

Fast zu schön, um wahr zu sein! In Eglisau bilden Rhein, Städtchen und Reben eine Idylle der besonderen Art. Und nicht nur das: Mit Mathias Bechtel und Gianfranco Ofner setzen zwei junge Winzer qualitativ starke Akzente. Zudem erlebt der Vordere Stadtberg gerade eine nachhaltige Wiedergeburt, durch die erste Melioration in der Deutschschweiz, bei der ökologische Überlegungen im Vordergrund stehen. Es geht voran in Eglisau. Text: Thomas Vaterlaus

Legendäre Lagen

Eglisauer Stadtberg

Foto: gettyimages / Aleksandar Georgiev



Foto: gettyimages / AleksandarGeorgiev

Ist das kleine Eglisau im Kanton Zürich womöglich das schönste Weinstädtchen am «Väterchen Rhein» überhaupt? Gut möglich! Zwar thronen am deutschen Abschnitt des wichtigsten Wein-Kultur-Flusses nördlich der Alpen so weltberühmte Weinorte wie Nierstein (Rheinhessen), Rudesheim (Rheingau) oder Bacharach (Mittelrhein), doch sie haben einen Makel: Die Rebberge und die mittelalterlichen Stadtkerne sind vom Rhein abgetrennt durch vielbefahrene Strassen und Bahnstrecken. In Eglisau dagegen bilden der hier überraschend mächtig wirkende, weil gestaute Rhein, das direkt bis zum Fluss reichende Städtchen und der wohlproportionierte Rebberg dahinter ein idyllisches Ganzes der besonderen Art. Schade ist nur: Noch nicht mal in der lediglich 30 Fahrminuten entfernten Stadt Zürich haben das bis heute alle Weinfreaks gemerkt. Für ein Wein-Weekend fahren viele lieber ins Piemont, ins Elsass oder nach Graubünden. Dabei bietet Eglisau alles für ein sinnlich ganzheitliches Weinerlebnis. Vom Wanderpfad durch die Reben aus hat man das Städtchen und den nahen Rhein stets im Blick. Und im altherwürdigen Gasthof «Hirschen» mit seinen schiefen Holzböden, den beschwingt-barocken Dekorationsmalereien und den sorgsam restaurierten Zimmern mit Blick auf den Fluss fühlen sich Gäste bestens aufgehoben. Das sah wohl auch schon Johann Wolfgang von Goethe so. Der vielreisende Vorgänger der heutigen Travel-Blogger ass hier nämlich am 26. Oktober 1797 von 12 Uhr bis um 13.30 Uhr zu Mittag, und protokollierte dies in seinem Tagebuch fast schon pedantisch exakt. Und obwohl nicht ausdrücklich vermerkt, blickte er vom Tisch aus wohl auf den still dahinfließenden Rhein, vielleicht gar in Gesellschaft eines hiesigen Rebensaftes.

Es gibt Reblagen, deren Qualitätspotential sich dem Betrachter schon beim ersten Anblick offenbart. Und der insgesamt ungefähr 13 Hektar umfassende Eglisauer Stadtberg ist zweifelsfrei ein solcher Grand Cru. Es ist eine Steillage, geprägt von kalkhaltigem Sandstein mit hohem Quarzanteil. Zudem findet sich in den unteren und mittleren Lagen auch Lehm und in den höheren Bereichen Nagelfluh. Es sind poröse, eher leichte Böden, in denen Regenwasser rasch abzieht und die sich schnell erwärmen. Zusammen mit dem überaus milden Klima, beeinflusst von dem sich hier fast zu einem See ausdehnenden Rhein als Wärmespeicher und Reflektionsfläche, herrschen hier während der Vegetationszeit fast mediterrane Verhältnisse. Der Eglisauer Stadtberg teilt sich in den rund 3,6 Hektar grossen Vorderen Stadtberg mit südlicher und leicht südwestlicher

Ausrichtung, der in einer fast monolithisch einheitlichen Form hinter dem Zentrum des Städtchens thront. Der in östlicher Richtung direkt daran anschliessende, rund neun Hektar umfassende Hinterer Stadtberg zeigt sich topografisch weniger einheitlich. Kleine Einschnitte, Kuppen und Wäldchen sorgen dafür, dass in den verschiedenen Parzellen durchaus ein unterschiedliches Mikroklima festzustellen ist.

Bald zu warm für Pinot Noir?

