



©Winzerei zur Metzg

Winzerei Zur Metzg: Grosses Kino auch in schwierigen Zeiten!

Die NZZ sagte einmal, er wäre einer der innovativsten Winzer der Schweiz und seine Weine erzielen regelmässig Höchstpunkte. Am 29. Juni 2020 hatten wir die Chance, mit Patrick Thalmann von der Winzerei Zur Metzg ([Link](#)) exklusiv für Vinifera-Mundi 15 seiner Weine zu verkosten. **Fazit: Grosses Kino auch in schwierigen Zeiten!**

Covid-19 hat sich massiv auf die Lage der Winzerinnen und Winzer ausgewirkt. Die grossen Abnehmer aus dem Horeca-Bereich (Hotellerie, Restaurant und Catering) sind praktisch über Nacht weggebrochen, doch die Kosten laufen weiter. Zwar verzeichnen die Onlinewinehändler einen deutlichen Zuwachs, doch vermag dieses Geschäft nicht wirklich die Lücke zu schliessen, die die Krise weltweit in das Weingeschäft schlug. Auch die Menschen verändern sich massiv. Die Welt steht Kopf! Die Zukunft scheint ungewiss. Wir lassen uns den Mut, die Zuversicht und den friedlichen Genuss als Teil unserer Kultur jedoch nicht nehmen!

Auch Patrick Thalmann hat uns anlässlich dieses Tastings informiert, dass auch er - durch Covid-19 bedingt - vorerst die Reduktion auf ein etwas kleineres Sortiment beabsichtigt. Er lässt sich jedoch nicht beirren, bleibt Vollblutwinzer und will auch zukünftig Spitzenweine produzieren. Dies einfach, weil er es kann und weil es Spass macht. Wir fügen hinzu, weil er die Weinkultur der Schweiz ungemein bereichert. Wenn man ihn kennt, weiss man, dass er eh ein Hansdampf in allen Gassen ist und bislang mit weit mehr Sorten erfolgreich experimentierte als andere. Da ist eine Reduktion auf das „bisher“ Wesentliche wohl eher eine Zwischenstation bis zur nächsten Überraschung.



Patrick Thalmann

©Winzerei Zur Metzg

Die Geschichte

Gegründet wurde die "Winzerei Zur Metzg" 2009 im Zürcher Weinland. Patrick Thalmann begann damals zusammen mit Freunden als Weinliebhaber und Auto-didakt in der heimischen Garage seiner Eltern Wein zu keltern. Ähnlich wie bei den „garagistes“, der heute weit bekannten Garagenweine aus dem Bordeaux, verlief dann seine Karriere. Vom Bankmitarbeiter zum Winzer, vom Schreibtisch in den Weinberg und in



Die Winzerei Zur Metzg hat ihren Sitz in Ossingen, im Zürcher Weinland ©Zürcher Weinland

die „Kellerei“. Letztere wurde, da die Garage mit anfänglich nur fremden Trauben und lediglich vier Fässern rasch zu klein wurde, 2010 in eine grössere Location umgezogen.

Die neuen Räumlichkeiten befanden sich in einer ehemaligen Metzgerei. Aufgrund der damaligen Grösse der Produktion und mangels eigener Trauben wählte man dann den Begriff „Winzerei“ und aufgrund der Lage sowie der Tätigkeit als Manufaktur Ausdruck zu verleihen wurde die „Winzerei Zur Metzg“ geboren. Ziel des kleinen Betriebes war von Anfang an perfekte Begleiter für gutes Essen zu kreieren. Fachlichen Rat holte man daher stets bei Grössen wie Hanspeter Ziereisen ([Link](#)) aus dem deutschen Markgräflerland, der für seine Pinots und Gutedel als Vorreiter für Weinkultur bezeichnet wird.

Mit bodenständiger Arbeit wurde sodann Aussergewöhnliches kreiert. Mit vollem Risiko wurde von Anfang an auf komplette Spontangärung gesetzt. Wäre es schiefgelaufen, wäre die Winzerei Zur Metzg für ihren aussergewöhnlichen Essig bekannt geworden, doch es kam anders!

