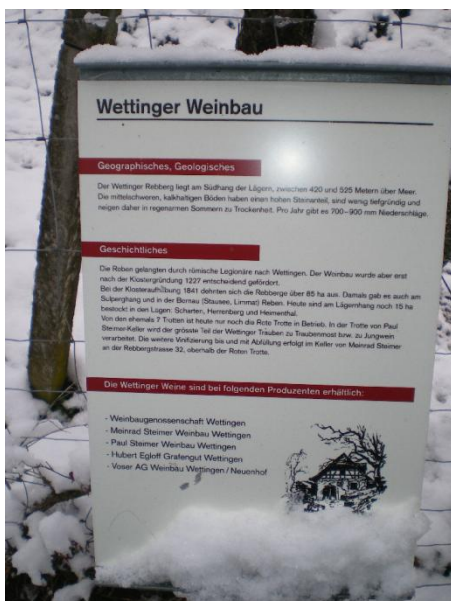


# WETTINGER WEINE

## Weinbaugenossenschaft Wettingen Meinrad Steimer Weinbau

27. November 2010,  
Wettingen AG

Unsere Gastgeber, [Meinrad Steimer](#) (der Kellermeister der Genossenschaft Wettingen und zugleich selbständiger Winzer) und Roland Michel (der Verkaufsleiter), empfingen uns sehr freundlich. Wir befinden uns im alten Teil des Kellers unter dem Haus von [Meinrad Steimer](#), als wir unser Interview beginnen. Das Traubengut wird in der Trotte auf der anderen Strassenseite gepresst, anschliessend wird der Traubenmost zur weiteren Bearbeitung und Ausbau in diesen Keller gepumpt. Die Trotte (urkundlich wurde sie 1428 erstmals erwähnt) ist die einzige von früher sieben Wettinger Trotten die noch ihrem ursprünglichen Zweck dient. Sie verarbeitet jährlich über 80000 Kg. Traubengut aus Wettingen und der Umgebung. (Die Weinberge befinden sich in den Gemeinden [Wettingen](#), [Würenlos](#), [Niederrohrdorf](#), [Birmenstorf](#) und [Spreitenbach](#).) Die Trotte gehört seinem Cousin [Paul Steimer](#). Darin werden die Trauben sowohl von Paul Steimer, [Meinrad Steimer](#), der [Wettinger Weinbaugenossenschaft](#) und weiteren Traubenlieferanten (Lohnkelterungen) verarbeitet.



Im Bericht über die äusserst gelungene [Aargauer Weingala](#) erwähnten wir, dass der Kanton Aargau [sieben Weingebiete](#) (mit einer Gesamtanbaufläche von ca. 400ha) besitzt. Meinrad Steimer bestätigt uns, dass grosse Unterschiede zwischen den verschiedenen Gebieten bestehen. Im [Limmattal](#) bestehen die Böden nicht nur aus Jurakalk, sondern auch aus kräftigen Moränenböden, sowie aus Schuttablagerungen von Gletschern und Flüssen. Im [Fricktal](#) seien es die schweren, tonreichen Böden der Ausläufer des Jura ... Insbesondere bei den Weissweinen sei der Unterschied gut erkennbar.



Der Weinberg, kurz vor unserem Besuch, welcher drei Stunden dauerte

Der Tag des Besuches bei der Wettinger Weinbaugenossenschaft und Meinrad Steimer ist ein durchdringend kalter November Wintertag. Bei Sonnenschein und tiefblauem Himmel haben wir einen wunderschönen Ausblick auf die oberhalb gelegenen Reben, welche optimal nach Süden ausgerichtet sind.

