



ZUNFT DER BRENTENTRÄGER ZÜRICH



3.BRENTRENTRÄGER – STAMM 2025

8.MAI 2025

ORGANISATOR: MANI VILLRINGER

THEMA : BESITZER VON 50'000 WEINFLASCHEN

ORT: RESTAURANT WUNDERRBRUNNEN

DORFSTRASSE 36

8452 OPFIKON

Restaurant Wunderbrunnen, Opfikon

Diese Einladung zu diesem Stamm entspricht perfekt unserer Weinzunft. Den Abend in einem Restaurant zu verbringen, das eine Degustation und ein Essen mit einem so herausragenden Weinkeller bietet – mit 6000 verschiedenen Weinpositionen und über 1500 Grossraum-Flaschen – ist eine wunderschöne Überraschung.



TREFFPUNKT

Wir treffen uns um 18:30 im Weinkeller des Restaurant Wunderbrunnen. Die meisten Zünfter waren etwas früher da und konnten die verschiedenen Weinkeller besichtigen. Der Eindruck war sehr gross! Hier einige Bilder über die Weinkeller.

Willkomensdrunk & Aperitif

**Cuvée Wunderbrunnen –
2018
Weingut Arno Göhring
Rheinhessen / Deutschland
75cl**



Weinbeschreibung

Die Cuvée Wunderbrunnen des Weinguts Arno Göhring ist ein exzellenter Vertreter der Rheinhessischen Weintradition. Diese harmonische Komposition aus Chardonnay und Weissburgunder bietet ein faszinierendes Geschmackserlebnis.

Farbe:

Der Wein begeistert mit einer strahlenden, hellgoldenen Farbe, die im Glas funkelnd reflektiert.

Nase:

In der Nase entfalten sich fruchtige Aromen von reifen Äpfeln, Birnen und Zitrusfrüchten, begleitet von feinen floralen Noten. Die ausgewogene Eleganz wird durch subtile mineralische Nuancen ergänzt, die die Herkunft des Weins widerspiegeln.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich die Cuvée wunderbar frisch und lebendig. Die knackige Säure des Chardonnays und die sanfte Fülle des Weissburgunders sorgen für ein harmonisches Mundgefühl. Fruchtige Aromen von tropischen Früchten sowie ein Hauch von Honig und einem leichten Kräutertouch runden den Geschmack elegant ab.

Abgang:

Der Abgang ist langanhaltend und erfrischend, mit einer schönen Balance zwischen Frucht und Säure. Dieser Wein lädt dazu ein, noch einen Schluck zu geniessen.

Weingut Arno Göhring

Wir, die Familie Göhring, betreiben schon seit vielen Generationen Weinbau. In unserem familiengeführten Gut wird sehr viel Wert auf Tradition aber auch auf Innovation gelegt. Momentan leben 4 Generationen auf dem Weingut.

Arno und seine Frau Katrin haben 2017 das Weingut von Arno's Eltern, Marianne und Wilfried, übernommen.

Bericht über unser Weingut seit 1892

Dieses Weingut kann auf eine stolze Tradition seit 1892 zurückblicken. Hier werden die Weine auf traditionelle Weise, jedoch unter Einsatz moderner Technik, in den alten Kellern ausgebaut, die von den Vorfahren geschaffen wurden. Die Lagerung erfolgt sowohl in Edelstahltanks als auch in den bewährten Holzfässern und Barriques, die dem Wein seinen charakteristischen Geschmack verleihen.



„Arno Göhring könnte sich niemals vorstellen, seine Weine in einem neuen, modernen Weingut auszubauen. Sein Keller, die seit über 100 Jahren in den Boden eingelassen sind, besitzen einen ganz besonderen Kellergeist und eine einzigartige Hefeflora. Dies könnten er in einem Neubau nie erreichen“, betont Arno Göhring.

Bereits die Vorfahren wussten, wie schonender Weinausbau funktioniert. In diesem Weingut wird seit Generationen über mehrere Ebenen im Keller gearbeitet. Der Keller wurde 1892 mit verschiedenen Etagen in den Boden hinein erbaut, was nicht nur zur optimalen Lagerung, sondern auch zur Schaffung eines idealen Mikroklimas beiträgt.



Auf diese Weise verbinden die Familie Tradition und Innovation, um Weine von höchster Qualität zu produzieren, die den Charakter und die Geschichte des Weinguts widerspiegeln. Ihr Ziel ist es, die wertvolle Tradition weiterzuführen und gleichzeitig die Vorteile moderner Technologien zu nutzen.