Mit einem Anteil von über 50 Prozent ist der Pinot Noir ganz klar die Hauptsorte in Eglisau. Die kalkhaltigen Böden sind zugeschnitten auf die Sorte. Es ist vor allem der heute 65-jährige Winzer Urs Pircher, der über fast 40 Jahrgänge hinweg mit seinem Topwein, dem Pinot Noir Stadtberg (heute Pinot Noir Sélection Stadtberg) bewiesen hat, dass die Lage zu den grossen Blauburgunder-Terroirs der Schweiz gehört und Weine von einer eigenständigen Typizität hervorbringt. Lange Zeit liess sich der Top-Pinot von Pircher stilistisch zwischen den subtil-kernigen Gewächsen, wie sie etwa am Ottenberg im thurgauischen Weinfeldern reifen, und den etwas vollmundigeren Crus in der Bündner Herrschaft einstufen, doch die Klimaerwärmung hat diese Hierarchie mehr und mehr durcheinandergebracht. Noch gehören die Eglisauer Winzer zu den Gewinnern dieser Entwicklung: «Waren in den 80er Jahren hier noch sieben von zehn Jahrgängen eher eine Spur zu kühl und deren drei ideal, so sind heute sieben von zehn Jahrgänge ideal und deren drei eher zu warm», sagt Urs Pircher. Vor allem der 38-jährige Mathias Bechtel, der sich in den letzten fünf Jahren als zweiter Topwinzer in Eglisau etabliert hat, profitiert von dieser Entwicklung, strebt er doch vollmundig ausdrucksstarke Weine an, denen es aber trotz ihrer Fülle nicht an Eleganz und Struktur fehlt. Der 29-jährige Gianmarco Ofner dagegen, der kürzlich den Betrieb seines «Göttis» Urs Pircher übernommen hat, ist Verfechter eines etwas geradlinigeren, filigraneren Stils und muss heute einige Kniffs anwenden, um gerade beim Pinot die gewünschte Stilistik in die Flaschen zu bringen. So selektioniert er im Keller die Trauben aus den etwas schattigeren, kühleren Parzellen und baut die Weine auch separat aus, um sie dann dem Topwein, dem Pinot Noir Sélection Stadtberg, gezielt beizufügen. Während der Pinot Noir seine führende Stellung in Eglisau behalten hat, ist bei den weissen Sorten eine Verlagerung festzustellen. So hat der Riesling-Silvaner an Bedeutung verloren, Rauschling, Chardonnay, Pinot Gris und Rheinriesling sind im Aufwind. Besonders Rauschling und Ries-

Eglisau: Perle am Rhein

Das Städtchen Eglisau mit seinen mehr als 5000 Einwohnern liegt keine 30 Fahrminuten von Zürich entfernt und ist ein ideales Ziel für ein Wein-Weekend. Wer durch die Untergass und die anschliessende Chilengass flaniert, entdeckt ein lebendiges Städtchen. Lohnenswert ist ein Besuch der Galerie am Platz, die hochkarätige zeitgenössische Kunst von regionalen, aber auch internationalen Künstlern präsentiert (www.galerie-am-platz.ch). In der Handwerkstube können Trachten gekauft oder gemietet werden. Und das Ortsmuseum im Weierbachhus (www.weierbachhus.ch) präsentiert die wechselhafte Geschichte des Städtchens, besonders zu Themenschwerpunkten wie Schifffahrt, Fischerei, Salzhandel und Brückengeschichte. Auch wer mehr über den Falschmünzer aus dem Pulverturm erfahren möchte, wird hier fündig. Im Haus befindet sich auch eine Bibliothek mit 700 Büchern und 600 Dokumenten mit Bezug zu Eglisau. Vom Museum aus führt ein 1,2 Kilometer langer Weinwanderweg mit grandioser Aussicht auf Reben und Rhein bis zum Hinteren Stadtberg, wo sich ein Besuch im bekannten Weingut Pircher lohnt. Ebenso eindrucksvoll ist eine Schifffahrt (www.szr.ch) von Eglisau zur Tössegg und zurück, denn hier im Zürcher Unterland hat sich der Rhein tief ins Hügelland eingegraben und mäandert spektakulär durch Rebberge und Auenlandschaften.

www.eglisau.ch



Karte: Eglisau liegt im Zürcher Unterland am Rhein, auf halbem Weg zwischen Zürich und Schaffhausen.