Schon 2012 wurden über 12'000 Flaschen pro Jahr produziert. Seither krönt ein önologischer Erfolg nach dem anderen den Weg des jungen Unternehmens. Zur Basis Pinot Noir kamen rasch neue Sorten hinzu. Alle kommen sie jedoch aus dem Zürcher Weinland ([Link](#)), denn Ursprung verpflichtet und wie oft im Leben liegt das Gute nahe. So kam es gerade recht, dass die Weinbauern vor Ort in den letzten Jahren neben den Pinots Noir, Gris und Blanc auch Chardonnay, Sauvignon Blanc, ja sogar Zweigelt, Räuschling ([Link](#)) und Acolon ([Link](#)) anbauten. Letztere Sorte wird im Gegensatz zu den etwas mehr als 2 Hektar Anbau in der Schweiz in meiner früheren Heimat Württemberg seit Langem auf über 200 Hektar angebaut. Die Sorte ist dem schwäbischen Lemberger ähnlich, farbintensiv und ergibt einen fülligen und harmonischen Wein mit sanftem Tannin. Das Team von Patrick Thalmann zaubert heute aus all diesen Sorten Genuss ins Glas, der überrascht, überzeugt und enorm Spass macht.



Patrick Thalmann an einem sonnigen Septembertag in Ellikon am Rhein

Vom Pinot Noir zum Borstig' Kerl

Nicht zu verkennen ist, dass die Top-Ergebnisse nur durch Wissensdrang und ein solides Handwerk im Rebberg und im Keller, gepaart mit der puren Lust zu experimentieren, möglich wurden. Ausschlaggebend für die guten Weine sind daher seit anfangs das Alter der Reben in besten Lagen, deren bis dato unterschätzte Qualität, natürlich die Traubenmenge pro Quadratmeter sowie der Einsatz neuer meist französischer Eichenfässer. Man setzte früh auf das Konzept eigener Weinlagen und den Zukauf von Trauben aus ausgesuchten Lagen. Darunter befinden sich bis zu 45 Jahre alte Rebbestände, die im nördlichen Zürcher Weinland liegen. Von elegant bis raffiniert, von süffig bis spannend komplex ist heute alles dabei. Vegan ist drin, aber das Etikett ist, wie viele Winzer nicht offenbaren, mit einem fischhaltigen Klebstoff befestigt. Viele Veganer dürfte aber bereits das Etikett mit der Sau und auch der Name der Winzerei in Angst und Schrecken versetzen. Ein „honi soit qui mal y pense“ kann ich mir dazu nicht verkneifen.

Pinot Noir ist seit Beginn das Hauptthema im Universum von Patrick Thalmann. Da diese Sorte als Thema so spannend und komplex ist, wurden es daher gleich mehrere Weine, die sich durch ihn zu einem Stern entwickelten und die Pinot Noir-Landschaft in der Schweiz nachhaltig prägen. Von süffig bis komplex und enorm lagerfähig ist hier für jeden Pinot Noir-Liebhaber etwas dabei. Auch die Winzerkollegen aus dem Burgund haben anlässlich eines Fachbesuches schon einmal seinen Wein glatt als Erstes geleert anstatt manch anderen bekannten Tropfen zu geniessen.



Auch der Secco ist eine Assemblage von Pinot Noir (Blanc de Noir) und etwas Müller-Thurgau
©[Winzerei zur Metzg](#)

Trotz oder gerade wegen des Firmenmottos "Wir lassen dem Wein, aber auch uns stets Zeit zu reifen" ging es bisher stetig bergauf. Auch wenn nach einem Top 2015 ein frostiges 2016 und ein frostig und verhageltes 2017 das Tempo dämpften, 2018 war wieder hervorragend. Insbesondere der Chardonnay - mit etwas Geduld wird der Kenner die jungen Flaschen noch zwei Jahre lagern zu lassen – dürfte den preisgekrönten Rang des Jahrgangs 2015 erreichen, wenn nicht sogar übertreffen. 2019 war anfangs sehr regnerisch, doch der Herbst entwickelte sich überaus sonnig und die Erzeugnisse aus diesem Jahr wurden als sehr aussichtsreich eingestuft.

Etwas Sorge bereitet Patrick Thalmann das Wetter dennoch. Da es zusehend wärmer wird, verändert sich die Weinbaulandschaft. Hierauf besonnen zu reagieren wird die Herausforderung der kommenden Jahre.

In den Räumen der Winzerei Zur Metzg im Zürcher Weinland kann man alle Schätze des Betriebes verkosten – allerdings nur nach vorheriger Anmeldung und wegen Covid-19 nicht mehr vor Ende August 2020.





©Winzerei zur Metzg

Tasting

Die Weine wurden am 29. Juni 2020 durch Peter Mühlhäuser (Pit), Patrick Thalmann und Jean François Guyard (jfg) im Restaurant Carlton in Zürich verkostet.

