



In Eglisau

Zürcher Pinot Noir unter dem Blinkwinkel der Winzer*innen aus Marsannay

Eine umfangreiche Verkostung, die Vinifera-Mundi im Dezember 2016 organisierte, erbrachte den Beweis, dass die Zürcher Pinot-Noir-Weine die anspruchsvollsten Weinliebhaber zu überzeugen wissen. Wenngleich sie sich selbstverständlich mit einem grundsätzlich anderen Profil präsentieren als die Erzeugnisse der Bündner Herrschaft, die vom Föhn massgebend beeinflusst werden, so sind sie doch als stolze Vertreter der Rebsorte auf europäischer Ebene wahrzunehmen. Kühl ist das Terroir von Zürich, kühl wirken die Weine, kühl, aber auch subtil und in den Händen begabter Winzer*innen unverwechselbar verführerisch.

Ein kurzer Rückblick

Im Bericht «Zürcher Weine: Aussenseiter gewinnen an Terrain», den Vinum in der Ausgabe Januar/Februar 2016 veröffentlichte, schrieb Thomas Vaterlaus, dass der Zürcher Weinbau in den letzten 20 Jahren von der Klimaerwärmung profitiert habe. Seine Meinung bekräftigte er mit einer klaren Stellungnahme von Urs Pircher: «Noch in den 1980er Jahren waren sieben von zehn Jahrgängen tendenziell zu kühl, um Topweine zu produzieren. Heute sind sieben von zehn Jahrgängen klimatisch ideal und die verbleibenden drei Jahrgänge eher etwas zu warm.»

Über drei Jahre nach der Publikation des Berichts teilen wir die Meinung der renommierten Zeitschrift nach wie vor, dass die Zürcher Weine durch ihre Säure getragen werden, wobei sie durchaus elegant, finessenreich und ausgefeilt sind, während sie zugleich eine klare, mehr oder weniger tiefgründige Struktur, Gehalt und eine köstliche Frucht aufweisen.

Bemerkenswert ist, dass die Klimaerwärmung nicht genügt, um die entscheidende Verbesserung der Situation zu erklären. In den 1930er Jahren wäre der Zürcher Weinbau fast zugrunde gegangen. Die Schuld trugen die Winzer selber. Ihre Priorität waren zwei Rebsorten, Elbling und Räuschling. Zusammen deckten sie 90 Prozent der gesamten Rebfläche des Kantons ab. Elbling ist inzwischen verschwunden, und Räuschling erlebt erst seit nun ein paar Jahren eine Art Revival. Eigentlich seit sich das Motto «Think global, drink local» durchgesetzt hat. Nicht später als im August 2019 organisierten die drei Produzenten des Räuschling R3 ([Link](#)) eine Vertikalverkostung dieses Erzeugnisses ([Link](#)). Vor noch zehn Jahren hätte bestimmt noch keiner gewagt, so eine Veranstaltung zu organisieren, und zwar nicht wegen der Qualität der Produkte, sondern aufgrund des zu spezifischen Interesses.

Gemäss der Zürichsee-Zeitung Bezirk Meilen vom 7. Januar 2016 ([Link](#)) wurde Blauburgunder für die Rotweine bereits damals, also in den 1930er Jahren, angepflanzt. Der Ertrag sei aber zu niedrig gewesen, als dass es sich rentiert hätte, und diese Rebsorte «litt offenbar unter Degenerationserscheinungen und Viruskrankheiten». Die Rettung des Zürcher Weinbaus wurde durch die Forschung und die Weiterbildung ermöglicht.

Im Mai 2015 stellte sich die offizielle Fachzeitschrift «Obst & Weinbau» ([Link](#)) eine wichtige Frage und beantwortete sie zugleich: «Was wäre der Deutschschweizer Weinbau ohne «Wädenswil»? Generationen von Winzern und Weintechnologen haben ihr Rüstzeug an der Obst- und Weinbauschule in Wädenswil erhalten.» Wir sind davon überzeugt, dass sich die Winzer der modernen Zeit bewusst sind, dass eine qualitativ hochstehende Ausbildung eine wichtige Voraussetzung für ihren Erfolg bildet. Last but not least kennen die Winzer heute die Wichtigkeit des Oechsle-Werts ihrer Weine.