Bild links: Der nach Süden ausgerichtete Eglisauer Stadtberg (rechts im Bild) gehört zu den absoluten Toplagen in der Deutschschweiz. Vor allem der Pinot Noir zeigt hier seine Klasse.



Genuss-Tipps

Gasthof Hirschen

Keine Frage: Der «Hirschen», dieses alt-ehrwürdige schon 1523 erstmals erwähnte architektonische Gesamtkunstwerk mit seinen vier Gebäudeteilen, das stolz zwischen Rhein und Altstadt thront, ist der gesellschaftliche und kulturelle Nabel des Städtchens. Schon der Belle-Époque-Saal lohnt einen Besuch. Das Haus beherbergt aber auch ein Bistro mit Terrasse zum Rhein, eine Gourmetstube und sechs gemütliche, sorgsam restaurierte Zimmer. Der «Hirschen» ist definitiv der ultimative Ausgangspunkt, um das Weinbaustädtchen und seine Winzer kennenzulernen. Gute Auswahl von Eglisauer Crus. www.hirschen-eglisau.ch

Moema Bar & Restaurant

Bei Amuni Ghazzaoui aus São Paulo und Andy Portmann aus dem Thurgau kommen in ihrem kleinen, aber gemütlichen Lokal am Rhein sowohl brasilianische als auch schweizerisch geprägte Gerichte auf die Teller. Da stellt sich die Frage: Schweizer Forelle oder Shrimps Moqueca mit würziger Kokosnussauce, Kalbsfilet mit Morcheln oder doch lieber Feijoada, das brasilianische Eintopfgericht? Ein kleiner Tipp: Die Eglisauer Crus harmonisieren überraschend gut zu den brasilianischen Gerichten. www.moema.ch

ling zeigen sich in den wärmsten Parzellen des Stadtbergs, wo es dem Pinot Noir allmählich zu heiss wird, als vielversprechende Alternativen.

Dass die Römer schon Wein im Eglisauer Stadtberg angebaut haben, ist zu vermuten, aber nicht belegt. Wenn man sich aber vor Augen hält, wo die Römer in der Schweiz überall Wein produziert haben, ist es schwer vorstellbar, dass sie eine solche Toplage ungenutzt liessen. Die erste urkundliche Erwähnung des Weinbaus im Hinteren Stadtberg stammt aus dem Jahr 891. Auch auf den ältesten Ansichten von Eglisau sind bereits ausgedehnte Rebberge hinter dem Städtchen zu sehen, so auch auf einem Holzschnitt aus dem Jahre 1547. Mitte des 19. Jahrhunderts sollen annähernd 300 Rebbergsbesitzer eine Fläche von fast 90 Hektar bewirtschaftet haben. Weinbau wurde damals im Nebenerwerb betrieben oder aber als Teil der damaligen bäuerlichen Mischwirtschaft. Die Haupteinnahmequelle des Städtchens war aber das Schiffergewerbe auf dem Rhein, vor allem der Transport von Salz und Holz. Noch in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts lebten 48 Schiffer im Städtchen. Auch wenn 1886 die Reblaus einfiel und dem Weinbau schwer zusetzte, so hatte sich die Kunde vom Eglisauer Blauburgunder schon verbreitet. «Wir sind der Meinung, unser Eglisauer könnte einen Ruf haben wie der Wein aus den besten Lagen des Kantons», schrieb etwa 1887 ein gewisser Pfarrer A. Wild. Aufzeichnungen aus den folgenden Jahrzehnten zeigen, dass der Weinbau einem klimatischen Roulette-Spiel geglichen hat. War es im Herbst 1947 mit Zuckergehalten von über 90 Öchsle so heiss, dass die Ernte jeweils um elf Uhr eingestellt werden musste, konnten im Problemjahr 1968 die Pinot-Noir-Trauben lediglich mit 70,88 Öchsle gelesen werden.

Der Stadtberg wird nachhaltig!

