



## Degustation der eigenen Weine 08.11.2008

### im Ritterhaus in Uerikon

Der Organisator Hansruedi Beeler begrüsst die grosse Schar (39) der Hobbywinzer zur Degustation der eigenen Weine. Besonders begrüsst Hansruedi unser Ehrenmitglied Georg Hess als Leiter und kompetenten Tester und Kommentator dieser Degustation und dankt ihm für seine Bereitschaft die Weine zu präsentieren, zu kommentieren und Tips für Verbesserungen ab zu geben.

Ein Dank geht an Hans Rutishauser für die Besorgung eines Pins mit unserm Logo, der bereits an die Anwesenden überreicht werden konnte. (Applaus) Georg begrüsst seinerseits die anwesenden Hobbywinzer und ganz speziell Ruedi Rufer und seine „Weinmacher“ Andrea und Lorenz Hämmerli. Er freut sich immer auf diesen ganz besonderen Anlass einer einmaligen Degustation mit so verschiedenen Provenienzen von Weinen und Cuvées, was es sonst nirgends gebe.

Im Rückblick auf das vergangene Rebjahr 08 bemerkt Georg, dass dieses wieder ein sehr komisches Jahr gewesen ist mit starkem Wachstum der Rebenschosse bestimmend, recht farbintensiv. Lange war es auch nass und warm, das alte Laub wurde schlecht, teilweise setzte Stiellähme ein. Der Oktober war dann trocken und steigerte die Oechslegrade. Frühreife Trauben waren fäulnis anfällig. Die Föhlage setzte erst nach dem Wymmet ein, also wieder ein ganz spezielles Jahr.

Nun also zur Degustation der Weine von 2005 -2007, wobei 2007 als Mehltaujahr bezeichnet werden muss. 16 verschiedene Weine sind zur Degustation aufbereitet.



Die Weine sind bereit zur Degustation

**1. Proseco von Theo + Martin Frei** 2007 Veneto IT  
Leichte Trübung, phenolische Komponente.

Nase: Grünliche Aromatik, Stachelbeere

Gaumen: Trockene Säure, kommt schön, angenehm.

Martin: Alkohol nur 10 %, anfangs nicht trüb, wurde

filtriert, nicht abgekühlt. Ausflocken von Eiweiss,

eventl. Bentonitschönung möglich.

**2. Riesling-Sylvaner von Rolf Sigg** 2008

82 Oechsle, 7,5 gr Säure, 2 mal filtriert, leichte Anzu-

ckerung, Alkoholgehalt 12,5 %. Säure tritt hervor, wird

weich. Nase zeigt Aroma nach Pfirsich/Aprikosen,

Gaumen: trocken keine Restsüsse, Apfelsäure greift.

Etwas Disharmonie zwischen Säure und Aroma. Kein

BSA gemacht. Gärung unter 17 ° Ertrag 880 gr/m<sup>2</sup>,

ein noch junger Wein wirkt frisch.

**3. Riesling Syvaner 2007** Schmidheini (Georg Hess)

RXS + 5% Muskat Oliver, 1/3 normale Kelterung,

2/3 Barrique mit kurzem Ausbau. 2500 Flaschen für

Fr.19.00 ausverkauft.

Nase: Stachelbeere, leicht exotisch „HELIOS“, langer

Abgang, Nachhaltigkeit in der Aromatik. 12,1 %

Alkohol. Harmonie von Säure-Glyzerin-Zucker, sehr

lieblich, weich. Kommt sehr gut an.

**4. Gewürztraminer Hans Lässer** 2007 97 Oechsle  
Nase: Reich, breit in der Frucht, würzig, Vanille.  
Gaumen: Schön leichte Restsüsse, mineralisch im Abgang. Sehr schön gemacht.  
240 Stöcke, heikel wegen Fäulnis, sorgfältig wymmen moderater Flächenertrag. Stöcke 25 jährig. Unteres Limmattahl Kelterung durch Haug Weiningen.



Georg Hess im Ellement seiner Degustation

**5. Bottighofer Blauburgunder** 2007 Hans + Heidi Rutishauser. Wymmet am 1. Oktober 07, 86 Oechsle Maischenerwärmung auf 76° für 1 Minute dann abkühlen auf 40° Sauberes, einwandfreies Traubengut, Peter Knüsel war sehr erfreut. Laut Georg ist Knüsel einer der Wenigen, welcher die Maischenerhitzung absolut im Griff hat. Analyse: Säuregehalt 9.8gr/lit, Ph-Wert 3.5 Standzeit 16 h Ausbau und BSA im Chromstahltank.