In der Schweiz sind die Weine der Winzerei Zur Metzg insbesondere bei folgenden Weinhändlern erhältlich: bei Gerstl, Terravigna, Luginbühl, Weinhaus Küsnacht, Paul Ullrich AG, Flaschenpost.ch, MeineWeine.ch und Mövenpick Wein. In Deutschland sind die Weine bei Belvini.de gelistet. Das gesamte Sortiment ist ab Weingut über folgende Webseite erhältlich: www.winzerei-zur-metzg.ch.

Vergleich 2016 und 2018 Sauvignon Blanc, Metzgermeisters private Reserve, Landwein

Wie alle Metzgermeisters private Reserve-Weine reifte auch der reinsortige Sauvignon Blanc zu 2/3 in neuem französischen Holz und zu 1/3 im Edelstahltank. Die Fassreifung erfolgte 8 Monate in Pièces (228 Liter). Im heutigen Sprachgebrauch bezeichnet man zwar Barrique (vom gaskognischen „barrica“ = Fass) oft allgemein als Begriff für Eichenholzfässer, jedoch ist beim 228 Liter-Fass das Burgundermass gemeint, während es sich bei 225 Litern um das schlankere Bordelaiser Barriquemass handelt. Es waren die Engländer - die ja über 300 Jahre das Gebiet um Bordeaux beherrschten – denen es auffiel, dass der auf Schiffen im Holzfass transportierte Wein haltbarer war als in Tongefässen oder in Schläuchen und ein Barrique konnte ein Hafearbeiter früher in leerem Zustand (ca. 45 kg) noch von Hand verladen. Von Barrique leitet sich übrigens auch das Wort Barrikade ab, denn während der französischen Julirevolution von 1830 dienten die meist mit Steinen und Erde gefüllten Barriques als Strassensperren.

Der Sauvignon Blanc ist das weisse Steckenpferd von Patrick Thalmann, während dies bei den Roten der Pinot Noir ist. Eingesetzt wurde für den Sauvignon – wie auch für viele andere Weine - seine restaurierte Korbpresse. Sie fasst maximal 1200 Liter und gepresst wird in der Regel über 24 Stunden.

Sauvignon Blanc 2016

Alkohol 12.5 %. Tiefes Zitronengelb mit grünen Reflexen. An der Nase ausgeprägt, grüne und gelbe Äpfel, Pfirsich, gelbe Stachelbeere, reife Pamelo, Brioche, nasser Stein. Im Gaumen frisch, reife Früchte vom Pfirsich, gelbe Stachelbeere und überreife süssliche Zitrone. Cremig zarter Schmelz, hohe Säure, zarte Eichennote, wunderbare etwas salzige mineralische Noten. Langer fruchtig, mineralischer Abgang. **17.5/20** (91/100).

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 29.90 bei Flaschenpost, CHF 32.- bei Terravigna und Weinhaus Küsnacht. In Deutschland ist er leider ausverkauft.



Sauvignon Blanc 2018

Zum Zeitpunkt des Tastings erst seit fünf Monaten in der Flasche! Zuvor 12 Monate im Holz. Optimal zu trinken ab 2022.

Alkohol 13 %. Tiefes Zitronengelb mit grünen Reflexen. An der Nase zunächst etwas zurückhaltend. Dann grüne und gelbe Äpfel, Pfirsich, gelbe Stachelbeere, reife Zitrone, Quitte, Brioche, nasser Stein. Im Gaumen frisch, reife Früchte vom Pfirsich, gelbe Stachelbeere und überreife, süssliche Zitrone. Cremig zarter Schmelz, hohe Säure, zarte Eichennote, wunderbare etwas salzige, mineralische Noten. Langer fruchtiger, mineralischer Abgang. Bereits **17.25/20** (90/100) mit Potenzial auf wohl 18 Punkte in 2 Jahren. Daher schlafen legen.

Passt gut zu guten asiatischen Gerichten, Fisch und Krustentieren, zu einem Hummer mit frischem Grillgemüse von der Planchplatte.

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 32.50 bei der [Winzerei zur Metzg.](#) In Deutschland dürfte er bald bei [Belvini](#) erhältlich sein.

Pinot Gris 2018, Metzgermeisters private Reserve

Noch nicht erhältlich, aber bereits für Sie verkostet. Ein idealer Sommerwein, einfach so. Frisch, fruchtig, mineralisch abends bei einem lauen Lüftchen als Apéro im Garten, auf dem Balkon oder auf der Terrasse. Der Eichenfassanteil beträgt hier 8 Monate im neuen Pièce. Bis 2023 zu trinken.