©Intratec

In den 1930er Jahren, aber auch vor 40 Jahren – gemäss der Zürichsee-Zeitung Bezirk Meilen vom 16. Dezember 2015 ([Link](#)) – gaben sie sich mit Werten um 70 Oechsle sehr zufrieden. Heute erfolgt kaum eine Ernte, wenn dieser Wert nicht mindestens 85 Oechsle erreicht. Seit 2003 lag der Wert nie mehr unter 89 Grad, und die höchsten Werte wurden in den Jahren 2003, 2011, 2015 und 2009 mit jeweils mindestens 98, gefolgt von 2007 mit 95 und 2016 mit 91.5 festgestellt. 2014 erweist sich hingegen trotz 89.2 Oechsle genauso wie 2010 als schwierig, wengleich nicht aus den gleichen Gründen. 2014 hat mit 86.5 ([Link](#)) den tiefsten Wert seit 2004 und kam durch die Kirschessigfliege beträchtlich zu Schaden. Im bereits erwähnten Bericht stuft Vinum den Jahrgang 2013 ebenfalls als schwierig ein. In beiden Fällen empfehlen wir aber, die Weine zu verkosten und sich eine eigene Meinung zu bilden. Unsere Wahrnehmung ist, dass sich beide aktuell besonders gut präsentieren. Sie befinden sich in einer sehr guten Trinkreife. Nicht zuletzt kann sich ein theoretisch weniger grosser Jahrgang schliesslich auch als besonders hedonistisch profilieren. Im Burgund, zum Beispiel, ist 2014 ein sehr schöner Jahrgang mit dieser Eigenschaft. Dennoch kommt er nicht auf das Niveau von 2015 und 2016.



Im Weinberg von Diederik Michel in Küssnacht ([Link](#))

Die Verkostung, die Herausforderung

Ein Anbaugebiet, Zürich. Ein Publikum: ausgewählte Winzer*innen aus Marsannay, der Stadt im nördlichen Teil der Côte de Nuits im Burgund. Eine Rebsorte für die Eröffnung des Anlasses: Räuschling. Eine Rebsorte für das Hauptprogramm: Pinot Noir. Vier Piratflaschen, obwohl die wenigsten Anwesenden vor dem Anlass bereits einen Pinot Noir aus Zürich verkostet hatten. Zwei Gäste mit einem soliden Weinhintergrund, unser Freund Bill Nanson, Burgundy-Report ([Link](#)), und Alex Nussbaumer, Gründer und Inhaber der Weinhandlung VINSmotions ([Link](#)), der ca. 40 Burgunder-Domänen in der Schweiz vertritt. Etwa 15 Produzenten wurden eingeladen, anwesend waren Pierre Bart ([Link](#)), Bernard Bouvier ([Link](#)) und sein Kellermeister Dominique Ménégeon, Philippe und Murielle Collotte ([Link](#)) sowie ihre Tochter Isabelle, ihr Freund Damien und ihre Marketingleiterin Anne Bonfante, Sylvain Pataille ([Link](#)), Vincent Ledy ([Link](#)) aus Nuits-Saint-Georges. Wir bedauern, dass Laurent Fournier ([Link](#)), Martin Bart und Philippe Huguenot ([Link](#)) beruflich verhindert waren.

Nicht zuletzt waren die Regeln für die Verkostung schlicht: Die Anwesenden wurden gebeten, ihre Meinung über die einzelnen Erzeugnisse zwecks einer späteren Berichterstattung niederzuschreiben. Selbstverständlich ging es nicht darum, im Stil eines Weinjournalisten die Aromen ausführlich zu beschreiben oder noch anzugeben, wie gut die Balance zwischen Säure, Frucht und Tanninen sei, sondern ausschliesslich darum, die eigenen Eindrücke zu vermitteln. Es ging ebenfalls nicht darum, die einzelnen Erzeugnisse mit einer belanglosen Note zu bewerten. Gewisse Weine haben viel Gesprächsstoff geliefert, über einige wurde viel geschrieben, ohne dass es sich zwangsläufig um die gleichen Erzeugnisse handelte. Ebenfalls gibt es keine Korrelation zwischen dem, wie die Anwesenden einen Wein wahrgenommen haben, und der Menge der Notizen. Schliesslich darf schon dieser Stelle hervorgehoben werden, dass die Gäste der Veranstaltung die Möglichkeit, eine repräsentative und qualitativ hochstehende Auswahl an Pinot-Noir-Weinen eines ihnen unbekanntes Anbaugebiets zu verkosten, besonders geschätzt haben. Last but not least möchte ich mich bei Cédric Besson und Patrick Thalmann ganz herzlich bedanken. Beide Winzer haben mir vier respektive drei Weine zur Verfügung gestellt, die die Sammlung aus meinem privaten Keller massgebend ergänzt haben.