Farbe: Violette Reflexe, schöne Farbe für 2007

Nase: Rechte Reife, Zwetschgenmus, Erdbeerkonfi  
Gaumen: Schöner Antrunk, Harmonie Säure/Gerbstoff, harmonisch fruchtorientiert, schön gemacht, Bravo!

**6. Blauburgunder Eschenz** 2007 Migg Weiss  
Erstlingswein in der CH mit 95 Oechsle, Maischengärung bei 35° Säure 10gr/lit. Hefe W15, BSA nicht ganz gelungen, mit Kalk nachgeholfen. Ph-Wert 3.6 Kelterungstechnik mit Gärsalz 35gr/100 lt.  
Gaumen: Breite von Gerbstoff, leichter Naphtalinton, neben der Frucht etwas überlagertes Aroma von Hefestress. Traubenstock hatte zu trocken. Kleine Beeren sind Stressbeeren. Gärsalz hätte 60gr/100lt benötigt. Diskussion über die Wirkung von Hefen W15 und 23/23. Naphtalinton ist ein untypischer Alterungston.

**7. Blauburgunder 80% + Dolceto 20%** Migg Weiss  
Migg hat etwas besonderes ausprobiert indem er einen Cuvée von seinen Reben in Eschenz und seinen Reben im Piemont zusammen brachte.

Farbe: Weinrot-Granatrot. Nase: Verdecktes Problem  
Gaumen: Schöner Antrunk, gaumenfüllend, Frucht und Gerbstoff harmonieren gut. Dolceto hat die Harmonie gebracht, die Fülle und die Komplexität. Das hat dem Problem Gerbstoff gut getan. Der Alkohol ist das Lösungsmittel für Farbe, Aroma und Gerbstoff. Die Kaltstandzeit bringt etwas. Traubengut immer unter Saft halten wirkt. Die Kerne sollten nicht beschädigt werden.

Blauburgunder + Dolceto ist phenomenal, Applaus.

**8. Regent 2007 Ruedi Rufer** / Lorenz Hämmerli  
Interessante Traubensorte, aber mit Mehltauprobem,

geeignet für Bio-Weine, nur 2 bis 3 mal spritzen, weil nicht ganz resistent.

Nase: Schöne Farbe, Brombeerkompott. Gaumen: Schöner Antrunk, Gerbstoff klein, Säure-Gerbstoff-Alkohol in Harmonie, verspielt. 85 Oechsle, sauberes gesundes Traubengut. Kelterung durch Lorenz Hämmerli Inns. Maischengärung normal 4 Tage bei einer Temperatur von 30°, bei 20 Oechsle gepresst. Aufpassen wegen „Böxler“. Gut gemacht.

**9. Cabernet Dorsa „Sulzberger“** Peter Meier  
Dichte Farbe, Nase: Würzig (Weinsbergtechnik)  
Gaumen: Tut auf, Gerbstoff nicht bitter, noch junger Wein, Komplexe Struktur, geht Richtung Bordeaux, gaumenfüllend, breit, weich und angenehm. Oxidatives Oxial ergibt Intensität in der Gerbstoff Aromatik. oxidativer Ausbau heisst lüften.

P.Meier: Gepflanzt 2005 mit 750 Stöcken. Grosses Quantum pro Stock. Wymmet am 20.09. mit 84 Oechsle, Maischengärung, ein wenig aufgezuckert, geschlossene Gärung im „Immervoll Tank“ Temp. über 32° . BSA durchgeführt. Dann als 3. Füllung in Barrique. Seit 4 Wochen abgefüllt. Bravo!

**10. Merlot Veneto von Theo und Martin Frei**  
Trinkfreudiger, fruchtiger Hausmerlot, schöne Farbe.  
Nase: Unverkennbar ein Merlot, Tabak, schwarze Schokolade, Efeu, Lorbeer, schon klassisch.  
Gaumen: feiner Antrunk, Gerbstoff präsent, eine schöner Merlot: Martin: Pflege der Reben durch seinen Vater, einfacher Wymmet. Gärung gut verlaufen bei 25/26°. BSA angesetzt im „Immervoll Tank“ Im Februar in ein Barrique gefüllt und nichts mehr daran gemacht.

**11. La Campanella Merlot + Bondola 2007**  
Peter Gachnang: 100 Stöcke Merlot + ein paar alte Bondola. Rebberg in der Nähe von Bellinzona. Selber gekeltert in Chromstahlstande, 2 „Immervoll Tanks“ und Glasballons. Abbeeren von Hand. (30 lt weggenommen zu Merlot bianca ausgebaut). Oxidativ ausgebaut, mit Eiweiss geschönt, sehr beeindruckt.  
Nase: Sehr dicht, lebt auf der Frucht,  
Gaumen: Feiner Gerbstoff, weich, angenehm, harmonisch. Nichts zu beanstanden, klare feine Art. Bravo!