Heute erlebt der Eglisauer Weinbau seine beste Zeit «ever», und das nicht nur in qualitativer Hinsicht. Denn gegenwärtig findet am Vorderen Stadtberg die erste Rebbergs melioration im Kanton Zürich seit 30 Jahren statt. 3,6 Hektar Reben werden bei diesem Projekt, für das zwölf Winzer eine entsprechende Genossenschaft gegründet haben, restrukturiert. Sechs Jahre, von 2013 bis 2019, dauerte die aufwendige Planungsphase, deren Kosten – wie auch die Kosten für das ganze Projekt – nicht nur von den Eigentümern, sondern auch von der Gemeinde, dem Kanton und dem Bund getragen wurden. Seit 2019 wird der Weinberg nun neu angelegt. Die Arbeiten sollen spätestens

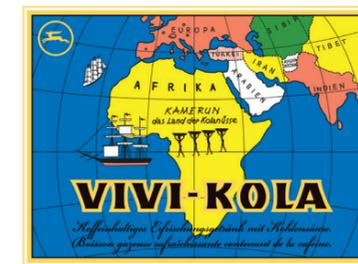
2023 abgeschlossen sein. Doch schon jetzt lässt sich sagen, dass sich der immense Aufwand lohnt. Denn was am Vorderen Stadtberg allmählich Gestalt annimmt, ist die erste Melioration in der Deutschschweiz, bei der ökologisch-nachhaltige Aspekte mindestens so stark gewichtet worden sind wie betriebswirtschaftliche Anliegen. So werden über zehn Prozent des bisherigen Rebberges zu ökologischen Ausgleichsflächen mit maximaler Biodiversität umgewandelt. Eine zentrale Rolle spielt dabei eine rund 600 Meter lange Wildblumenböschung, die sich durch den ganzen Rebberg zieht und die auf einer Aussaat von bis zu 50 Arten basiert. Ebenso wichtig ist die neu in den Rebberg integrierte Magerwiese mit Sandflächen für Wildbienen und Pflanzen, eingesenkten Steinhäufen für Reptilien sowie Strauchgruppen mit Feldulme, Pfaffenhütchen, Liguster, Schwarzdorn, Rosen, Gemeinem Schneeball und Felsenbirne. Das Ziel ist ein Weinbau in einem nachhaltigen, sich möglichst selbst regelnden Ökosystem, das weitgehend ohne synthetischen Pflanzenschutz auskommen soll. So ist das innovative Projekt auch eine Bereicherung für das Städtchen, seine Einwohner und die Besucher, die über zwei öffentliche Treppen mitverfolgen können, was hier so alles «krecht und fleucht». Und noch in einer anderen Hinsicht entwickeln sich die Dinge im Weinstädtchen Eglisau höchst erfreulich: Seit dem Kellerneubau von Mathias Bechtel verfügt er zusammen mit Gianmarco Ofner vom Weingut Pircher über genügend Kapazitäten, um alle Trauben, die in Eglisau reifen zu vinifizieren und abzufüllen. Und genau das ist ihr Ziel. Verschwanden früher viele Eglisauer Trauben in anonymen Assemblagen mit Erntegut aus verschiedenen Zürcher Gemeinden, so soll nun Eglisau pur in die Flaschen kommen, mit der entsprechenden Ursprungsangabe. «Wir müssen diesen Weg gehen, wenn wir Eglisau als Weinstädtchen voranbringen wollen», sagt Mathias Bechtel. Seit kurzem vinifizieren die beiden die gesamte Ernte der hiesigen Weinbaugenossenschaft, wobei Mathias Bechtel die Weissweine in die Flaschen bringt, während sich Gianmarco um die roten Sorten kümmert. Mit anderen Worten: Über 90 Prozent der Eglisauer Trauben werden heute wieder in Eglisau gekeltert und kommen mit der Ursprungsbezeichnung Eglisau in die Flasche. Der positive Virus einer nachhaltigen Wein-Begeisterung ist überall zu spüren im gut 5000 Einwohner zählenden Städtchen. Es geht voran in diesem Paradies am Rhein!

Foto: z.v.g.

Facts & Figures zum Grand Cru am Rhein

Seitenblick: Alles «Vivi» oder was?