Patrick Thalmann black & white in color

Etwa acht Jahre nach der grossartigen Veranstaltung von Boucherville in einem Zürcher Kino, als Peter Kuhn die Weinhandlung noch leitete, erinnere ich mich immer noch sehr gut daran, mit welchen kargen Worten ein Kultwinzer aus Deutschland die Schweizer Pinot Noir von Gian-Battista von Tschärner ([Link](#)) kommentiert hatte. Ein deutscher Winzer, der zwar seit über 20 Jahren grossartige Weine produziert, aber Rieslinge. Reichenau, das heute von Gian-Battista und seinem Sohn Johann-Battista geleitet wird, gilt als eines der allerbesten Weingüter der Schweiz... Diese Anekdote zeigt auf eklatante Art auf, wie schwierig es ist, Weine aus einem Gebiet zu verkosten, das man nicht kennt. Die Orientierungspunkte heissen dann Rebsorte und Vinifizierungsstil. Was man persönlich kennt, gilt als Referenz, und eine Einführung in unserem Fall einerseits in den Schweizer Wein, andererseits in die Spezifität des Zürcher Weinbaus reicht nicht, um die Wellen zu glätten. In Marsannay ist es auch so gelaufen. Ein paar Weine wurden nicht verstanden, weil zu charakteristisch, zu eigenständig, zu «abgefahren». Doch waren sich alle Anwesenden einig, jeder Wein verdiene seinen Platz in der Verkostung gemäss dem Motto «Die Verschiedenheit macht die Qualität».

Die drei Räuschling

Die Teilnehmer*innen der Verkostung kannten mit der Ausnahme von Anne Bonfante die Rebsorte nicht. Die Verkostung der drei Erzeugnisse fand viel Anklang. Jede und jeder war auf sein Glas konzentriert, und es erwies sich als durchaus richtig, die Weine zu verkosten, als wir noch nicht am Tisch sassen. Somit konnten die Produzenten sich ausgiebig über diese Weine austauschen. Es war Begeisterung pur. Der einzige Wermutstropfen war, dass die meisten der Meinung waren, dass die Rebsorte massgebend dadurch gewinne, entweder möglichst wenig im Holz oder in mindestens einjährigen Fässern ausgebaut zu werden.



Weingut Diederik ([Link](#)), **Räuschling 2018**, Zürich AOC

13.4 % vol. Alkohol. Dieser Wein bietet eine animierende, ausdrucksvolle, frische, elegante und ausgewogene Nase mit einer feinen, präzisen gelben Frucht, würzige Elemente, etwas leicht alkoholische Akzente, die nicht stören, sondern etwas Charakter beisteuern, und nicht zuletzt einen Hauch Fermentierungsaromen. Feine, diskrete Zitrusnote und Zitrusfrucht im runden, geschmackvollen, lebhaften, wiederum frischen Gaumen, sehr schön eingebundene Säure, sehr gut anhaltender Abgang. Bereitet richtig Spass. Die Anwesenden sind sich einig: Dieses Erzeugnis bietet sehr viel Genuss. Einstimmig stufen sie es als ganz spannend und als eine tolle Entdeckung ein. Isabelle Collotte bezeichnet diesen Wein als ihren «coup de coeur», während Bill Nanson sein «favorite part» im «vibrant finish» sieht.

[Ab Hof](#) kostet dieser Wein CH 18.50

Winzerei zur Metzg ([Link](#)), **Borstig' Kerl 2016**, Zürich AOC

Die Verkostung in Marsannay hat eines gezeigt: Es sind Weine, die man erst ausschenken dürfte, nachdem die Philosophie des Winzers (oder der Winzerin) ausführlich präsentiert wurde. Oder stimmt doch meine Vermutung, dass nicht nur die Hunde wie ihre Rudelführer, also ihre Besitzer, sondern auch die Weine wie ihre Genitori, um dieses gnadenlose italienische Wort zu verwenden, sind? Die Weine von Patrick sind wie er selber, eloquent, generös, vielschichtig, rassig und warmherzig. Empfehlenswert ist es also, nicht den Fehler zu begehen, den ich in Marsannay gemacht habe. Ein paar Sätze zum Frass hinzuwerfen, während die Anwesenden den vorherigen Wein zelebrierten, war unglücklich.