**12. Merlot 2006 Ricardo Beatig**  
Schöne Fasslage, 1 Jahr im Barrique.  
Nase: Barrique Aromatik nussartig, steht sehr breit in der Frucht. Gaumen: Komplexität bemerkenswert, nicht nachfiltrieren, Feinhefe hilft zum Ausklären, viel Gerbstoff. Ricardo: Trauben mit 85 Oechsle, Maischengärung bei 30°, 4 Wochen an der Maische, Nach der Gärung erwärmt auf 30°, Batonage nicht zu empfehlen in diesem Fall.



**13. Merlot 2005 Ricardo** wie 2006 jedoch besser durch den Filter mit nur einer Beschichtung, kein Unterschied in der Traubenqualität zum 2006.  
Dichte Farbe, Im Gaumen breit, reich und füllend, trinkreif, schlanke gute Gerbstoffstruktur. Alkohol kommt etwas hervor, Aromatik geht zurück. Jetzt trinken. Der 2006-er hat ein grösseres Potenzial als der 2005-er.

**14. Merlot Cadenazzo 2006** Dubs: Peter Meier  
Nase: Klassische Aromatik. Gaumen: Angenehm, fruchtbetont, nachhaltiger Abgang, harmonisch.  
P. Meier: Traubengut mit 94 Oechsle, Säure 8.7gr/lit. Maischengärung 32°, 0.5 % aufgezuckert. Eiweiss geschönt. SO2 40mg/lit zu Stabilisierung keine Filtrierung, Gesamtsäure 8.7gr/lit. Alkohol 13.5% Ausbau in franz.Eiche. Abgefüllt am 20.10.2007



**15. Chambursin 2007 Walter Keller**  
Chambursin ist eine biologische Traube, etwa 120 Jahre alt und etwas schwierig in der Kelterung. Walter hat seinem Freund Edi die Degustationsflaschen mitgegeben, da Walter im Moment nicht in der Lage ist wegen seinen Knien und den Hüftgelenken an der Degu teil zu nehmen. Wir wünschen Walter recht gute Besserung und liebe Grüsse von den Hobbywinzern. Walter pflegt das Kulturgut des Rebbaus sehr. Chambursin ist ein Gerbstoff betonter Bio Wein aus dem Walter hin und wieder auch einen vorzüglichen Grappa gebrannt hat. Dieser schön gemachte Chambursin in seiner dunklen fruchtigen Farbe und dem Aroma erfreut die Hobbywinzer. Es ist weit und breit der einzige Chambursin den wir jeweils degustieren dürfen. Bravo Walter!

**16. „Regina del Bosco“ Sangiovese + Bodella de Montalcino** 2003 von Isidor Stirnimann  
Farbe sehr dicht, oxidativer Ausbau. Nase: Rote Beeren, Rumtopfparoma, würzig nach Nelken und Tabak. Gaumen: Guter Antrunk, schöne Säure, breite Frucht, ein schöner Abschluss der Degustation mit einem hochkarätigen Tropfen. Herzlichen Dank!



## Dank und Verabschiedung

Sehr kompetent und aufschlussreich hat Georg diese wie er sagt auf der ganzen Welt einmalig, speziellen Degustation zu ende geführt und auch immer sehr blumig kommentiert. So lange er laufen könne und so lange wir Hobbywinzer ihn „haben“ wollen, werde er mit großer Freude an die Degustation kommen. Hansruedi Beeler dankt Georg für seinen grossen Einsatz bei uns Hobbywinzer und für seine Bereitschaft auch die nächsten Degustationen zu leiten. Ruth überreicht ihm als Dank einen Blumenstrauss.



Hansruedi Beeler dankt Georg Hess für die kompetente Leitung der „auf der Welt einzigartigen“ Wein-Degustation

Martin Frei verabschiedet Georg und dankt ihm für sein grosses Wirken. Ebenso dankt Martin auch Ruth und Hansruedi für die Organisation dieser Degustation. Herzlichen Dank allen Teilnehmern für ihr Interesse am grossen Kulturgut des Weinbaus.

Nächster Anlass: GV am 24.01. 2009  
Belvoir-Park in Zürich-Enge

Bericht von Hans Rutishauser, Aktuar HWCS



„Unser Aktuar und Schreiberling“ Hans  
Fotoaufnahme von Ruth Beeler

## Hobbywinzer Club Schweiz HWCS

Präsident Martin Frei

Ruchweid, 8913 Otenbach

