HOBBYWINZER CLUB SCHWEIZ

Degustation der eigenen Weine 08.11.08
Organisiert von Ruth + Hansruedi Beeler
Degustateur: Ehrenmitglied Georg Hess
Berichterstattung: Hans Rutishauser, Aktuar

Grosser Anlass der Hobbywinzer im Ritterhaus zu Uerikon 7. 11.2009

Traditionsgemäss treffen sich unsere Hobbywinzer anfangs November im Keller des ehrwürdigen Ritterhauses zu Uerikon am Ufer des Zürichsees.
Das grossartige Bauwerk wurde 1531 neu wieder erbaut durch das Kloster Einsiedeln. Auf alten Fundamenten aus der Romanik entstand der heutige stattliche Riegelbau. Der Unterhalt und die Pflege dieser Bauwerke ist heute eine Daueraufgabe des 1943 gegründeten Vereins zur Erhaltung dieser Liegenschaften am See. Die Liegenschaften bestehen aus Ritterhauss, romanisch/gotischer Kapelle und dem Burgstall.

Schon vor 11 Uhr waren Ruth und Hansruedi Beeler mit 2 Helfern daran den Keller mit Tischen und Stühlen ein zu richten und auch etwas festlich zu gestalten. Die Natursteinwände sind gegen aussen nicht isoliert, sodass der Raum frühzeitig mit einem Warmluftgebläse und dem Cheminiee vorgeheizt werden müssen.
Ruth und Hansruedi haben vorgängig Käse, Flisch und Brote gerichtet, um kurz vor Beginn der Degu die schön angerichteten Platten von Heidi und Ruth auf die dekorierten Tische zu servieren. Servietten und Gläser stehen ebenso bereit.

14 verschiedene Weine unserer Hobbywinzer gliedert Georg Hess in eine möglichst sinnvolle Reihenfolge. Es ist immer etwas Spezielles mit was für Rebsorten, Kniffen und Assemblagen einmalige Weine kreiert werden

„Die Küchenmannschaft“„ Ruth, Hansruedi und Heidi sind tüchtig daran die Degustationsplatten vor zu bereiten. Unsere Hobbywinzer sollen das Degustieren geniessen können. Es ist wichtig, dass zwischen den verschiedenen Weinen der Geschmack wieder „neutralisiert werden kann.

Begrüssung und Mitteilungen:
Hansruedi Beeler begrüsst die anesenden Hobbywinzer, es sind 39 an der Zahl. Einen speziellen Willkommgruss gilt unserm Ehrenmitglied und Degustateur Georg Hess, der sich wieder einmal mehr die Zeit nimmt uns Hobbywinzer viel Wissenswertes über die Weinkultur und das Geniessen des Wein näher zu bringen. Begrüsst wird auch der Redaktor der Zeitschrift „Seesicht".
Leider ist unser Präsident Martin Frei an Grippe erkrankt und kann nicht dabei sein.
Mitteilungen: Die GV von 23. Januar wird im „Spirgarten" in Altstätten abgehalten. Martin Frei konnte mit dem Kant. Rerbbaukommissär einen Kurs über Pflanzenschutzmittel im Strickhof vereinbaren.

Hansruedi begrüsst die Hobbywinzer und Georg Hess

Georg Hess seinerseits begrüsst die Anwesenden und freut sich auf die Einmaligkeit dieser Degustation. Bereits ist auch für nächstes Jahr das Degustationsdatum fixiert: 6. November 2010.