Eglisau ist nicht nur dank seiner vorzüglichen Weine bekannt, sondern auch wegen seiner Süssgetränke Vivi Kola und Orangina. Den Grundstein dazu legte der deutsche Salzpionier Carl Christian Friedrich Glenk. Dieser wollte ab 1823 in Eglisau Salz fördern, doch nachdem die entsprechende Bohrung nur leicht salziges Mineralwasser zutage förderte, wurde diese ab 1879 zum Betrieb des Kurhauses Mineralbad Eglisau benutzt, das kurzzeitig gar Gäste aus dem Ausland anzog, jedoch fünf Jahre später wieder schliessen musste. Ab 1924 wurde das salzhaltige Mineralwasser in Flaschen abgefüllt. Weil sich dieses nur schleppend verkaufte, lancierte die Mineralquelle Eglisau AG aromatisierte Süssgetränke wie Eglisana (Zitrone), Orangina (Orange) und schliesslich ab 1938 auch Vivi Kola – das Cola-«Wundergetränk aus Eglisau». Doch obwohl schweizweit bekannt, konnten sich die drei Kulturdrinks langfristig nicht gegen die Power der Marktleader durchsetzen. 1986 wurde die Produktion in Eglisau eingestellt. Doch 2010 gab es ein Happy End. Der in Eglisau geborene Werber Christian Forrer kann die Markenrechte von Vivi Kola übernehmen und macht daraus ein kultiges Trendgetränk, das heute in mehr als 2500 Bars und Restaurants wieder angeboten wird. Aber am besten schmeckt es selbstverständlich in der «Vivi Kola Bar» in Eglisau direkt am Rhein. www.vivikola.ch
www.vivikolabar.ch



Ab 1938 wurde in Eglisau das «Wundergetränk» Vivi Kola produziert, mit Kola-Nüssen aus Kamerun.



Wo Reben bis zum Wasser reichen...

Wann genau im Eglisauer Stadtberg die ersten Rebstöcke gepflanzt worden sind, ist nicht bekannt. Sicher ist: In der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts, dies beweist dieser Holzschnitt um das Jahr 1547, war der Hang hinter dem Städtchen dicht mit Rebstöcken besetzt. Im Gegensatz zum heutigen Drahtzug wurde damals jeder Rebstock einzeln mit einem Stock gestützt.

Traubensorten

Der Sortenspiegel in Eglisau ist im Wandel. Während der Pinot Noir mit einem Anteil von 50 Prozent seine führende Stellung behält, spielt der ehemals wichtige Riesling-Silvaner mit einem Anteil von nur mehr einem Prozent fast keine Rolle mehr. Im Aufschwung sind die Spezialitäten. Vor allem Rauschling, Rheinriesling und Pinot Gris haben in Eglisau ein sehr gutes Qualitätspotential.

50% Pinot Noir
40% Spezialitäten
9% Rauschling

Produktion

Während ganz Eglisau über eine Rebfläche von rund 15 Hektar verfügt, entfallen auf den Stadtberg rund zwölf Hektar, wobei der Vordere Stadtberg (beim Städtchen) mit einer Fläche von 3,6 Hektar wesentlich kleiner ist als der Hintere Stadtberg mit seinen etwas mehr als acht Hektar.

12 Hektar Rebfläche Stadtberg total
3 Weingüter
75 000 Flaschen pro Jahr werden ungefähr produziert

Reifeunterschiede

Wegen dem nach Süden ausgerichteten Steilhang, den der Rhein in Eglisau geformt hat, sowie der vergleichsweise grossen Wasserfläche (infolge des Flusskraftwerks Eglisau-Glattfelden) gilt Eglisau als bevorzugte warme Lage. Da sich hier zudem kaum Kalthuft-Seen bilden, ist die Frostgefahr im Frühling geringer als anderswo im Kanton Zürich. Trotzdem sind die Reifeunterschiede von Jahr zu Jahr heute wesentlich geringer als noch vor einem halben Jahrhundert.

70,88 Grad Öchsle

war die Durchschnittsreife bei den roten Sorten im Jahr 1968 – aufgrund des Zuckergehaltes der schlechteste Jahrgang in den vergangenen 50 Jahren.

118 Grad Öchsle

erreichten die Blauburgunder-Trauben im Hitzejahr 2018 – der höchste Zuckerwert in den vergangenen 50 Jahren.

Preisspanne

Obwohl einige Weine, besonders die Top-Pinots, in den letzten Jahren leicht teurer geworden sind, verfügen die Eglisauer Crus über ein vorzügliches Verhältnis zwischen Qualität und Preis. So liegen fast alle Spitzenweine noch immer unter der 30-Franken-Schallmauer. Und auch die Pinot-Selektionen sind im Vergleich zu den Crus in der Bündner Herrschaft moderat im Preis.

Von ca. **14 Franken** für Riesling-Silvaner und Federweisser bis ca. **40 Franken** für Pinot-Noir-Selektionen.