50 % Räuschling, 50 % Chardonnay. 12 % vol. Alkohol. Ausbau 22 Monate in erstbelegten Burgunder-Piècen (228 l), nie gepumpt, unfiltriert abgefüllt.

Ein Wein, der durch seine sowohl in der Nase als auch im Mund breite Statur auffällt. Das frische Bouquet braucht noch Zeit, um seine Balance zu finden. Beide Rebsorten harmonieren noch nicht ganz optimal miteinander. Aktuell steht das Holz im Vordergrund und versteckt die gelbe Frucht. In der zweiten Nase kommen würzige Komponenten und etwas Zitrus zur Geltung. Etwas zurückhaltender, aber auch vollmundiger Gaumen mit Schmelz und Fett, braucht Zeit. Auch hier dominiert das Holz und verdeckt die anderen Elemente mit etwas zu viel Kraft.

Ein Winzer stellt die Frage, wie die Arbeit auf der Hefe erfolgt. Bittere Boten im anhaltenden Abgang. Ruhen lassen.

[Ab Hof](#) kostet dieser Wein CH 18.50



Winzerkeller Strasser ([Link](#)), **Fumé 2017**, Zürich AOC

50 % Räschling, 50 % Chardonnay. 12 % vol. Alkohol. spontanvergoren, 12 Monate im 228 -Liter-Barrique, Bâtonnage. Demeter-zertifiziert.

Etwas Kohlensäure von der Spontanvergärung, die dem Wein einen spannenden Touch verleiht. Die delikate, geradlinige und schlanke Nase weiss zu verführen, alle Anwesenden sind sich darin einig, dass der Winzer seine Kunst beherrscht. Tolle Frische, harmonisch, würzig, das Holz kommt auch sehr gut zur Geltung, begleitet den Wein elegant. Vollmundiger, üppiger, geschmackvoller, dynamischer Gaumen mit einer präsenten, sehr gut eingebundenen Säure, einer subtilen, knackigen Bitterkeit, feinen Holznoten, rundum harmonisch. Wirkt aktuell zurückhaltend, was dem Wein aber sehr gut entgegenkommt. Reife Frucht. Langanhaltend und durchaus lagerfähig.

Dieser Wein ist bei verschiedenen [Adressen](#) erhältlich und kostet CHF 30.- bei [Swiss Wine Selection](#), 34.50 bei [Smith & Smith](#), und 65.- die Magnumflasche bei [Vineas Vini](#).



Die Pinot-Noir- & Blauburgunder-Weine

Weinbau Schwarzenbach ([Link](#)), **Meilener Pinot Noir Selection 2015**, AOC Zürich

Expressive, konzentrierte Nase mit animalischen Komponenten wie rohem Fleisch, würzigen Elementen, einem Hauch Kirsch. Zwei Produzenten finden einen karamellisierten Touch. Das prägnante Holz liefert rauchige Noten und Vanille, gute Fruchtigkeit, darunter Pfirsich, vielversprechend. Ein Winzer findet aber oxydative Noten im Bouquet. Im delikaten Gaumen dominiert aktuell das Holz.

Rundum der Wein, der die Teilnehmer der Verkostung am meisten zum Austausch animiert hat. Ein paar finden ihn fragwürdig und sehen kein grosses Entwicklungspotential, die anderen haben sich durch seinen Zusammenhalt, seine Komplexität überzeugen lassen.

[Ab Hof](#) kostet dieser Wein CHF 34.-

Familie Zahner ([Link](#)), **Trülliker rot 2015**, AOC Zürich

Frische, parfümierte Nase, die die anwesenden Burgunder-Winzer*innen aufgrund ihrer fehlenden Typizität etwas verwirrt. Eine Winzerin fügt hinzu, dass es eine Frage der Gewohnheit sei, man könne diesem Erzeugnis seinen eigenen, ungewöhnlichen Stil nicht vorwerfen. Man merkt allerdings, dass dieser Wein von einem kühlen Terroir kommt. Animalische Noten, Maggikraut, Rindfleisch, Pfeffer und weitere Würze, vegetabile Elemente, rauchige Töne strömen aus dem Glas. Wirkt dennoch etwas staubig, was sich am Gaumen wieder wahrnehmen lässt. Breiter, energischer Gaumen, expressiv, das Holz lässt sich etwas wahrnehmen. Angenehme Bitterkeit, präsent Säure, scheint seine Entwicklung auf diejenige der Säure zu setzen.