Traubensorte: 100 % Pinot Gris

Alkohol: 13 %. Blasses Zitronengelb mit goldenen Reflexen. An der Nase jugendlich, grüne und gelbe Äpfel, Birne, reife Quitte, Pfirsich, Galiamelone, Heu und junges Gras, Eiche. Im Gaumen frisch, hohe Säure, schöner Schmelz und rund. Langer fruchtig mineralischer Abgang. **17/20** (89/100) mit Potenzial auf mehr.

Passt zu einem Salat mit Crevetten, Fisch mit gedämpftem Gemüse oder so mit Salznüssen und dicken grünen Oliven. Der Jahrgang 2016 erhielt 91 Punkte von Markus Del Monego MW (Sommelierweltmeister 1998).

Der Wein ist noch nicht im Handel.



Chardonnay 2018, Metzgermeisters private Reserve

Glücklich darf sich schätzen wer noch einen Jahrgang 2015 von dieser Bombe erhält. Der war ganz grosses Kino und zu Recht mehrfach preisgekrönt. Ich selbst habe jüngst noch eine Flasche bei [MeineWeine](#) ergattern können und zu Kalbskotelett und Gemüse von der Plachplatte genossen. Ein kraftvoller Wein. Besser geht es für mich kaum. 2018 wurde soeben abgefüllt und wird dem 2015 wohl in nichts nachstehen. Er muss jedoch noch mindestens 2 Jahre gelagert werden.

Traubensorte: 100 % Chardonnay

Alkohol: 13 %. Goldgelb. An der Nase bereits überwältigend mit gelben Äpfeln, Pfirsich, reifer Quitte, Aprikose, zarte Heunoten, Brioche, leicht zerlassene Butter, Haselnuss, Eiche, nasse Steine, noch etwas alkoholisch. Im Gaumen spürt man noch seine Jugend. Dennoch bereits wunderbar rund, cremiger Schmelz, guter Druck, noch etwas grasig, leicht karamellierte Butter, etwas Haselnuss und Eiche. Langer fruchtig, würziger, aber noch etwas grasiger Abgang. Das wird gross einschlagen. **17.75/20** (92/100).

Zu beziehen bislang nur direkt bei der [Winzerei zur Metzg](#) für CHF 32.50.



©[Winzerei zur Metzg](#)

Borstig' Kerl weiss Räuschling 2016 gegen 2018

Räuschling ist eine alte regionale Weissweinsorte. Sie wurde bereits im Jahr 1550 von Hieronymus Bock ([Link](#)) unter dem Namen „Drutsch“ erwähnt. Patrick Thalmann hat sie für uns im Zürcher Weinland neu entdeckt und interpretiert. Man wundert sich schon, warum diese früher in der östlichen Schweiz, in Deutschland und im Elsass weit verbreitete Sorte heute fast verschwunden ist. Zugegeben, früher war es eher eine herbe und saure Angelegenheit und sicher nicht jedermanns Sache. Bei den neuen Ausgaben jedoch ereilt einen sofort ein Aha-Effekt und man freut sich spontan über diese wirklich gelungenen Endprodukte.



Borstig' Kerl weiss Räuschling 2016

Traubensorte: 100% Räuschling

Alkohol: 12 %. Leuchtendes, mittleres Zitronengelb mit goldenen Reflexen. An der Nase grüne Äpfel, Birne, Pfirsich, reife gelbe Zitronen, Heu, nasser Stein, Toast, Brioche, betörende, mineralische Note und natürlich die bei Produkten aus der Metzg selten fehlende Eiche. Im Gaumen frisch, wunderbar schmelzig, dicht, Quittengelee, zarte Honignoten, gelbe Äpfel, reife Zitrone, hohe Säure, zarte salzige Note, nasser Schiefer und viel Eiche. Langer Abgang. **17.5/20** (91/100).



Im Gaumen frisch, wunderbar schmelzig, dicht, Quittengelee, zarte Honignoten, gelbe Äpfel, reife Zitrone, hohe Säure, zarte salzige Note, nasser Schiefer und viel Eiche. Langer Abgang. **17.5/20** (91/100).

Passt zu Huhn vom Grill und Salat, Zürcher Geschnetzeltem, einem feinen Sommercurry mit viel Grün und zur asiatischen Küche.

Noch letzte Flaschen sind zu ergattern bei [MeineWeine](#) für CHF 39.-.