Der Wettinger Weinbau hat eine bewegte Vergangenheit hinter sich. Vor Jahrzehnten wuchsen in Wettingen auf 90ha Reben. Heute seien das nur noch 15ha. 1950 waren das sogar nur noch 12.5ha. Meinrad Steimer zeigt sich aber davon überzeugt,

dass die heutige Rebfläche in dieser Grösse so auch in Zukunft bestehen bleiben dürfte (Der Bau und Zonenordnung sei Dank!).



v.l.n.r.: Meinrad Steimer, Urs Senn und Roland Michel

Wir besuchen den kleinen Keller, in dem eine Menge unterschiedlicher Gefässe vorhanden sind. Schläuche liegen auf dem Boden; unzählige Weinkartons, welche darauf warten, durch die Kunden abgeholt zu werden, bilden wie eine märchenhafte Landschaft, in der sich auf wenigen Quadratmetern alle Weine des Weingutes von Meinrad Steimer, aber auch der 1951 gegründeten Weinbaugenossenschaft befinden. Gewisse Weinnamen fallen sogar poetisch aus, wobei die Etiketten der dazugehörigen Flaschen nicht immer diesem poetischen Namen entsprechen. Von einem leicht süssen Engelströpfli würde jeder einen romantischen Kuss erwarten. Stattdessen schaut uns ein Weinverliebter Engel an, in der Hoffnung, dass wir seine Weinerfahrung teilen. Spass darf sein und Spass ist auch dabei.



Der Keller in dem wir uns befinden, wurde 1960 durch den Vater von Meinrad Steimer gebaut. Ursprünglich handelte es sich um eine Garage, worauf wir ungeheuer gern antworten, dass sich gewisse in Bordeaux darüber freuen würden. Ein Mal mehr hat Bordeaux die Gunst des Augenblicks

(und das Unwissen zahlreicher selbstverliebter Bordeaux-Freaks) ausnutzen können. Denn es sei schliesslich nicht auszuschliessen, dass die Familie Steimer Garageweine erfunden hat. Wir lachen und möchten das Konzept doch am liebsten vermeiden. Wenn es sich überhaupt um ein Konzept gehandelt habe. Seit 1973 werden die Weine der Genossenschaft auch in diesem Keller an der Rebbergstrasse ausgebaut. Eine beeindruckende und schliesslich sehr effiziente Ausnutzung der verfügbaren Fläche! Im Verlauf der Jahre seien weitere Flügel gebaut worden. Hat jemand behauptet, das Leben eines Winzers sei langweilig? Meinrad Steimer und der nicht weniger begeisterte und freundliche Roland Michel beweisen uns, dass jeder kleine Schritt genauso viel Spass wie ein grösserer auf dem Mond bereiten könne.



Die Weinbaugenossenschaft habe ausschliesslich mit Pinot Noir angefangen. Mitte der 50er Jahre pflanzte Vater Josef Steimer erstmals wieder andere Traubensorten (Riesling-Sylvaner und Pinot Gris) an. Es habe zwar auch irgendwann einen Rauschling gegeben, aber dieser sei ausschliesslich als Hauswein verstanden worden, also nicht in den Verkauf gelangt. Wir unterhalten uns wieder über die Entwicklung des Weinbaus in Wettingen... Es sei nie ein langer ruhiger Fluss gewesen. Vor der Gründung der Genossenschaft habe jeder seinen Wein produziert, welcher dann auf der Rampe in den lokalen Restaurants angeboten worden sei. Die Weine hätten sich sogar bis nach Zürich sehr gut verkauft. Die Restaurants seien immer sehr gute Abnehmer gewesen. Im Offenschank hätten die Weine viel Erfolg gehabt.

Wir unterhalten uns anschliessend über die Kommunikationswege des [Branchenverbandes Aargauer Wein](#). Warum bleiben diese oft nicht zu unterschätzenden Erzeugnisse ausserhalb vom Kanton verkannt, ja sogar unbekannt? Dank der [Memoire du Vin Suisse](#) geniesst [Andreas Meier, Weingut zum Sternen](#), einen beneidenswerten Ruf, obwohl wir nicht sicher sind, dass er in den anderen Teilen

der Eidgenossenschaft bekannt ist. Das Thema ist heikel, das Thema animiert und wir leben schliesslich in einer gewissen administrativen Organisation namens Bund. Wir unterhielten uns ebenfalls vor einigen Monaten mit dem grossartigen Zürcher Winzer [Ralf Oberer](#), dessen Weine sich in Zürich und in Basel sehr gut verkaufen, zwischen beiden Kantonen dafür deutlich weniger....

