

Jahresdegustation 08. März 2025 Restaurant Rathaus Pfäffikon SZ

Um 13:30 Uhr treffen sich 39 Hobbywinzer und Hobbywinzerinnen zur jährlichen Degustation der eigenen Weine.

Durch die 'Blinddegustation' mit den verpackten Flaschen in Stoffsäckli, führt uns Michael Hänzi Önologe, zum 8-ten Mal.



Heute sind 16 Weine zu verkosten: 4 x weiss 1 x Rosé 11 x rot

Weissweine

«Alerina» Johanniter – Solaris 2022 SK
von Gregor Gwerder eingereicht

Beurteilung: klare gelblich – grüne Farbe. Fruchtige, exotische Note. Weicher Auftakt, Süsse vorherrschend, Säure strukturiert. Endet etwas auf dem Alkohol. Harmonisch.

«Solaris» 2023 SK

von Josef und Christine Felder eingereicht

Beurteilung: klare gelblich - grüne Farbe. Nase etwas reduktiv. Hefe. Weicher Auftakt. Süsse schnell da und präsent. Ebenso eine präsent Säure. Wirkt etwas süss – sauer. Nase öffnet sich durch schwenken. Harmonisch.

«Briinig» Solaris 80% Sauvignon Soyhières 20% 2023 SK
von Schlatter Dieter eingereicht

Beurteilung: klar gelb – grünliche Farbe. Blumig fruchtige Nase. Reduktiv? Peperoni. Weicher Auftakt, schöne präsent Säure die strukturiert und diesem Wein Länge gibt. Leichtes Tannin, langanhaltend. Harmonisch. Sehr schön.

«Pinot Noir Federweiss» 2023 FK

von German und Bea Majhensek eingereicht

Beurteilung: klar goldgelbe Farbe. Nase Himbeere – Erdbeere. Kurzer Auftakt, frische Säure. Mittlerer Abgang. Endet etwas auf dem Alkohol. Harmonisch.

Roséwein

«Regent Rosé» 2022 SK

von Christiane und Hansjürg Keller eingereicht

Klar, lachsfarbig, Federweiss. Leicht reduktiv, Frucht etwas im Hintergrund. Geht ins Lakritze. Weicher Auftakt, Säure dezent. Retronasal ist der Wein reduktiv. Macht den Gaumen etwas klein, kurzer Abgang, Säure fehlt etwas, Harmonie fehlt etwas.

Rotweine

«Murger» Pinot Noir 2022 ausgebaut in Murger Eichenfass SK

von German und Bea Majhensek eingereicht

Beurteilung: klar, helles rot. Leicht Teernote. Schwarztee. Kurzer Auftakt. Schöne Säure. Jugendliches trocknendes Tannin. Langer Abgang. Retronasal beerig – teerig. Harmonisch. Kernig. Spannend.

«Divico – Pinot Noir» 2023

Von Oschwald Gabriela eingereicht

Beurteilung: klar, schöne rote Farbe mit Violett Reflexen. Fruchtig – beerig. Leicht Minze. Weicher Auftakt, samtige Tannine. Säure dezent im Hintergrund. Mittlerer Abgang. Sauerstoff – Einfluss ein Thema? Harmonisch.

«Balà» 2022 Gamaret FK

von Werner und Irene Kupper eingereicht

Beurteilung: nicht ganz klar, dunkelrot – violett. Würzige Note, eher reduktiv, etwas Hefe. Kurzer Auftakt, Säure ist schnell da und ist präsent. Kerniges, trocknendes Tannin.

Etwas weniger Säure wäre harmonischer. Tannin wird sich mit der Zeit verfeinern.

«Rosso» Cuvée 2024 FK

von Walter Zindel eingereicht

Beurteilung: klar, helles rot mit Violett Reflexen, Beerige Nase, Schafe. Kurzer Auftakt. CO₂ greift schnell an. Tannine wirken durchs CO₂ trocknend. Mittlerer Abgang. CO₂ – Spiel ist faszinierend.

«Rimaldi D'Oro» 2022 Merlot SK

von Ricardo Bättig eingereicht

Beurteilung: nicht klar, schönes rot mit Violett Reflexen. Dunkle Früchte, beerig Schokolade. Erinnert an Portwein. Kurzer Auftakt. Hohe Säure, sehr viel Tannin. Wirkt sehr gerbig. Harmonie fehlt.



«Vino del Catto» Léo Millot 2024 FK
von Vanda Zindel eingereicht

Beurteilung: nicht klar. Schöne dunkle Farbe mit Violett Reflexen. Sehr fruchtig, helle Früchte. Weicher Auftakt. Wirkt etwas süss. Sehr samtiges Tannin. Mittlerer Abgang. Säure dezent im Hintergrund. CO2 könnte etwas weniger sein. Harmonisch.

«St.Ulrich» Cabernet Jura 2023
von Kunz Hermann eingereicht

Beurteilung: nicht klar. Sehr dunkle Farbe violett. Leicht reduktiv. Fruchtig – würzig. Weicher Auftakt. Sehr samtige Tannine. Schöne dezente Säure. Langer Abgang. Sehr harmonisch. Wow

«Büeler» 2022 BB/Divico/Cabernet Jura SK
von Markus Walser eingereicht

Beurteilung: Nicht klar, schöne dunkle Farbe, Violett Reflexe. Fruchtig – blumige Nase. Veilchen. Weicher Auftakt. Satte, schöne, leicht trocknende Tannine mit Potential.

Säure strukturiert. Langanhaltend. Harmonisch. Cool



«Maréchal Foch» 2022 SK

von Marianne und Hansruedi Jenzer-Bubendorf eingereicht

Beurteilung: Nicht klar. Sehr dunkle Farbe. Intensiv fruchtig beerig.

Reduktiv – Cassis. Weicher Auftakt. Samtige Tannine. Dezente Säure. Langer Abgang. Sehr harmonisch.

Könnte etwas eindimensional ausgelegt werden.

«Divico» 2023

von Heinz Schibli eingereicht

Beurteilung: Eher trüb. Schönes rot mit Violett Reflexen. Fruchtig, Minze. Weicher

Auftakt. Samtige Tannine. Langer Abgang. Sehr harmonisch. Cool

«Helix Pomatia Quercus» Cal 21-28/Divico/Cabernet Jura 2023 SK ausgebaut in Eiche

von Roman Walser eingereicht

Beurteilung: Nicht klar. Sehr dunkle violette Farbe. Nussig – rauchige Nase. Kurzer Auftakt, samtige Tannine. Säure die strukturiert. Retronasal wieder das rauchig – speckige. Langanhalten. Harmonisch.



Gesamteindruck der Degustation von Michael:

Die verkosteten Weine sind wieder sehr auf den Punkt gebracht. Die Weine sind harmonisch zwischen Süsskomplex, Tanninen und Säure gekellert.

Die Weine machen Freude und sind qualitativ auf einem sehr hohen Niveau.



Ein herzlicher Dank vom Präsidenten und den Hobbywinzern geht an Michael für seine klare ehrliche Beurteilung. Er wünscht sich zum Schluss für uns, dass wir uns weiterhin mit Freude und Engagement den Reben und dem Wein widmen. Also, lassen wir die gelungenen Weine entkorkt und geniessen ihn entspannt.

Der Präsident Othmar bedankt sich bei allen, für die mitgebrachten Weine und das Interesse an diesem jährlichen Anlass.
Bis zum nächsten Mal und viel Freude im Rebberg.

Text allgemein: Bea Majhensek
Fotos : Bea Majhensek
Text Wein : Michael Hänzi