Borstig' Kerl weiss Räuschling 2018

Traubensorte: 100% Räuschling

Alkohol: 12.5 %. Leuchtendes mittleres Zitronengelb mit goldenen Reflexen. An der Nase frische Stachelbeeren, grüne Äpfel, unreifer Pfirsich, Zitrone, Birne, Holunderblüten, etwas Gras, nasser Stein, Toast, Briochebetörende mineralische Note. Im Gaumen frisch, cremiger Schmelz, dicht, hohe Säure, leicht salzige Note und eine schön eingebundene Eiche. Langer Abgang. **17.25/20** (90/100) mit Lagerung Potenzial zu **18/20** (93/100).

Alain Kunz vom Blick erteilte diesem Wein bereits jetzt die Note 17.5/20. Patrick Thalmann meinte, der Wein ist kurz nach der Abfüllung noch im "Bottle Shock". Wir sind uns aber klar darüber einig, dass er deutlich zulegen wird.

Passt zu Kalbsrack vom Grill, gebratener Gänseleber, Austern, Hummer und Grillgemüse von der Planchaplatte sowie zu manch leckerem marokkanischen Essen.

Zu beziehen bislang nur direkt bei der [Winzerei zur Metzg](#) für CHF 48.-



©Winzerei zur Metzg

No I - Cuvée Weiss 2018

Spritzig, frisch und reife Frucht – ein voller Genuss speziell für die thailändische Küche gemacht, so Patrick Thalmann. Süffig ohne „wenn und aber“. Fünf weisse Traubensorten wurden hier vereint. Sogar die Business-Class der SWISS schenkt ihn aus.

Traubensorten: 50 % Gewürztraminer, 30 % Blanc de Noir (Pinot), 10 % Weissburgunder, 5 % Muskat und 5 % Viognier

Alkohol: 12.5 %. Leuchtendes mittleres Zitronengelb mit goldenen Reflexen. An der Nase frisch gepresste reife Zitronen, reife grüne und gelbe Äpfel, Holunderblüten, Heu, Muskat und eine elegante leichte mineralische Note. Der Wein wurde mit leichter Kohlensäure abgefüllt. Saftig, süffig und mit feiner Restsüsse. Langer erfrischender süss, saftiger Abgang.

Passt als Apérowein, zu Antipasti, zu Fisch und zur asiatischen Küche aber auch zu einem guten Salat mit Meeresfrüchten.

Zu beziehen bei [MeineWeine](#) für CHF 19.



RED - Cuvée Rot 2015 gegen 2017

Dieser Spitzencuvée ist einzigartig und easy drinking pur. Eine Mischung von Acolon und Zweigelt ist bereits etwas Besonderes. In 2017 kam dann noch der Merlot dazu. Ganz ausgefallen. Klar, der Jahrgang 2017 war verhegelt und bereits die Wachstumsphase war durch Frost beeinträchtigt. Der Merlotanteil schafft daher sicher was die fehlende Sonne und die widrigen Wetterbedingungen versucht haben zu ruinieren. Was jedoch daraus wurde ist top. Chapeau, das hätte wohl kaum einer so geschafft. Die Flaschen verfügen über einen Drehverschluss. Der Jahrgang 2015 genoss ein Bad in 12 Monaten in neuer französischer Eiche, während 2017 12 Monate im bereits gebrauchten Pièce verbrachte. Der Jahrgang 2015 war ein Alltagswein für Geniesser. Der Jahrgang 2017 ist weit schmackhafter, hat mehr Kraft, Komplexität und Länge.

RED 2015

Traubensorten: 50% Acolon und 50% Zweigelt

Alkohol: 12 %

Tiefes Rubinrot mit blauen Reflexen. An der Nase schwarze Johannisbeeren pur, schwarze Pflaumen, schwarze Kirschen, Brombeeren, Walderdbeeren, etwas 65 %-ige Schokolade und Noten von Dörripflaumen. Intensität voll ausgeprägt. Im Gaumen vollmundig rund, fast voller Körper, saftig, fast fleischig, komplex. Sanfte Tannine und eine gut eingebundene Säure. Zusammen mit den schwarzen Fruchtnoten, dem Anklang an Dörripflaumen und etwas Kubeben-Pfeffer wirklich toll. Langer würzig fruchtiger Abgang. **17/20** (89/100).



RED 2017

Traubensorten: 40% Acolon, 40% Zweigelt und 20% Merlot

Alkohol: 12.5 %

Tiefes Rubinrot mit blauen Reflexen. An der Nase schwarze Johannisbeeren, Waldbeeren, schwarze Pflaumen, schwarze Kirsche, etwas Brombeere, eher etwas 70%-ige Schokolade, Rumtopf. Im Gaumen vollmundig rund, saftig, komplexer als 2015. Hohe Säure, aber schön eingebunden. Sanft geschliffene Tannine, Zusammen mit den schwarzen Fruchtnoten, dem Anklang an Dörripflaumen und etwas Kubeben-Pfeffer wirklich toll. Langer würzig fruchtiger Abgang. **17.25/20** (90/100).