[Ab Hof](#) kostet dieser Wein CHF 14.-



Niklaus Zahner und Philippe Prêtre, Weingut Familie Zahner

Jean Stodden ([Link](#)), **J Spätburgunder 2016**, Ahr, Deutschland

Wirkt weniger frisch als die zwei vorherigen Erzeugnisse. Wirkt, als ob die Trauben etwas zu viel Sonnenlicht bekommen hätten. Ausgewogener, fleischiger Gaumen mit etwas Schmelz, sowohl zugänglicher als auch einfacher als beide vorherige Weine. Rundum würzig und seidig. Stützende Säure, das Holz ist nicht spürbar, dafür kommen metallische Töne zum Vorschein. Köstlicher Abgang mit einem bitteren Touch.

Ein Wein, der sich im Verlauf der Verkostung als spannend erwiesen hat. Man hat ihn gern, man findet ihn etwas einfach, man weist ihm einen gewissen Charme zu, man merkt doch, dass es kein Erzeugnis aus dem Burgund ist. Und so darf es auch sein.

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 21.80 bei [Boucherville](#). In Deutschland ist er ausverkauft. Der Jahrgang 2017 kostet u.a. € 18.- bei [Lobenberg's gute Weine](#).



Weingut Neukom ([Link](#)), **Granat Barrique 2013**, Zürich AOC

Drei Winzer haben die Farbe als einladend bewertet. Finessenreiche, frische, reife, geschliffene, ausgewogene Nase, die sehr viel Spass bereitet. Reintönig und buchstäblich umwerfend. Etwas Champignon in der ansonsten feinfruchtigen Nase. Geschmackvoller, vollmundiger Gaumen. Wenig niedergeschrieben. Dafür sind sich die Teilnehmer der Verkostung einig: une grande bouteille (eine grossartige Flasche).

Der aktuelle Jahrgang kostet CHF 33.- [ab Hof](#).

Herter Wein ([Link](#)), **Grimbart Pinot Noir 2016**, Zürich AOC

Vielleicht musste man ein Ikonoklast sein, um diesen Wein, bei dem sich die Geister bereits hier in der Schweiz trennen, für eine Verkostung ins Burgund mitzubringen. Der Grimbart hat ganz klar seine eigene Stilistik. Ein Schweizer Händler spricht von dunkler Erotik. Jedem seine Vorliebe, es stimmt, dass auch nicht jeder «Philosophie dans le boudoir» gelesen hat und dieses Buch schätzt. Ein weiterer Händler behauptet, dieses Erzeugnis könne beim Vergleich mit Burgunder-Weinen problemlos mithalten. Bestimmt, wie es die Trauben Trousseau und Poulsard auch schaffen. Grossartig im französischen Jura, nicht gerade verständlich ausserhalb des Kontexts... Nicht jeder heisst François Duvivier mit seinen sehr ansprechenden Arbois rouge, alles schliesslich nur eine Frage der eigenen sensorischen Erziehung, der eigenen Vorlieben.

Stefan Herter wendet auf seinem Weingut Herter Wein ([Link](#)) eine An- und Ausbauweise an, die er in vielen Betrieben im In- und Ausland kennengelernt hat. Seine Arbeitsweise setzt auf ein Betriebsmodell, welches ohne Gift und Chemie auskommt. Auch im Keller wird nur mit minimalsten Eingriffen bei der Weinbereitung gearbeitet. Die Weine polarisieren stark und sind aufgrund des an der Vin Naturel orientierten Produktionsverfahren nicht für jedermann/frau geeignet.

Musste man denn ein Ikonoklast sein? Ich denke es nicht. Der Grimbart wird zwar spontan vergoren, das bringt noch mehr Komplexität, kann aber auch missverstanden werden. So fanden unsere burgundischen Freund*innen animalische Komponenten, Leder, etwas Brettanomyces, volatile Noten im Bouquet, das ausserdem entwickelt wirkte. Dafür wurde der Gaumen mit u.a. seinen seidigen Tanninen gelobt. Rundum ein Pinot, der viel besprochen, aber wenig geliebt wurde. Ein Erzeugnis mit seiner eigenen Identität, die nicht jedem passt. Mir dafür in Zürich schon. Als grosser Wein, nicht als Gegenstand der geistigen Begierde.