Die Weine stehen zur Degustation bereit, Nur 3 Weisse

Degustation der Weissweine

1. Gewürztraminer 2008: 90° Oechsle
Hans Lässer, geerntet am 10.10.2008.
durchgegärt ohne Restzucker, 1 gr Weinsäure zum Ansäuern beigegeben, lange Gärungszeit, kein BSA
Nase: Gut, mit Muskat- und Honigaromatik
Gaumen: Schön süsser Antrunk, unterstützende Säure, Gaumenfüllend, gute Balance, „schön gemacht"

2. Federweisser aus Blauburgunder 90° Oechsle
Migg Weiss „Entenstaller" 2008 Eschenz
11.6 gr Säure, Ph 3.5 BSA durchgeführt 6.2gr Säure mit W 15 vergoren.
Nase: Verhaltene Aromatik
Gaumen: Schöner Antrunk, Säure wird dominant und überdeckt den Abgang, (etwas zu warm) sollte kälter sein, durch den Gerbstoff etwas rauh
Empfehlung: Säure auf 5.5 gr. zurücknehmen.

3. Merlot Bianco aus Merlottrauben und 20% Bondola, 150 lt Maische mit 84° Oechsle, aufgezuckert um 11.3°Oechsle, (1 kg pro hl) 12V% Alk,
Peter Gachnang: La Campanella una nota de Bondola. Gebiet: Pinarezzo Magadino, 85 Rebstöcke, davon 30Stöcke alte Bondola, keine Filtration
Nase: Feine Himbeere, gelbe Farbe. Gaumen Tut auf, schöne Säure, bleibt stehen, gibt Wärme im Gaumen, erweckt „Nachverlangen"
Zuckerbeigabe bewirkt grössere Beliebtheit, wird schneller getrunken, grosses Kompliment, sehr sauber gearbeitet.

Rotweine
4. Bottighofer Blauburgunder 2008 Maischenerwärmt, mit 94 °Oechsle, 11.68 Säure, 3.5 Ph, 13.2V% geerntet am 20 Oktober 2008.
Schöne, dunkle Farbe, optimale Farbdichte
Nase: Brombeeraroma, Zwetschgen, leicht, süffig
Gaumen: Reife, elegante Finesse, Antrunk breit, gaumenfüllend, aromatischer Gerbstoff bleibt im Abgang erhalten, Kirschen Konfi Aromen, nur leichte Säure.
Hervorragende absolut gelungene Maischengärung, welche Peter Knüsel beherrscht. Hoffentlich kann das auch sein Nachfolger

Interessiert, ja fast andächtig folgen die Hobbywinzer den Erläuterungen von Georg Hess

5. „Entenstaller." Blauburgunder + 18% Dolcetto
Migg Weiss, Steckborn.
90° Oechsle, 3.35Ph, Säure 7.6gr, nachher 4.9gr, mit Klak noch etwas entsäuert. Guter Gärverlauf, nach 5 Tagen abgepresst. BSA durchgeführt
Nase: gute Aromatik, Bittermandeln (vom Dolcetto)
Gaumen: Sehr füllend, nicht trocknend, hart präsent, könnte etwas mehr Säure haben. Elegant im Abgang, wenn auch kurz. Dieser Wein wird „ausgetrunken"
Etwas zuviel Säure herausgenommen.
Ziel wäre 5.5gr. Säure, welche stützend in der Struktur wirkt, sonst ergiebt sich zuviel Gerbstoff. Es ist aber ein schöner Wein.

6. Blauburgunder Classic, Barrique 2007
Wachsverschlossen 90° Oechsle, 4.2 gr Säure 1 Jahr im Barrique. „Hornusser" Max Hauswirth
Nase: Fruchtige Aromatik, süsses Vanilholz
Gaumen: Glizzeringetränkt, schöner Antrunk. ge-

stützte Säure, sehr schöne Nachhaltigkeit, Vanil/ Nussaroma bleibt erhalten, wunderschöner Wein mit 13.4V% Ein „phenomenaler Aargauer“ kann zu Kelterung empfohlen werden.

7. Gamaret (Gamay x Reichensteiner) 2008 Buhwiler Rebberg 12V% Leo Nyfenegger Kelterung Peter Egloff Sehr schöne Farbe, Nase: sehr dicht, sehr fruchtig, Kirschenaroma. Gaumen: Frischer, leichter Wein, Gerbstoffe die wieder verschwinden, stützende Säure, sehr schön gemacht, ist trinkfertigwährend 4-5 Jahren.