Zu diesem Weisswein gab es noch Grissini und galt als Aperitif.

Mani stellt die folgenden Gäste und Besitzer des Restaurant vor:

- Willi Bühn
- Karl-Heinz Fischer
- Nico Traber
- Jean-Claude Lauber (Lehrer von Mani)
- Roger Hirzel (Besitzer)

Diese Gäste bringen eine interessante Vielfalt an Erfahrungen und Perspektiven mit.



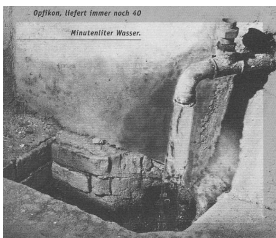
Geschichte des Restaurant

135-jähriges Haus am Brunnenplatz des Opfiker Unterdorfes

Namentlich, wurde das Restaurant Wunderbrunnen in Opfikon 1882 erstmalig erwähnt. Was als Wirtschaft mit eigener Bäckerei begann, erwarb sich ab Mitte des 20. Jahrhunderts einen überregionalen Ruf für seine Guggeli-Spezialitäten.



Den Namen verdankte das Wirtshaus seiner Lage im Grundwassergebiet. Durch die Kellerwand gelangte das Wasser direkt in die Kübel der "Beizer", was als Wunder wahrgenommen wurde.



Der direkt gegenüber gelegene Brunnen mit eigenem Quellwasser dürfte seinen Teil zum Namen beigetragen haben. Sein Wasser hielt - im Sommer wie im Winter - eine konstante Temperatur von 9° Celsius und bescherte den Bauern Opfikons eine zusätzliche Ernte im Jahr. Zusätzlich ermöglichte er eine autarke Wasserbezugsquelle, die in Zeiten von Krankheiten durch Verunreinigungen und Seuchen die Bewohner wie ein Wunder zu beschützen schien.



Im Jahre 1968 schloss das alte Restaurant Wunderbrunnen seine Pforten nachdem seine einstige Schirmherrin Berta Tanner verstarb.

Um den alten Dorfplatz wieder zu beleben und die einstige Tradition wieder aufleben zu lassen, liess der Unternehmer Roger Hirzel, den Wunderbrunnen wieder neu aufblühen. Nach aufwendigen Renovierungsarbeiten im historischen Gebäude gegenüber dem alten Wunderbrunnen, schuf er einen Begegnungsort für Jung und Alt. Seit September 2014 pulsiert in der Dorfstrasse erneut das Leben und das neue Restaurant Wunderbrunnen ist auf dem besten Wege sich wiederum einen weitreichenden Ruf zu verschaffen. Was ihm auch gelang und heute hat das Restaurant 14 Gault-Millau Punkte.



Gault&Millau

International auf der Überholspur

Seit ein paar Jahren befindet sich Gault&Millau jedoch auf einem beachtlichen internationalen Expansionskurs. Nicht nur in Ost- und Südeuropa (Kroatien, Polen, Russland, Rumänien, Slowenien), sondern auch in Übersee (Australien, Israel, Japan und zuletzt in den Vereinigten Arabischen Emiraten) wurden in den vergangenen Jahren neue Gault&Millau-Ausgaben auf den Markt gebracht. Somit werden Gault&Millau-Hauben nicht mehr nur zum Vergleich der Restaurants innerhalb eines Landes herangezogen, sondern entwickeln sich zu internationalen Gütezeichen. Um einer weltweit immer stärker agierenden Marke Rechnung zu tragen, ziehen wir als längster Lizenznehmer (Österreich ist nach Frankreich die älteste Ausgabe des Gault&Millau) mit am gleichen Strang und verwenden ab sofort das neue 5-Hauben-System. Umrechnung

Der Einstieg in die Haubenwelt ist dadurch nicht leichter geworden. Ein-Hauben-Restaurants, die bisher mit 13 Punkten ausgezeichnet wurden, erhalten ab nun eine Bewertung von 11 bis 12,5. Wer bisher mit 14 Punkten quasi am Sprung zur zweiten Haube stand, befindet sich nun mit 13 oder 13,5 Punkten ebendort, usw.