In der Schweiz sind die Weine des Weinguts an verschiedenen [Adressen](#) erhältlich. Der Grimbart 2016 kostet CHF 69.- die Magnumflasche bei [Brancaia](#), [Smith & Smith](#) und CHF 70.- bei [Gerstl](#).



Winzerkeller Strasser ([Link](#)), **Albi 2016**, Zürich AOC

Ungewöhnliche, dafür tiefsinnige, terroirbetonte Nase mit einer guten Frucht sowie animalischen und rauchigen Komponenten, vielen floralen Noten wie Veilchen. Braucht noch Zeit, muss sich sowohl im Bouquet als auch am Gaumen besänftigen. Extrahiert, trockene Tannine, adstringierender Abgang.

Dieser Wein kostet CHF 32.50 bei [Vineas Vini](#).



Winzerei zur Metzg ([Link](#)), **Borstig' Kerl 2016**, Zürich AOC

Die Winzer*innen aus Marsannay sind da einem richtig gelungenen und köstlichen Wein begegnet. Trotz einzelner vegetabiler Akzente, die einzelne erwähnt haben, waren sie sich da einig. Reintöniges, ausgewogenes, gepflegtes Bouquet mit verführerischen, expressiven Düften und sehr gut eingebundenem Holz. Etwas ungestümer Antrunk. Vollmundiger, saftiger, dichter, geradliniger Gaumen, wirkt genauso frisch wie lebhaft, frech wie charmant. Gehört eindeutig zu den schönsten Erzeugnissen der Verkostung.

Dieser Wein kostet in der Schweiz CHF 48.- bei [Weinauslese](#), CHF 52.- bei [Terravigna](#) und [Ullrich](#).

Winzerkeller Strasser ([Link](#)), **Cholfirst 2016**, Pinot Noir Village, Zürich AOC

Konzentrierte, verführerische, frische Nase mit einer guten Komplexität. Gutes Toasting im geschliffenen, harmonischen, fruchtigen Bouquet, wobei man merkt, dass sich die Rebstöcke auf einem kalten Terroir befinden. Etwas extrahiert, was allerdings nicht stört. Fleischiger, vollmundiger, geschmackvoller Gaumen, liefert viel Genuss. Mittlere Länge im Abgang mit etwas Adstringenz. Rundum ein Wein, der viel kommuniziert und mit dem man sich begeistert befasst. Ein klarer Erfolg. Unser Freund aus Nuits-Saint-Georges erklärt dieses Erzeugnis zu seinem Sieger des Abends.

Dieser Wein kostet CHF 28.- bei [1870 Vins & Spiritueux](#).



Lüthi Weinbau ([Link](#)), **Pinot Noir Barrique 2010**, Zürich AOC

Einer der beiden Weine, über die sich die Teilnehmer*innen der Verkostung buchstäblich vorbehaltlos gefreut haben. Idealerweise hätte ich ein Diktaphon mitnehmen müssen, um die Austausche aufzunehmen. Immer wieder gibt es gewisse Längen in einer Verkostung, immer wieder scheinen die Gäste aufzuwachen. Als ob sie einen ungeschliffenen Rohdiamanten entdeckt hätten. An diesem Abend war die Stimmung immer optimal, typisch französisch, jeder spricht und sagt, was er empfindet, hört den anderen zu, fügt etwas hinzu und hält sich plötzlich nicht zurück. Der Pinot Noir Barrique, zugegeben nach zwei tollen Aufwärmrunden, hat den Gral entdeckt.

Von der ersten, reifen und tiefsinnigen Nase bis zum Finale ein beeindruckend kohärenter und rassiger Wein mit Schliff, Harmonie, einer guten Komplexität und einer feinen, süsslichen Fruchtigkeit. Das Holz ist in der Aromatik sehr schön verwoben und liefert ein subtiles Toasting. Strukturierter, gepflegter, raffinierter Gaumen. Bill Nanson zeigt sich von der Frische des Weins begeistert. Langanhaltender Abgang. Eine Teilnehmerin findet eine leichte Bitterkeit, die sie stört.