Beides passt einfach abends so oder perfekt zum Grillieren.

Der Jahrgang 2015 ist seit 2017 ausverkauft. Der Jahrgang 2017 ist direkt bei der [Winzerei zur Metzg](#) für CHF 22 oder in Deutschland bei [Belvini](#) für € 18.90 zu beziehen.



Junior - der Kleine vom Grossen Pinot Noir 2015 gegen 2017

Hier handelt es sich, fast tiefstapelnd, was es jedoch ganz und gar nicht ist, um den "Junior", des primär in Magnumflaschen abgefüllten dicken "Borstig' Kerl rot". Dieser wurde „nur“ von zirka 25-jährigen Reben aus einer Einzellage gekeltert und Gold Edition für 2017 steht schlichtweg für den Ausbau in „neuen“ Piéces für die Dauer von 12 Monaten. 2015 wurde nur in einer Zweitbelegung der Piéces ausgebaut. Auch wurde die Hefe für den Jahrgang 2017 gewechselt, was jedoch der Qualität keinen Abbruch tat. Wir befinden beide Ergebnisse für top. Die Weine sind zwar nicht so lange lagerfähig wie die Grossen des Hauses, aber begeistern dafür bereits in der Gegenwart.

Junior - der Kleine vom Grossen Pinot Noir 2015

Traubensorte: 100 % Pinot Noir

Alkohol: 13.0 %

Mittleres Rubinrot. An der Nase schwarze Kirschen, schwarze Johannisbeeren, beides Frucht pur und fast wie in Omis leckerer Konfitüre. Hierzu kommen Noten von zartem Wildleder, etwas Tabak wie von einer Moods-Zigarillo, ein Hauch von schwarzem, etwas Rauch und die dezente Eichennoten im Hintergrund. Am Gaumen ein fast voller Körper, kraftvoll, rund und mit einer angenehmen mineralischen Note, geschliffene sanfte Tannine sowie eine sehr angenehme Säure die die Frucht optimal ergänzen. Langer würzig, reife Frucht betonter Abgang mit viel Lust auf mehr. Das macht einfach Spass und wird entsprechend honoriert. „Pour le Mérite“ gibt es daher satte **18/20** (93/100).

Junior - der Kleine vom Grossen Pinot Noir 2017

Traubensorte: 100 % Pinot Noir

Alkohol: 13.0 %

Mittleres Rubinrot mit orangen Reflexen. An der Nase wieder die schwarzen reifen Kirschen, diesmal aber zusammen mit reifen roten Kirschen und schwarzen Pflaumen in einem wirklich eleganten Kleid, ein Hauch von Thymian und ein Hauch von Brioche, eine dezente Portion Kokos und wieder die Eiche gut stützend aber eher im Hintergrund. Im Gaumen cremig, schmelzig, dicht, ein Gaumenschmeichler per Excellence, Frucht pur, ein mittlerer Körper, schöne hohe Säure und wieder die soft geschliffenen Tannine sowie etwas süsse Lakritze. Das Ganze mutet an wie ein wohliger warmer Sommerabend im Zustand der Glückseligkeit. Einfach ein Genuss ohne Ecken und Kanten. **17.25/20** (90/100).

Passen beide gut zu Kontemplationsstunden im sommerlichen Garten am Feuer, am Grill und im Zustand der vollkommenen Zufriedenheit. Essen ist da Nebensache.

Der Jahrgang 2015 ist leider in der Normalflasche ausverkauft. Verfügbar sind noch Magnumflaschen ab Weingut auf Anfrage. Der Jahrgang 2017 ist direkt bei der [Winzerei zur Metzger](#) für CHF 29 oder in Deutschland bei [Belvini](#) für € 26.90 zu beziehen.

PMG Conter-Tasting (PMG = „pour ma gueule“, d.h. „für meinen Gaumen“)

Jahrgänge 2014 und 2015

PMG wurde ursprünglich aus einer Einzellage für den Eigengebrauch gemacht. Unser Redaktor Jean Francois Guyard ist nicht ganz unschuldig an dessen Namensgebung. Patrick und er sind sich darüber einig, dass es eine grossartige Idee war, dass dieser Wein mit burgundischem Charakter auch in den Handel kommt. Die Verkostung der nachfolgend dargestellten Ausgaben dieses Erfolgsprodukts gab dem wieder Recht. Die Reben für diese aussergewöhnlichen Weine stehen am Cholfirst bei Benken und bestehen aus mehrheitlich 40- bis 50-jährigen Reben.