Wir besichtigen nun die weiteren Teile des etwas Labyrinth-artigen Kellers, merken an verschiedenen Orten, dass viele Fässer von berühmten, (aber auch von Schweizer) Böttchern (Küfer), u.a. [Francois Frères](#), [Tonnellerie Rousseau](#) (ohne Zusammenhang mit Armand), hergestellt worden sind und unterhalten uns dann nicht nur über die angewandten Gärungsmethoden, sondern auch über den für die Schweiz als Exot geltenden Malbec. Welche Motivation führte zum Entschluss, einen reinsortigen Malbec zu produzieren? Im Rahmen der Aargauer Weingala waren wir etwas skeptisch, als uns die Assemblage von Andreas Meier ([Weingut zum Sternen](#)), Im Lee, Pinot Noir assembliert mit Malbec des Jahrgangs 2007 serviert wurde, aber wir mussten nach der Verkostung das Ergebnis loben. Die Eltern von Meinrad Steimer seien mit Anton Meier (der Vater von Andreas Meier) nach Argentinien gereist und hätten sich dafür richtig begeistert. Anschliessend habe er selber probiert, Malbec in Wettingen anzupflanzen. Heute werden 300 Flaschen (von einer Fläche von sechs Aren Reben) abgefüllt. Pinot Noir sei ansonsten sein Geschäft gewesen. Heute seien die Kunden, welche den Malbec erwerben, Weinliebhaber, während sich die Gastronomie auf den Pinot Noir konzentrierte.



v.l.n.r.: Meinrad Steimer „Jubiläum“ 2009, Weinbaugenossenschaft Wettingen „Scharte Wy“ 2009 und „der Spezielle“ 2008, Meinrad Steimer „Wettingen Cuvée Noire“ 2008

Insgesamt füllt Meinrad Steimer 100000 Flaschen Wein jährlich ab, wobei er fünf Weine für die Genossenschaft ausbaut und 15 für sein eigenes

Weingut, sowie 25 verschiedene Weine von Lohnkelterungen ausbaut.



Neben einem Schaumwein, vier Weissweinen, einem Rosé und sechs Rotweinen werden auch drei Süssweine erzeugt. Die Ernte erfolgt jeweils manuell. Zur Frage, wie die Leser geworben werden, antwortet Meinrad Steimer, dass die Ernte durch die Familie durchgeführt werde. Seit jeher ist Wein eine Leidenschaft in der Familie. Es stimmt allerdings auch, dass die steilen Hänge, auf welchen sich die Reben befinden, ein unabwendbares Argument gegen jegliche Mechanisierung der Traubenernte sind.

Schnell wechseln wir das Thema und springen zu den Schwierigkeiten des Jahrgangs 2010, welche die Bündner Winzer offen kommuniziert haben. Der letzte richtig schlechte Jahrgang im Kanton Aargau sei 1984 gewesen. Die Bordeaux genauso wie die Burgunder Liebhaber erinnern sich an diesen sehr speziellen Jahrgang. Nicht ein Mal die besten Winzer haben grossen Wein erzeugen können. Bekanntlich betreffen die weniger gelungenen Jahrgänge heute wohl eher die Erträge. Wenn Trauben noch nicht ausgereift sind, werden sie beseitigt. Wenn klimatische Unfälle geschehen, werden die Erträge natürlich vermindert. 2006 sei der Hagel gefallen, ohne jedoch die Qualität der gesund gebliebenen Trauben zu beeinträchtigen. Die Menge habe dennoch  $\frac{3}{4}$  eines „normalen“ Jahrganges betragen. Wir erinnern uns an den Jahrgang 2002 für die Appellation Châteauneuf-du-Pape sowie im Piemont. Meinrad Steimer scheint aber auch ein Freundschaftszeichen des Himmels in diesen grundsätzlich traurigen Vorkommnissen wahrzunehmen: Nicht alle Jahrgänge würden sich genau gleich gut verkaufen. Wenn ein Jahrgang von der Quantität her also weniger gut ausfiele, sei es dann dafür möglich die Bestände der vorherigen Jahre auszuverkaufen. Wir denken unmittelbar an diese Winzer, welche sich wie Marcos Zambartas dafür entscheiden haben, keine Lese durchzuführen, weil sie über genug Vorrat verfügen... Das Wetter sei allerdings nicht mehr so nachvollziehbar wie in der Vergangenheit. Die