Eglisauer Winzer: Die drei vom Stadtberg



Mathias Bechtel Der Aufsteiger

Der 38-jährige Mathias Bechtel hat in Eglisau eine beeindruckende Winzkarriere hingelegt. Im bündnerischen Zizers neben einem Rebberg aufgewachsen, absolvierte er eine Winzerlehre, studierte dann Önologie in Changins und trat schliesslich 2008 eine Stelle als Kellermeister beim Weingut Pircher an. 2014 übernahm er seine erste eigene Parzelle im Vorderen Stadtberg. Von da an ging es Schlag auf Schlag. Weitere Parzellen kamen dazu, und 2020 konnte er schliesslich in perfekter Lage im Zentrum von Eglisau zwischen der Altstadt und dem Vorderen Stadtberg einen Neubau errichten. Es war die erste Weingutneugründung in Eglisau seit Jahrzehnten. Zudem gibt die gegenwärtige Melioration im Vorderen Stadtberg dem initiativen Winzer die Möglichkeit, den Sortenspiegel nach seinen Präferenzen zu optimieren. Heute bringt er auf mittlerweile bereits fünf Hektar eindrucksvolle Weine hervor, die mit Fruchtfülle, Sortentypizität, gleichzeitig aber auch Eleganz und Schmelz überzeugen.

www.bechtel-weine.ch



Gianmarco Ofner Der Feintuner

Das Weingut Pircher gilt als die Referenz für Spitzenweine aus Eglisau. Dies ist der Arbeit des heute 65-jährigen Urs Pircher zu verdanken, der das Gut nun 35 Jahre geführt hat. Vor allem sein Pinot Noir gilt schweizweit als Ikone. Nun setzt die nächste Generation das Werk fort. Sein «Göttibueb», der 29-jährige Gianmarco Ofner beendete hier 2010 seine Winzerlehre und blieb. Mit Ausnahme eines Abstechers an die Mosel, der dazu beigetragen hat, dass der inzwischen fast trocken ausgebaute Riesling als zweite Referenz des Gutes gilt. In den letzten Jahren haben Pircher und Ofner das Sechs-Hektar-Weingut kontinuierlich weiterentwickelt. Wichtig war ihnen, dass ihr Parade-Pinot, die Sélection Stadtberg, trotz Klimaerwärmung seinen kernig-frischen Charakter behält. Anfang 2022 hat Gianmarco Ofner offiziell die Verantwortung für das Gut übernommen und gleich einen starken Akzent gesetzt. Er hat die Umstellung auf kontrolliert biologischen Anbau in die Wege geleitet.

www.weingut-pircher.ch



Hansruedi Schneider Der Genosse

Die Weinbaugenossenschaft Eglisau wurde 1905 gegründet, um dem «hiesigen Wein den verdienten Ruf zu verschaffen». 93 Mitglieder, die insgesamt 83 Hektar bewirtschafteten, zählte die Genossenschaft anfangs. So viele wie später nie mehr. Heute sind es noch sieben Winzer, die eine Rebfläche von drei Hektar betreiben. Aber nun spürt Präsident Hansruedi Scherer, dass es vorwärtsgeht. Die gegenwärtige Rebbergsmelioration im Vorderen Stadtberg setzt nicht nur ökologisch starke Akzente, sie schafft auch attraktivere Rahmenbedingungen für die Bewirtschaftung. Und wurden die Trauben nach der Schliessung der eigenen Kellerei im Jahr 1998 von verschiedenen Weinhandelsfirmen ausserhalb von Eglisau gekeltert, so werden seit kurzem die Weissweine von Mathias Bechtel und die Rotweine von Gianmarco Ofner vinifiziert. So steht nun jede Flasche der Genossen wieder für Eglisauer Trauben, die auch in Eglisau verarbeitet und abgefüllt worden sind. Das ist doch schon mal eine Ansage.

www.eglisau-weine.ch

Fotos: Siffert/weinweltfotos.ch, z.v.g.