Pinot Noir *PMG* 2015

Wow, ganze 30 Monate im erstbelegten Pièce reift dieser aussergewöhnliche Tropfen zu dem heran, was dann in die Flasche kommt. Lob und Preisungen haben den Jahrgang dieses Weins bisher stets begleitet. Auch uns erging es nicht anders. Was sich da im Glas befand war einfach klasse. 92 Parker Punkte und 18 Punkte vom Blick. Das ist nicht alltäglich. Im Gegensatz zum Jahrgang 2014 und dem „2015-R“ konnten hiervon ganze 30 Fässer erschaffen werden. Es handelt es sich zwar trinktechnisch eher um ein „everybodys darling“, jedoch ist dessen Klasse wahrhaft *outstanding* und für die Schweiz alles andere als all täglich. Wer nun nicht zuschlägt, ist wohl selbst schuld.



Traubensorte: 100% Pinot Noir von alten Reben.

Alkohol: 13.5%. An der Nase eine volle Ladung schwarzer Kirschen, Heidelbeeren und Brombeeren, dezente Noten von Rauch, Erde, nasses Unterholz und Tabak, Schokolade wie beim tiefen Einatmen, wenn man einen Sprüngli-Shop betritt und natürlich ein verführerisch dezenter und eleganter Eichenduft. Im Gaumen sanft anmutend aber dennoch dicht und komplex. Vornehm dezente und süsse Fruchtaromen, Kubeben-Pfeffer, Zedernholz, 60%-ige Schoggi, ein fast voller Körper, sanft geschliffene Tannine und eine relativ hohe aber unaufdringliche Säure. Elegante Holznote. Langer, fruchtbetonter und durch die Säure animierender Abgang. **17.5/20** (91/100).

Passt zu einem guten Sonntagsbraten mit Spätzle sowie zu vornehmen Wild- und Lammgerichten.

Der Jahrgang 2015 ist direkt bei der [Winzerei zur Metzg](#) für CHF 37.50 oder in Deutschland bei [Belvini](#) für € 34.90 zu beziehen.



Pinot Noir *PMG* 2014 (erstes Jahr – nicht im Handel)

Der Erstversuch des Topweines ergab gerade 300 Flaschen.

Granatrot mit leicht braunem Rand.

Traubensorte: 100% Pinot Noir von alten Reben.

Alkohol: 13.5%. An der Nase fast etwas schlank. Rote Kirsche pur, gekochte Früchte von schwarzen Kirschen und schwarzen Pflaumen, etwas Schweiss, leichte Ledernote, etwas Rauch und sanfte Eichentöne. Im Gaumen rund, mittlerer Körper, sehr leckerer Pinot Noir, rote Frucht pur, sanfte zart geschliffene Tannine und eine tolle mittlere Säure. Langer Abgang mit roter Frucht und zarter mineralischer Note. **17.5/20** (91/100).

Der 2014 ist unverkäuflich.

Pinot Noir *R* 2015

Dieser Pinot Noir reifte 12 Monate in französischer Eiche und wie Patrick Thalmann versicherte bei zurückhaltendem Toasting. Es gab nur ganze 600 Flaschen von dieser Ausgabe und er reift noch immer.

Rebsorte: 100% Pinot Noir, alte Reben.

Alkohol: 13.5%

Mittleres Rubinrot. An der Nase eine betörende Frucht von roten Kirschen, exklusive Leder und Tabaknote, etwas geröstetes Kokos, eine dezente mineralische Note und Eiche. Im Gaumen leicht süsse Konfitüre von roten Kirschen und Brombeeren, geradlinig, fein, fast wie eine Primaballerina, zarte Schiefernoten, Erde, Eiche, sanfte Tannine und eine straffe Säure. Grosses Kino! Das ist ein Pinot Noir, wie er besser nicht als Aushängeschild zur Schweizer Haute Cuisine passen könnte. Mittlerer fruchtig mineralischer Abgang mit Finesse und Eleganz. Wird sich weiter entwickeln. **18/20** (93/100).

Passt zu Haute Cuisine bei zartem Filet mit glasiertem Gemüse und kleinen Kartoffeln sowie einer guten braunen Sauce.

Der Wein ist leider nicht mehr zu kaufen.



