

## Einladung zum Tagesausflug nach Eglisau

### Liebe Hobbywinzerinnen und Hobbywinzer

Am Samstag, 20. April 2024 werden wir in Eglisau das Weingut Oberli & Oechsle und das Weingut Pircher besuchen.

Eglisau ist ein traditionell gelegenes Weingebiet im Kanton Zürich. Wunderschön säumt sich die Altstadt dem Rhein entlang, am Fusse des Stadtberges. Erste urkundliche Erwähnungen auf Rebbaue in Eglisau, gehen auf das Jahr 891 zurück.

Am Vormittag besuchen wir das Weingut Oberli & Oechsle.

Das **Weingut Oberli & Oechsle** wurde von Nando Oberli, Dipl. Weinbautechniker HF im März 2019 gegründet.

Mit höchstem Qualitätsanspruch, Verbundenheit zu Region und Natur, werden aktuell knapp 4 ha Reben im nahe gelegenen Rafzerfeld bewirtschaftet.

Darunter sind traditionelle bestehende Pinot Noir Anlagen, aber auch neu angelegte Rebberge, bestockt mit modernen PIWI-Sorten.

Das noch junge Weingut keltert seine Weine bei einem befreundeten Betrieb.

Wir treffen uns im hauseigenen «Weinladen» in Eglisau zur Degustation seiner spannenden Weine. Vor kurzem konnte ein neues Lokal bezogen werden, das Raum für verschiedenste Events bietet.



Nando Oberli vor seinem alten Ladenlokal

Am Nachmittag besichtigen wir das am hinteren Stadtberg gelegene Weingut Pircher.

Dieses wird seit 2022 von Gianmarco Ofner geführt, welcher es von seinem Götti Urs Pircher übernommen hat. Dieser übernahm das Weingut 1988 von seinen Eltern Rita & Josef Pircher, die den Betrieb 1956 gründeten.

Bewirtschaftet werden 6 ha Reben, welche mit traditionellen Rebsorten bestockt sind. Durch Hingabe in der Pflege der Reben und dem sorgfältigen Bewirtschaftung der Böden, der Natur, sowie schonendem Umgang mit den Trauben im Keller, wird versucht das Beste aus jedem Jahrgang herauszuholen.

Zuerst führt uns Gianmarco Ofner auf einen kurzen Rundgang in die Reben, gefolgt von einer Kellerführung. Anschliessend degustieren wir die traditionellen Weine des Weinguts.



Der Stadtberg von Eglisau, entlang des Rheins & das Weingut Pircher



Gianmarco Ofner

Auf die Winzerlehre folgte das Önologie-Studium in Changins (VD) und ein Zwischenstopp an der Deutschen Mosel. Seit seiner Rückkehr in den Stadtberg arbeitete er eng mit Urs zusammen und übernahm Ende 2021 das Weingut Pircher.

Neben seiner Tätigkeit als Betriebsleiter setzt sich Gianmarco als Berufsbildner, Prüfungsexperte und Mitglied in Nationalen Fachgruppen für den Nachwuchs des Winzerberufes ein.

**Programm:**

Datum 20. April 2024

**Treffpunkt Bahnhof Eglisau**

**09:15 Uhr**

Bahnreisende:	Zürich HB ab	08:37 Uhr S9 Gl. 41/42
	Eglisau an	09:09 Uhr
	St.Gallen ab	07:58 Uhr IC 5 Gl. 2
	Winterthur an	08:31 Uhr Gl. 3
	Winterthur ab	08:36 Uhr S 41 Gl. 9
	Bülach an	08:55 Uhr Gl. 4
	Bülach ab	09:02 Uhr S9 Gl. 1
	Eglisau an	09:09 Uhr

Abfahrt mit PW zum Weingut Oberli & Oechsle (Rheinfelderstrasse 43, 8193 Eglisau) 09.20 Uhr

Besuch & Degustation Oberli & Oechsle 09.30 Uhr – 11.45 Uhr

Mittagessen im Restaurant/Pizzeria Rheinfels Rank (Rheinfelderstrasse 2, 8193 Eglisau) 12.00 Uhr – 13.40 Uhr

Besuch & Degustation Weingut Pircher (Hinterer Stadtberg 1, 8193 Eglisau) 14.00 Uhr – 16.00 Uhr

Fahrt mit Privatautos.

Bitte **freie Sitzplätze** bei Othmar (079/ 821 56 77) **melden**.

Preis: Besichtigung inkl. Degustationen, Mittagessen ohne Getränke

Mitglieder Fr. 65.—

Gäste Fr. 80.—

**Anmeldeschluss Freitag, 10. April 2024**

schriftlich an [president@hobbywinzer.ch](mailto:president@hobbywinzer.ch) oder brieflich an

Othmar Krapf - Präsident HWCS – Brenden 309 – 9426 Lutzenberg

Wir freuen uns auf eine tolle Begegnung in Eglisau und gemütliches Beisammensein



..... **bitte - ausfüllen** .....



Hobbywinzer Club Schweiz, Othmar Krapf, Brenden 309, 9426 Lutzenberg

**ANMELDUNG**

**Name:** .....

**Vorname:** .....

**Name:** .....

**Vorname:** .....

Mobil-Nr. für Reisetag .....

Mitfahrgelegenheit für Bahnreisende ja  - nein

Anzahl freie Mitfahrgelegenheit – Anzahl Plätze .....

**Mittagessen** (bitte 1 Spaghetti-Variante auswählen) :

Kleiner Salat  
Spathetti  
Tiramisu

Spaghetti Bolognese     Spaghetti Carbonara     Spaghetti mit Pesto (Vegi)

**Notfallnummer**      bei Fragen 079 821 56 77 oder 071 855 87 75 Präsident