Dieser Wein ist ausverkauft. Der aktuelle Jahrgang kostet CHF 29.- [ab Hof](#).

Weingut Diederik ([Link](#)), **Pinot Noir Barrique 2014**, Zürich AOC

«Longueur, fraîcheur, finesse, tension». Mit vier Wörtern hat Pierre Bart seinen Lieblingswein der ganzen Verkostung zusammengefasst. Länge, Frische, Feinheit, Spannung. Allein war er aber nicht dabei, dieses Erzeugnis besonders geschätzt zu haben.

Ausdrucksvolle, intensive, tiefsinnige Nase voller Eleganz und Finesse. Das Holz ist sehr gut eingebunden. Weicher, konzentrierter, geschmackvoller und bekömmlicher Gaumen. Rundum eine sehr schöne Frische.

Der aktuelle Jahrgang dieses Weins kostet CHF 25.90 [ab Hof](#).

Lüthi Weinbau ([Link](#)), **Pinot Noir Barrique 2013**, Zürich AOC

Ein grosser, charaktvoller Wein, rassig, reif, aufgeschlossen für die einen, während die anderen eine etwas alkoholische Note im strukturierten, ausgefeilten, tiefsinnigen Gaumen finden. Ein Erfolg, der viel Anklang gefunden hat. Gewisse Journalisten weisen Rico Lüthi einen burgundischen Stil zu. Aufgrund der Begeisterung, die beide Jahrgänge seines Pinot Noir Barrique geweckt haben, ist dies höchstwahrscheinlich so.

Dieser Wein ist ausverkauft. Der aktuelle Jahrgang kostet CHF 29.- [ab Hof](#). Die Jahrgänge 2014 bis 2018 sind in verschiedenen Formaten erhältlich.



Diederik Michel



Am 5. März 2018 organisierten Rico und Susan Lüthi eine Vertikalverkostung des Pinot Noir Barrique, die die beeindruckende Qualität dieses Weins unter Beweis brachte ([Link](#))

Erich Meier ([Link](#)), **Pinot Noir Barrique 2016**, Zürich AOC

Ein Spitzenwein, der alle Anwesenden überzeugt hat. Bill Nanson vermutet eine geringe Entrappung der Trauben. Komplexe, frische, süssliche Nase mit u.a. Schokolade, rundum sehr harmonisch. Grossartige Textur, samtiger, geschmeidiger, verführerischer, strukturierter Gaumen, tiefsinnige Aromen.

In Deutschland sind die Weine von Erich Meier bei [Lobenberg's gute Weine](#) erhältlich.

In der Schweiz kostet der Jahrgang 2017 dieses Weins CHF 35.- bei [Baur au Lac](#), [Brancaia](#) und [Galaxus](#). [Ab Hof](#) sind die Erzeugnisse des Jahrgangs 2018 erhältlich.





Cédric Besson auf der Lage Chlosterberg

©Weingut Strasser-Besson

Winzerkeller Strasser ([Link](#)), **Chlosterberg 2016, Pinot Noir Grand Cru, Zürich AOC**

Für Pierre Bart und Bill Nanson ein Spitzenwein, der genauso wie der vorherige alle Anwesenden – mit einer Ausnahme – begeistert hat. Bill Nanson, Bernard Bouvier, Dominique, sein Kellermeister, und Philippe Collette tippen auf eine geringe Entrappung der Trauben. Ein einziger anwesender Winzer kann sich mit der Ganztraubenvergärung nicht anfreunden. Feine, frische, geradlinige, präzise Nase mit dunkler Frucht und rauchigen Noten. Dennoch zurückhaltend, grosses Potential. Man merkt, dass das Terroir kühl ist. Es wird noch ein paar Jahre brauchen, bevor sich dieser Wein entfaltet. Weicher, süsslicher, strukturierter Gaumen mit tief-sinnigen Aromen.