Kirschberg Pinot Noir 2016

Die Namensgebung verspricht bereits Grosses. Wider Erwarten handelt es sich jedoch nicht um eine Lagenangabe, sondern um zwei ehemalige Praktikanten, ein Paar das inzwischen in der ganzen Welt hervorragende Arbeit in verschiedenen Weinberger leisten. Sie hiess Kirsch und kam aus Chile, er hiess Berg und kam aus Argentinien. Zusammen entdeckten sie das Potenzial dieses wunderbaren Weines, weshalb der Winzer Ihnen zu Ehren die Namensgebung für dieses Prachtstück fand.

Die Trauben für diesen Pinot Noir sind eine Selektion aus einer Einzellage und die Reben sind meist über 45 Jahre alt. Die guten Alten ergeben mehr Komplexität, Eleganz und Tiefgang als jüngere Ausgaben. So ragen ihre Wurzeln auch tiefer in die Erde als Jüngere es vermögen. Die Komplexität geht jedoch auf Kosten des Ertrags und entsprechend teurer wird das Endprodukt. Die Spontanvergärung war ein Risiko, doch Patrick Thalmann lernte für diesen Wein bei Hanspeter Ziereisen und es entstand ein „Muss“ jeden Pinot-Freak. 2016 war ein schwieriges Jahr mit Frühjahrsfrost. Das Ergebnis war ganze 24 Monate in neuer französischer Eiche. Das Ergebnis überzeugt voll und ganz. Vergoren bis auf 0.3 Gramm Restzucker. Ein Prachtstück!

Rebsorte: 100% Pinot Noir, alte Reben

Alkohol: 13.5%

Mittleres Rubinrot. An der Nase rote Kirschen, rote Johannisbeeren, etwas Rauch, dezente Leder und Tabaknoten, eine dezente mineralische Note und Eiche. Im Gaumen druckvoll, samtig, würzig und saftig zugleich. Elegante rote Kirsch- und Waldbeerennoten, aber auch eine leicht krautige Note fallen auf. Dennoch sehr süffig und etwas Für Liebhaber. Mittlerer fruchtig mineralischer Abgang mit Finesse und Eleganz. Wird sich weiter entwickeln. **18/20** (93/100).

Passt zu Saltimbocca, zu Risotto mit Steinpilzen, zu zartem Filet an einer guten Schokoladensauce.

Der Jahrgang 2016 ist direkt bei der [Winzerei zur Metzg](#) für CHF 69.- oder in Deutschland bei [Belvini](#) für € 64.90 zu beziehen.



Pinot Noir *WZM* 2014

Laut Patrick Thalmann ist dieser Wein höchst umstritten. Er stammt aus der gleichen Lage wie der „R“, wurde jedoch später gelesen und 12 Monate zu 50% in französischer und 50% amerikanischer Eiche ausgebaut. Es gab ganze zwei Fässer! Problem in 2014 war in diese Lage die Kirschfruchtfliege. Das Endprodukt spricht jedoch trotz aller Sorgen und Mühen für sich. Jean-Francois hat den Wein bereits in 2017 degustiert und mit 17/20 Punkten bewertet. Wir waren gespannt auf die Entwicklung. „WZM“ spricht übrigens eher junge Konsumenten an, während der „R“ eher für Puristen gedacht war.

Traubensorte: 100% Pinot Noir, alte Reben

Alkohol: 13 %

Mittleres Rubinrot. An der Nase rote überreife Kirschen, Himbeeren und etwas Dörripflaume. Etwas Rauch, feine Würze und etwas Kokos, dezente Tabaknote und Eiche. Im Gaumen rund, mittlerer Körper, aromatische Kuriosität. Mittellanger fruchtig weicher Abgang mit Finesse. Wir bestätigen die Wertung von 2017 mit **17/20** (89/100).

Passt einfach so vor dem Kamin aber auch zu rotem Fleisch, reifem Käse und einer gerateten Ente.

Den WZM gibt es derzeit direkt bei der Winzerei Zur Metzg.



Text & Fotos: Peter Thomas (Pit) Mühlhäuser
13. Juli 2020

Lektorat + Layout: Jean François Guyard

Unser Redaktor **Peter Thomas Mühlhäuser (Pit)**, Jahrgang 1965, hat in Deutschland Jura studiert, ist Jurist lebt nun seit 13 Jahren in der Schweiz. Als erfahrener und leidenschaftlicher Weinliebhaber besucht Pit gerne Weingüter auf der ganzen Welt, um neue Trends kennenzulernen und darüber zu berichten. Er ist ein interner Berater von Vinifera-Mundi für solche Themen. Er ist auch daran interessiert, Speisen mit Wein zu kombinieren. Pit begann Mitte 2018 mit der Arbeit für Vinifera-Mundi.

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.