen Faktoren, die ihn in der Weinbereitung leiten. Vater Alfred Saxer widmet sich der Pflege der Rebärten, wohl wissend, dass die eigentliche Qualität jeden Weines ihren Ursprung im Rebberg hat.

Das Weingut [Saxer](#) aus dem Thurgauischen Nussbaumen keltert eine anspruchsvolle Palette edler Ostschweizer Weine. Im Vordergrund dieser Weine stehen der Pinot Noir sowie der Müller-Thurgau, die beiden traditionellen Sorten der Region. Pinot Gris, Chardonnay, Solaris, Grüner Veltliner und andere ergänzen das Sortiment. Diese werden sortenrein oder als Cuvées ausgebaut und widerspiegeln stets den unverblühten, gradlinigen und ehrlichen Charakter dieser Gegend. Ferner hebt Saxer neuerdings mit der Fluggesellschaft Swiss ab und die Passagiere geniessen nun an Bord aller Swiss Flüge eine erste Tranche von 10'000 Flaschen des Nussbaumer AOC Pinot noir. Heute kümmern wir uns aus gegebenem Anlass aber ausschliesslich um den Erdwein 2012. Alle anderen hervorragenden Weine aus dem Sortiment des Weingutes werden wir aber gerne zu einem späteren Zeitpunkt beschreiben.

Die Bergung

Angefangen respektive die Idee für dieses Abenteuer hatten im Jahr 2005 Fredi Saxer und einige seiner Winzerfreunde während eines feucht/fröhlichen Anlasses in Hallau. Dort wurde unter anderem die Frage aufgeworfen, was denn passieren würde oder ob es denn nicht möglich sei, in einer ungedüngten Oekowiese Barriques zu vergraben und so den Wein zu lagern. Gesagt, getan. 2006 wurde auf dem Weingut Saxer das erste Fass vergraben und der Erfolg nach der Hebung war unglaublich und überraschend zugleich. Schon zum 7. Mal wurden nun in der Folge je 3 Fässer im Erdreich vergraben.



Gestern, am 1. Mai 2014 waren wir bei der Bergung und der anschließenden Degustation des legendären Erdweins 2012 mit dabei. Dieses spannende Ereignis startete um 10 Uhr auf dem Weingut. Drei Fässer mit 225 Liter Erdwein Pinot Noir wurden im nahen Weinberg mit Hilfe eines Baggers und einigen Helfern mit Schaufeln aus 2 Meter Tiefe unter der Erdoberfläche aus der lehmigen Erde ausgebuddelt und hochgehievt. Der Wein konnte somit ein Jahr lang bei einer immer gleichen Temperatur von 12 Grad reifen. Faszinierend ist, dass der Wein einmal ganz anders behandelt wird als sonst üblich. Die Weinfässer in die Erde einzubuddeln ist nicht gerade der gängigste Weg für eine Weinreifung.



Die Wirkung erklärte uns Fredi Saxer gleich selber. „Die Frische des Pinot Noir reift harmonisch, ohne dass ich als Winzer Einfluss auf die Reifung des Weines vornehmen kann. Die fünf Elemente Luft, Wasser, Licht, Erde und mein Herzblut lassen diesen Wein in seiner Perfektion reifen“. Auf dem Traktoranhänger wurden die drei lehmverschmierten Fässer nun in einer kleinen Prozession ins Weingut gefahren, dort geöffnet und für jedes Fass wurde auch noch ein Pate bestimmt. Diese konnten nun als Erste am Wein schnuppern und einen ersten Schluck kosten. Fredi Saxer bestimmt genau 5 Minuten vor der Zeremonie die 3 Paten. Dieses Jahr waren die Kriterien einerseits eine langjährige Betriebszugehörigkeit oder eine über 25-jährige Kundentreue zum Weingut.



Der Erdwein 2012

Klare, im Licht glänzende, jugendliche, rubinrote Farbe. Leichter Wasserrand. In der Nase eine raffinierte Verbindung zwischen ausdrucksvollen Fruchtnoten mit feinen Röstaromen. Im Gaumen ein saftiger Antrunk. Kernig, druckvoll, mit frischem, jugendlichen Tannin. Dieses ist fein dosiert und gut eingebunden. Die Frucht kommt unmittelbar nach dem ersten Auftakt zum Tragen und ist lang anhaltend und mit feinem Abgang. Die Aromen zeigen eine Facettenvielfalt, die überdurchschnittlich ist. Abgefüllt ergeben diese drei Fässer etwa 900 Flaschen Erdwein. Preis ab Weingut 35 Franken.



Fazit

Eine wunderbare Pinot Noir Spezialität und ein fabelhafter Wein, der es verdient, dass man ihn kennenlernt. Wenn man will kann man diesem Wein sogar etwas Magisches abgewinnen. Er bringt in sich eine unglaubliche Ruhe und eine Stille. Ideal, um Ruhe in den hektischen Alltag zu bringen. Und nicht zu vergessen eine liebenswürdige Herzlichkeit und fachliche Kompetenz der Winzerfamilie und ihrer Mitarbeiter/Innen.

Autor: Andi Spichtig
2. Mai 2014

Fotos: Weingut Saxer

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und 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 senden.