Dieser Wein kostet CHF 36.90 bei [1870 Vins & Spiritueux](#) und CHF 37.50 bei [Vineas Vini](#). Bei diesem Händler ist er ebenfalls als Magnumflasche erhältlich. Der Jahrgang 2017 kostet CHF 38.60 bei [Smith & Smith](#)

Winzerei zur Metzg ([Link](#)), **Kirsch♦Berg 2016, Zürich AOC**

«Einfach viel zu jung», fügte ich hinzu, als wir nach der Verkostung dieses Erzeugnisses sehr gespalten waren. Die einen fanden in ihm Noten von Acetylsalicylsäure, die anderen, darunter Bill Nanson, fokussierten sich auf die schöne, reife Frucht im straffen und dichten Bouquet. Im Gaumen fehlt etwas die Dichte laut zwei Teilnehmern der Verkostung. Mittlere Länge. Rundum ein kontroverser Wein, der zum Austausch animiert hat. Darum fasste Pierre Bart die Lage bestimmt am verständlichsten zusammen: «Ich bin in meiner Meinung geteilt, wobei der Winzer grossartig gearbeitet hat.» Also in frühestens acht Jahren wieder verkosten.

Dieser Wein kostet CHF 69.- [ab Hof](#) und bei [Gerstl](#).



Ein genialer Wein, dem wir gerne 18/20 erteilen

Urs Pircher ([Link](#)), **Pinot Noir Stadtberg 2011, Zürich AOC**

Dieser Wein überzeugte durch seine Finesse, seine straffe, komplexe, würzige und delikate Nase. Strukturierter, vollmundiger Gaumen, samtig, etwas extrahiert, süssliche Frucht, etwas Alkohol, ja sogar ein brandiger Touch. Drei Teilnehmer teilten die Meinung, dass der Winzer das Maximum während der Vinifikation erreichen wollte. Was die etwas plumpe Statur dieses Erzeugnis erklären würde.

Wir haben ihn letztlich in unserem [Bericht](#) über die Vertikalverkostung «Stadtberg 1993-2011» bewertet.



©Vinifera-Mundi



Gantenbein ([Link](#)), **Pinot Noir 2008, Graubünden AOC**

Aufgeschlossene, reife, elegante Nase mit komplexen Düften süsser Frucht. Seidiger, vollmundiger, konzentrierter, geradliniger Gaumen, der immer noch sehr jung wirkt. Ein Spitzenwein mit einem langanhaltenden Abgang.

Fazit

Die Teilnehmer*innen der Verkostung haben sich richtig gefreut, bei diesem Anlass dabei sein zu dürfen. Die Aufgabe war aber nicht einfach. «Jedes Jahresende gibt nicht nur Anlass dazu, sich ein gutes Neues Jahr zu wünschen, sondern auch für viele Herausgeber, ihre Best of Best of whatever für Weine zu veröffentlichen. Oder eine vermeintlich disruptive Verkostung zu organisieren, die das unter Beweis stellen soll, was jede und jeder von uns zwei Wochen später schon wieder vergessen hat...», schrieben wir letztlich in einem Bericht. Als Organisator der Verkostung in Marsannay war mein Ziel nicht, dass die lokalen Produzenten denken sollten, dass die Zürcher Pinot Noir die grössten seien. Nicht einmal unsere Winzer*innen haben diesen Anspruch. Dafür haben die burgundischen Teilnehmer*innen ein sehr gutes Panoramabild über die Zürcher Produktion erhalten. Sie werden sich noch lange daran erinnern, sie werden noch lange darüber sprechen, sie werden sich daran erinnern, dass verschiedene Weine ihnen besonders gefallen haben. Diese Einschätzung kommt nicht von irgendwo. Vor zwei Jahren durfte ich ihnen eine Verkostung deutscher Rieslinge organisieren. Einstimmig behaupteten die Winzer aus Marsannay, bis dahin keine nennenswerte Erfahrung in diesem Bereich gesammelt zu haben. Der Anlass hat stattgefunden, und alle sprechen heute noch mit lobenden Worten darüber... Schliesslich möchte ich mich bei der Familie Collotte bedanken, die die Organisation logistisch tatkräftig ermöglicht hat.

Autor: **Jean François Guyard**
 9. Februar 2020

Lektorat: **Carsten M. Stammen**

Unser Mitarbeiter **Carsten M. Stammen** ist freier Fachjournalist mit den Schwerpunkten Wein und Gastgewerbe. Nach seinem Studium in der Tourismusbetriebswirtschaft und der anschliessenden Tätigkeit in den Bereichen Kommunikation, PR und Weiterbildung. Danach war er als Redaktionsmanager und Verkoster für Wein-Plus tätig und arbeitet heute als Verkoster und Texter für einen internationalen Weinhandel in Deutschland. Daneben ist er Buchautor, Dozent und Blogger zum Thema Wein.

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.