Mit Rasse und Klasse: neun Crus aus Eglisau



**Bechtel Weine
Rauschling 2019, AOC Zürich
17 Punkte | 2022 bis 2027**
Prototyp eines gehaltvollen, in Akazienholz ausgebauten Rauschlings. In der Nase vielschichtige Aromen von Wiesenkräutern, Waldhonig, weissen Blüten, aber auch dezent mineralisch-salzige Noten. Am Gaumen dicht gewoben und füllig. Präsentiert Holzwürze, aber gut eingebunden in den Säureschmelz. Langanhaltend.
www.bechtel-weine.ch



**Weingut Pircher
Riesling 2020, Stadtberg
Eglisau AOC Zürich
17 Punkte | 2022 bis 2025**
Spontan vergoren im Stile eines trockenen Kabinett. Klare sortentypische Aromatik mit Agrumen, floralen Noten und einem Touch von Irisch Moos. Am Gaumen im Auftakt feine Fruchtsüsse, dann kommt die überaus saftige Säure zum Tragen. Frisch und animierend im Abgang.
www.weingut-pircher.ch



**Weinbaugenossenschaft
Eglisau
Eglisauer Brut, AOC Zürich
16 Punkte | 2022 bis 2024**
Gelungener Schäumler aus Riesling-Sylvaner mit moderaten 11,5 Volumenprozent Alkohol. Exotische Frucht, traubige Komponenten, etwas Muskat. Am Gaumen gut dosierte Fruchtfülle, aber nicht zu reichhaltig, sondern durchaus frisch, mit schönem Schmelz. Angenehme Dosage.
www.eglisau-weine.ch



**Bechtel Weine
Chardonnay 2019
AOC Zürich
17.5 Punkte | 2022 bis 2027**
Helles Goldgelb, vielschichtige Aromen von Zitrusfrüchten, Akazienhonig, einem feinen Hauch von Rosenblättern und edlen Toastnoten. Am Gaumen sehr gut strukturiert sowie frischer und kerniger, als die reichhaltige Aromatik erwarten lässt. Leichter Butterscotch-Touch, saftige Säure.
www.bechtel-weine.ch



**Weingut Pircher
Pinot Gris 2020, Stadtberg
Eglisau AOC Zürich
18 Punkte | 2022 bis 2027**
Verhaltene, aber sehr vielversprechende Aromatik mit Kernobst, etwa Birnen und Mirabellen, auch florale Noten, ein Hauch von gelben Früchten und sehr subtilen Würznoten. Am Gaumen sehr schön straff, aber mit Extrakt und viel edlem Schmelz. Toller Wein zu Fisch und Meeresfrüchten.
www.weingut-pircher.ch



**Weinbaugenossenschaft
Eglisau
Federweisser 2020, Stadtberg
Eglisau AOC Zürich
16.5 Punkte | 2022 bis 2024**
Florale Noten, ein Hauch von frischen roten Beeren. Am Gaumen etwas Extraktsüsse, angenehm rund. Schöne Balance zwischen Fruchtfülle und angepasster Säure. Gute Länge. Mit zartem Frucht-schmelz und Charme. Gut zu asiatischem Essen.
www.eglisau-weine.ch



**Bechtel Weine
Pinot Noir Bechtus 2019
AOC Zürich
18 Punkte | 2022 bis 2027**
In der Nase bezaubernd, mit vielschichtiger frischer Beerenfrucht, vor allem Erdbeeren und Waldbeeren, dazu florale und leicht erdige Noten. Am Gaumen ausdrucksstark, mit edler Frucht, präsentem weichen Tannin. Im Abgang sorgt die saftig-schmelzige Säure für den gewissen Kick.
www.bechtel-weine.ch



**Weingut Pircher
Pinot Noir Sélection
Stadtberg 2019, Stadtberg
Eglisau AOC Zürich
18 Punkte | 2022 bis 2030**
Selektion von bis zu 65-jährigen Stöcken, ergänzt mit Partien aus kühleren Parzellen. Florale Noten, auch Kirschen und Zwetschge. Gut eingebundene Würze. Am Gaumen sehr robust, mit präsentem feinkörnigem Gerbstoff und saftiger Säure. Braucht noch Zeit.
www.weingut-pircher.ch



**Weinbaugenossenschaft
Eglisau
Pinot Noir Barrique 2019
Stadtberg Eglisau AOC Zürich
16 Punkte | 2022 bis 2025**
Klassischer Unterländer Pinot. Aromen von roten Beeren, vor allem Erdbeeren, dazu herbale Noten, schön angepasste Würze und ein Hauch von Brotkruste. Am Gaumen im Auftakt leicht süssliches Extrakt. Fruchtbetont, sehr rund, seidig-trinkig.
www.eglisau-weine.ch