Das Punktesystem

- 5 Hauben: 49 bis 49,5 von 20 Punkten: Höchstnote für die weltbesten Restaurants
- 4 Hauben: 47 bis 48,5 von 20 Punkten: Prägende Küche, führend in Kreativität, Qualität und Zubereitung
- 3 Hauben: 45 bis 46,5 von 20 Punkten: Hoher Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität
- 2 Hauben: 43 bis 44,5 von 20 Punkten: Sehr gute Küche, die mehr als das Alltägliche bietet
- 1 Haube: 41 bis 42,5 von 20 Punkten: Ambitionierte Küche
- 10 bis 40,5 von 20 Punkten: Gute Küche, wie man sie in jedem gutbürgerlichen Haus voraussetzen kann.

Persönliche Information von Roger Hirzel

Persönliche Aussagen von Roger Hirzel über sich und die Entwicklung von Hirzelhaustechnik AG und dem Restaurant Wunderbrunnen

Die Karriere von Roger Hirzel begann mit einer Ausbildung als Sanitärinstallateur. 1991 gründete er die Hirzelhaustechnik AG und setzte sich engagiert für die Renovierung des alten Ortskerns von Opfikon ein. Ein wichtiger Meilenstein war die Übernahme des Hauses Wunderbrunnen.



Vor 14 Jahren plante er gemeinsam mit Kollegen der Giesserei Oerlikon das Projekt Restaurant Wunderbrunnen. Während der Gastrokrisis übernahm er schliesslich das gesamte Restaurant in Eigenregie. Sein Leben lang hatte er ein grosses Interesse an Wein, was ihn dazu bewegte, eine Zusatz-Ausbildung in der Rebschule Wülflingen zu machen und anschliessend eine weitere Ausbildung zum Sommelier zu absolvieren.

Im Rahmen dieser Leidenschaft baute er einen speziellen Weinkeller auf, der heute von einem kleinen Sortiment auf beeindruckende 6000 Positionen auf der Weinkarte angewachsen ist. Mit über 50.000 Flaschen Wein aus verschiedenen Jahrgängen bietet das Restaurant eine breite Auswahl. Im Jahr 2024 erhielt das Restaurant in London eine Auszeichnung für die beste Weinkarte von Süssweinen, Sauternes und Portweinen weltweit.



Das Restaurant umfasst ausserdem drei Weinkeller mit insgesamt 11.000 Flaschen, während der Rest der Weine extern gelagert wird. Neu hinzugekommen ist eine Whisky-Sammlung von 700 bis 750 Flaschen. Zudem verfügt das Restaurant über ein eingerichtetes Fumoir.

Privat besitzt er eine Sammlung in einem Humidor von etwa 10.000 Zigarren. Diese beeindruckende Entwicklung entstand aus der Überlegung, dass er gut essen, gut trinken und eine gute Zigarre geniessen möchte. Somit ist er zum Selbstversorger geworden und verbindet seine Leidenschaften auf einzigartige Weise.



Degustation

Nun werden wir von Herrn Hirzel durch eine Degustation von drei Serien mit jeweils drei verschiedenen Weinen geführt. Die Verkostung wurde umso spannender gestaltet, da sie als Blindverkostung durchgeführt wurde. Die Zeit für diese Verkostung war etwas knapp bemessen, und möglicherweise haben wir die Informationen zu den verkosteten Weinen und den Weingütern nicht ausreichend wahrgenommen. Die Recherchen haben mir jedoch gezeigt, dass es wichtig ist, diese Informationen in den Bericht aufzunehmen.

1. SERIE

1. Wein

Wunderbrunnen Cuvée weiss

Dieser Wein wurde schon ganz am Anfang des Berichtes beschrieben.

2. Wein

Räuschling 2022

Zürichsee AOC

Herkunft: Schweiz

Weingut: Lüthi Weinbau



Weinbeschreibung

Der Räuschling 2022 präsentiert sich mit einem ausgeprägten, typischen Räuschling Bouquet, das von feinen, pikanten Zitrusaromen begleitet wird. Das ausgewogene Verhältnis von Alkohol und Säure sorgt für ein nachhaltiges Geschmackserlebnis und macht ihn lagerfähig.

Böden/Terroir:

Die Trauben profitieren von einem vielfältigen Boden: Sandstein, sandiger Lehm, Ton und Kalkmischboden sorgen für die charakteristische Mineralität und Ausdruckskraft des Weins.

Ausbau:

Der Wein wurde im Stahltank ausgebaut, wodurch die frischen und fruchtigen Aromen optimal zur Geltung kommen.

Dieser Räuschling ist ein hervorragender Begleiter für ein leichtes, frisches Essen oder einfach für einen geselligen Abend. Geniessen Sie ihn gut gekühlt und lassen Sie sich von seinem charaktervollen Bouquet verzaubern!