Konsequenzen der Klimaerwärmung, an welche gewisse Wissenschaftler noch nicht glauben wollen, seien durchaus spürbar. Seit 1990 sei der Zuckergehalt des Traubengutes bei der Verarbeitung (in Oechsle gemessen) stets gestiegen. 2010 sei nach den Jahrgängen von 2007 bis 2009 wieder ein spezielles Jahr gewesen. Es stimmt auch, dass wir uns an strenge Winter, dafür schwankende Sommer gewöhnen müssen. Juni sei schön gewesen, der Anfang von Juli sogar sehr heiss, dann habe sich das Wetter bis Ende August verschlechtert. Massgebend für den Pinot Noir seien allerdings die Temperaturen... Nicht selten würde die Ernte erst Ende Oktober stattfinden. Aufgrund der besonders günstigen Bedingungen des aktuellen Jahres in September sowie in Oktober dürfen sich die geduldrigen Winzer freuen. Ihre Bemühungen werden belohnt.

Wir unterhalten uns kurz über die Geschichte des Weinbaus in Wettingen. Die ersten Jahre des Wettinger Weinbaus seien nicht besonders schonend mit den Nerven der Beteiligten umgegangen, berichtet Roland Michel, der Verkaufsleiter der Wettinger Weinbaugenossenschaft und des Weinguts Meinrad Steimer. Lange hätten sich die Winzer der Wettinger Genossenschaft die Frage gestellt, ob das Geschäft überhaupt weiter Bestand haben könne. Heute seien 18 Winzer Mitglied der Genossenschaft, wobei viele davon Hobbywinzer oder Ein-

gefleischte seien, welche ausschliesslich dank externer Einkommensquellen vom Weinbau leben können. „SS-Winzer“, also Samstag-Sonntag-Winzer seien keine Seltenheit.

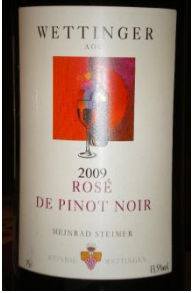
Erfreuliche Geschichten haben Meinrad Steimer und Roland Michel aber auch: Seit längerem erreiche der Pinot Noir, also die privilegierte Rebsorte des Weinguts, mindestens 90 Oechsle, was auf einen guten Reifegrad hinweist.

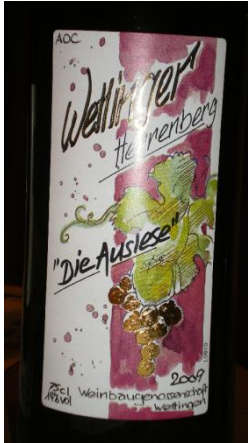
Wir begeben uns nun zum kleinen Carnozet, wo wir die Weine verkosten, welche in den nächsten Seiten beschrieben werden.