8. Garanoir Sulzberg: Peter Meier Willi Reinle Selektion B 28, 83 Oechsle, 9.4 gr Säure, Anreicherung 0.5%, Gelesen am 1. Oktober, Maischengärung, Hefe W 15 im Stahltank ausgebaut, nicht filtriert 12V%
Nase: Beerige Frucht, Erdbeerkonfi
Gaumen: Reife Frucht

9. Cabernet Dorsa (Cabernet x Dornfelder) Barrique Peter Meier, Willi Reinle
82°Oechsle, Anreicherung 0.5% Keine Schönung. keine Filtration, Maischengärung bei 32° BSA durchgeführt 4.5gr Säure 3.78Ph 12V%
Nase: Intensive Frucht, Cassis Holunder , Amaretti
Gaumen: Sehr füllend Säure kommt schön Tendenz ins leicht Bittere, etwas zu stark betont, anderer Weintyp (italienisch/spanisch) Tanine eingebunden wie Barolo und Barbaresconote. Alkohol könnte auf 13V% angehoben werden.

Die Degustation regt zu Fachgesprächen an

1**0. Blaufränkisch** vom oberen Zürichsee 200in leichter Barrique-Kelterung, 12V%
Produzent: Fredi Clerc in Noulen, vorgetragen von Georg Hess. Interessante Struktur, Dichtes Weinrot, Nase: Fruchtaroma, Holunder, Lakritze, Kakao-Bohne.
Antrunk: schlanke Eleganz, weich, stützende Säure, wenig „dieser Wein wird ausgetrunken“, gut zu Wild, sauber gemacht, kein grosses Alterungspotential, interessant für die Pflege.

11. Merlot Rinaldo d`oro 2008 della Valle Blenio Riccardo, Marcel & Lies 84 - 88°Oechsle 12.5V%, dichte Farbe, im Stahltank ausgebaut 260 kg
Nase: Leder, Tabak Pfeffernoten
Gaumen: Fruchtig, kräftig, Gerbstoffhaltig un Säure präsent, schlank, ein ehrlicher Merlot.

12. Merlot wie vorher, jedoch 2007 und ausgebaut im 1-jährigen Barrique. Grosses Weinjahr mit 92° Oechsle. Normale Maischengärung 30°C Standzeit 10 Tage. Abgepresst und im Barrique BSA gemacht, brauchte bis zum Frühjahr. Riccardo & Co
Nase: sehr fruchtig
Gaumen: Kommt eher langsam, prägend von der Frucht, bleibt als dichter Merlot, keine Bitternoten.

13. Nostrano Bondola + Merlot, 72° + 80° Oechsle Walter Keller
aufgezucker auf total 85°Oechsle, Maischengärung bei 24° Bondola 70% + Merlot 30%
Nase: Nuss-und Mandelaromatik
Gaumen: Schöner frischer Antrunk, gestützte Säure.

14. Chambursin 2008 von Walter Keller
86°Oechsle, aufgezuckert auf 93° Oechsle 3 1/2 Tage an der Maische, dann gepresst, braucht sehr viel Luft wegen sich entwickelnden Gasen. Ph-Wert 3.22
Nur 1 - 2 Spritzungen notwendig (Tessin)
Nase: Sehr dicht, keine Fehlaromatik
Gaumen: Tut schön auf, Säure präsent
Säure kommt wieder mit der Luft.

Walter übergibt Georg noch ein Muster seiner Spezialitäten

Verabschiedung und Dank
Georg bedankt sich seinerseits für das grosse Interesse und die gute Organisation. Diese Art der Degustation ist immer wieder ein Highlight.

Hansruedi dankt Georg für seine kompetenten Ausführungen und verabschiedet Georg mit einem kleinen Präsent.

Vielen Dank an Hansruedi und Ruth für die tadellose Organisation dieses Anlasses, auf Wiedersehen