## Die Weine

|  |                 |         |
|--|-----------------|---------|
| Meinrad Steimer  | Räuschling 2009 | 15.5/20 |
| <p>Die Rebstöcke wurden 1992 wieder angepflanzt.</p> <p>Sehr helle, gelbgrüne Farbe. Delikates Bouquet, trotzdem unbedingt im Voraus entkorken oder noch ein Jahr vor der vollen Genussphase warten. Weisse Blumen, Brothefe (verständlich im aktuellen Stadium), leicht geräucherte Noten. Vielleicht etwas Schweiss, welche durch die Gärung verursacht wurden. Nach einer Stunde wirkt das Bouquet schön ausgeglichen. Trockener Anrunk, gute Struktur im verhaltenen, dennoch frischen Gaumen und eine geradlinige Säure, welche wie die Wirbelsäule dieses Weins wirkt. Wiederum geräucherte Noten im relativ komplexen und frischen Gaumen. Vorhandene Gerbstoffe. Mittellanger, süss werdender Abgang, welcher allerdings dann abtrocknet. Gut eingebundener Alkohol (11.5°). Ein Charakterwein für eingefleischte Räuschling Liebhaber. 1 bis 2 Jahre warten. Trinken bis in 5 - 8 Jahren.</p> |                 |         |
| Meinrad Steimer  | Pinot Gris 2009 | 16.5/20 |
| <p>Helles Gelbgold. Sehr schönes, süsses, typisches und ausgewogenes Bouquet. Braucht viel Luft. Ausgeglichener, relativ lebhafter und durstlöschender Gaumen, welcher Spass bereitet. Kein vollmundiger Wein, dennoch ein ziemlich spannendes Gerüst ohne Kanten und Ecken. Die Säure und die Frucht wiegen sich schön aus und liefern den nötigen Stoff, damit der Alkohol (14.3°) nicht dominiert.</p> <p>3gr. Restzucker. wird sich in 1 Jahr besser präsentieren. Definitiv kein Aperowein. Trinken bis in 8 Jahren.</p>  |                 |         |

|  |                         |   |
|--|-------------------------|---|
| Meinrad Steimer  | Rosé de Pinot Noir 2009 | 16.5/20   |
| <p>Erdbeerrot, diskretes, dennoch sehr schönes Bouquet mit etwas Würze (evtl. Pfeffer) Erdbeermarmelade, Süsse verschwindet nach 5 bis 10 Minuten unter Lufteinfluss. Guter Körper, viel Frucht, schöne Länge Schöner Alltagswein, passt gut z.B. zu einer kalten Platte. Trinken bis in 5 Jahren.</p> |                         |  |

|  |                                       |   |
|--|---------------------------------------|---|
| Wettinger Weinbaugenossenschaft  | Wettinger Herrenberg Die Auslese 2009 | 16.5/20   |
| <p>Die Reben von 18 Winzern aus Wettingen wurden assembliert, um diesen Wein zu erzeugen. Die Bezeichnung „Auslese“ ist an dieser Stelle nicht im Sinne der deutschen Weinverordnung, sondern als „Lese der besten Reben“ zu verstehen. Schönes, dunkles Rubinrot. Relativ komplexes, ausgewogenes und spannendes Bouquet nach Rotbeeren, etwas Pflaumen, floralen Aromen,... Noch sehr jung (Gäraromen), braucht Zeit. Nach Kirschen schmeckender Antrunk. Klarer Pinot im fleischigen, vollmundigen und schön ausgewogenen Gaumen, die Struktur dieses Weins wurde elegant gezeichnet, die Säure wirkt stützend und die Frucht umhüllt den Mund. Moderate Gerbstoffe. Finessenreiche Tannine. Aktuell bleibt die Auslese aber noch ziemlich verschlossen und weit unter ihrem Potential. 14°Alkohol, leicht abtrocknend. Eine weitere Ruhephase von zwei bis drei Jahren empfiehlt sich. Mit der Zeit dürfte dieser Wein an Volumen gewinnen, die im Glas bleibenden Aromen bestätigen diesen Eindruck. Speisebegleiter, Braten Trinken bis in 8 Jahren.</p> |                                       |  |

|   |                              |
|---|------------------------------|
| Wettinger Weinbaugenossenschaft   | Pinot Noir „Scharte Wy“ 2009 |
| <p>Typische Farbe eines nicht überextrahierten Pinot Noir. 14° Alkohol. Offeneres, zugänglicheres Bouquet als die „Auslese“. Rot- und Schwarzbeeren mit einem Hauch Kirschen im frischen, süffigen und offenen Bouquet. Gute Struktur mit gelungener Balance zwischen der Frucht, der Säure und den feingliedrigen Tanninen. Gute Fülle und Frische. Sanfter, finessenreicher Abgang mit etwas Fleisch am Knochen. Und nach einer aromatischen Retronasale (Schwarzbeeren). Der Alkohol ist bereits gut eingebunden. Noch zwei bis drei Jahre warten. Unbedingt im Voraus öffnen. Mittlerer Abgang. Die erste Bewertung war 16/20. Die Schlussbewertung war hingegen 17/20. Dieser Wein wurde am 10. Dezember 2010 wieder verkostet und identisch bewertet.</p> |                              |



|  |   |          |
|--|---|----------|
| Wettinger Weinbaugenossenschaft  | Wettinger Pinot Noir „Der Spezielle“ 2008 | 16.75/20 |
| <p>Von den Aromen her ein Wein, welcher sich neben einem Feuer im Cheminee genießen lässt. Nach einer Weile kommen die typischen Pinot-Aromen schön zum Vorschein. Viele weitere schwarze Noten (mehrheitlich Schwarzbeeren). Ein relativ sinnlicher und zugleich klassischer Eindruck. Gute Struktur im fruchtigen Gaumen, Gerbstoffe vorhanden, runde, aber noch prägnante Tannine. Gut eingebundener Alkohol (13.5°). Der Wein befindet sich in einer verschlossenen Phase, hat aber enorm Potential. Trinken bis in 10 Jahren.</p> |   |          |

|   |  |          |
|---|--|----------|
| Meinrad Steimer   | Wettinger Spitzenauslese Pinot Noir 2008 | 16.75/20 |
| <p>Rubinfarben. Schöne Pinot-Frucht mit der entsprechenden Süsse. Leichte Fleischnoten, ziemlich tiefes, dichtes, frisches aber immer noch etwas verhaltenes Bouquet, welches darauf hinweist, dass der Wein noch zwei bis drei Jahre warten müsste. Saftige Struktur mit einem aromatischen Schwarzbeerengerüst. Viel Stoff und entsprechende Tannine. Langer, vollmundiger Abgang. Ein Wein, welches mühelos ein begeistertes Publikum finden dürfte. Dieser Wein ist im aktuellen Stadium noch viel zu jung.</p> |  |          |

|  |                |          |
|--|----------------|----------|
| Meinrad Steimer  | Diolinoir 2008 | 16.75/20 |
| <p>Wer Diolinoir schätzt, freut sich jeweils auf sein parfümiertes Bouquet nach Kirschen. So ist es auch bei diesem Wein. Die Komplexität wird durch die zusätzlichen 10% Pinot Noir ermöglicht. Ein grundsätzlich spannender Wein. Tolle Struktur, erinnert an die besten Erzeugnisse von Genf. Aktuell relativ ungestümer und unzivilisierter Gaumen, welcher sich aber im Verlauf der Jahre beruhigen wird. Etwas Schokolade. Vorhandene Gerbstoffe. Saftiger Abgang, welcher meines Erachtens länger anhalten dürfte. Guter Essensbegleiter.</p> |                |          |



|  |             |          |
|--|-------------|----------|
| Meinrad Steimer  | Malbec 2008 | 17.25/20 |
| <p>Das Erste, was sich jeder Weinliebhaber fragen dürfte, betrifft die lokalen Voraussetzungen (Boden, klimatische Bedingungen) um in der Schweiz, genauer, im Kanton Aargau, gelungene, reinsortige Malbec Weine erzeugen zu können. Typischerweise setzt diese Rebsorte Rahmenbedingungen voraus, wie sie sonst in Südwest Frankreich und in Südamerika anzutreffen sind. Es stimmt aber auch, dass die ampelographischen Merkmale der Rebsorte dazu führen, dass das Urteil über einen sorgfältig produzierten Wein sicher immer besser ausfallen wird als über ein Erzeugnis der Massenproduktion. Gerade damit haben zahlreiche südamerikanische Wineries zu kämpfen, wenn sie sich mit dem Malbec befassen wollen: Die Typizität geht schnell verloren. Bei Meinrad Steimer wusste man diese Klippe zu umschiffen. Zwar ist dieser Malbec weder ein Cahors noch ein argentinisches Erzeugnis, gelungen ist er aber, und wie! Die Typizität der Rebsorte wurde voll und ganz berücksichtigt. Insgesamt wurden vom Jahrgang 2008 300 Flaschen abgefüllt. Delikate, süsse Brombeeren- und Likörnoten im Bouquet. Keine Überreife und auch keinen grünen Noten. Im genialen Gaumen fallen die Johannisbeeren im Vordergrund und die Sauerkirschen im Hintergrund schnell auf. Vorhandene Gerbstoffe, welche auf eine weitere Lagerfähigkeit hinweisen. Delikate Tannine, weicher, finessenreicher Gaumen. Subtiler Abgang.</p> |             |          |

|  |  |       |
|--|--|-------|
| Meinrad Steimer  | Wettinger Pinot Noir AOC Barrique 2008 | 17/20 |
| <p>13° Alkohol. Einjähriger Fassausbau, je zu 1/3 neue, einjährige und zweijährige Fässer. Sehr subtile Aromen. Holz und Alkohol sind beide perfekt eingebunden. Das Holz wirkt sogar stützend. Ausgewogener, delikater, finessenreicher Gaumen. Süsse im langen Abgang.</p> |  |       |



**Folgende Weine wurden am 10. Dezember 2010 verkostet**

|  |                            |         |
|--|----------------------------|---------|
| Meinrad Steimer  | Wettinger Cuvée Noire 2008 | 16.5/20 |
| <p>Sehr schöne Frucht (Erdbeeren) wie die eines gelungenen Beaujolais wie es z.B. die Domaine de Vissoux Jahr für Jahr schafft. Zusätzlich lässt sich eine gewisse Nussigkeit erkennen. Unkomplizierter, süffiger und lebhafter Gaumen, passt perfekt zu einer kalten Platte oder einer Saucisson de Lyon. Gute Säure und Balance. Dieser frische Wein erfüllt seine Aufgabe hervorragend und bereitet dementsprechend viel Spass. Jetzt geniessen, warten bringt nichts. 80% Pinot Noir, 8% Malbec, 10% Diolinoir, 2% Dornfelder.</p> |                            |         |

|   |              |       |
|---|--------------|-------|
| Meinrad Steimer   | Jubilar 2009 | 17/20 |
| <p>In unseren Augen einer der besten Weine des Weinguts.<br/>Schöne Frische, etwas animalisches Bouquet, aber noch sehr verhalten.<br/>Unbedingt warten oder zwei Stunden im Voraus entkorken. Dann enthüllt sich ein relativ komplexes Nasenbild. Etwas fruchtige Säure, verschlossen im Gaumen, geschmeidige Tannine, guter Essensbegleiter Aktuell ist der Alkohol aber noch schlecht eingebunden. Unbedingt warten und noch 2-3 Jahre im Keller lagern.</p> |              |       |



|   |              |       |
|---|--------------|-------|
| Meinrad Steimer   | Träumli 2009 | 15/20 |
| <p>2009 ist der erste Jahrgang, in dem das Träumli aus 100% Pinot Noir gewonnen wurde. Im Weiteren wurde das Verfahren der Cryo Osmose zum ersten Mal nicht mehr angewandt. Stattdessen wurde der Wein durch Gefrieren des Traubenmostes (bzw. dessen Wasser) erzeugt.<br/>Pinot Noir, kurz gekeltert. Eine eindeutige Liebhabersache, wir waren uns über unsere Beurteilung nicht einig. Darum wurde das Träumli durch einen einzigen Verkoster (statt durch beide) bewertet. Wer einen Süswein erwartet, wird eindeutig enttäuscht. Wer dafür einen frischen, durstlöschenden, leicht süsslichen (flétri und auf keinen Fall botrytisierten), fruchtigen Wein erwartet, dürfte sich freuen.</p> |              |       |



Jean François Guyard & Urs Senn  
26. Dezember 2010

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf [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.