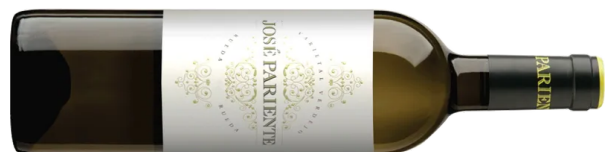
3. Wein

Verdejo 2024

Rueda

Spanien

Jose Pariente Primera Selección



Herkunft:

Dieser Verdejo stammt aus der renommierten Weinregion Rueda in Spanien, die bekannt für ihre qualitativ hochwertigen Weissweine ist, insbesondere aus der Verdejo-Traube.

Weinbeschreibung

Aroma:

In der Nase entfaltet der Verdejo Aromen von frischen Zitrusfrüchten wie Limette und Grapefruit, ergänzt durch florale Noten von weissen Blumen und einer feinen Kräuternote, die an anisartige Kräuter erinnert. Deutliche Anklänge von grünen Äpfeln und Pfirsichen verleihen dem Bouquet eine fruchtige Komplexität.

Geschmack:

Am Gaumen zeigt der Jose Pariente Primera Selección eine lebendige Säure, die dem Wein eine erfrischende Struktur verleiht. Die Aromen aus der Nase setzen sich fort und werden von mineralischen Noten begleitet, die dem Wein eine angenehme Tiefe verleihen. Der Abgang ist lang und harmonisch, mit einem Hauch von Mandeln und einer subtilen Würze.

Fazit:

Der Verdejo 2024 – Jose Pariente Primera Selección ist ein exquisiter Wein, der die typischen Eigenschaften der Verdejo-Traube verkörpert: Frische, Fruchtigkeit und Eleganz. Ein ideales Getränk für gesellige Anlässe oder einfach zum Geniessen an einem warmen Sommerabend.

2. SERIE

1. Wein

Pretty Pony

China / Ningxia

Cabernet Sauvignon 80%,

Merlot 20%

2013



Allgemeine Informationen zum Weinbaugebiet China

Das Weinland China entwickelt sich rasant. Inzwischen gibt es hier mehr Rebfläche als in Deutschland und die Qualität hat sich in den letzten zehn Jahren unglaublich verbessert. Spätestens ab dem Jahrgang 2016 wurde klar, dass in China ernst zu nehmende Bordeaux Blends gemacht werden können. Dennoch wird nur sehr wenig Wein dieses weltweit fünftgrössten Weinproduzenten ausserhalb Chinas getrunken – die Chinesen sind da den Schweizern nicht unähnlich und trinken den meisten im Land hergestellten Wein selbst!

Information zum Weinbaugebiet Ningxia

Die pittoreske Bergregion Ningxia liegt im Norden Chinas am Fusse des Helan Mountain und ist die wichtigste Region für den Anbau qualitativ hochwertiger Weine in China. Hier sind phänomenale Voraussetzungen für Weinbau gegeben. Im Sommer gibt es regelmässig warme Tage mit über 3.000 Sonnenstunden, zu denen die kühlen Nächte einen Ausgleich schaffen. Perfekt, um Weintrauben langsam und gleichmässig ausreifen zu lassen.



Die Winter sind hingegen extrem kontinental und kalt, sodass die Reben zum Teil eingegraben werden müssen, um sie vor Frost zu schützen. In Ningxia gibt es mittlerweile um die hundert Weingüter und nicht wenige davon sind prächtige »Château-Paläste«, die den imposantesten Anwesen des Bordeaux in nichts nachstehen. Man könnte zuweilen sogar beinahe meinen, dass man sich im Bordelais befindet.



Technologie, Oenologen und Weinkeller



Hier werden keine Kosten und Mühen gescheut und neben der topmodernen Ausstattung vieler Keller sind zudem einige der besten und gefragtesten Önologen – hauptsächlich aus dem Bordelais – anzutreffen, die mit ihrer Erfahrung zum Erfolg des chinesischen Weinbaus beitragen.

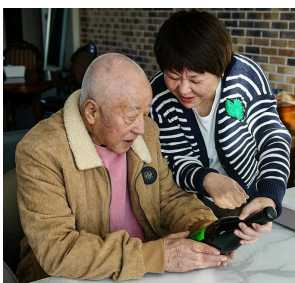
Informationen zum Weingut Kanaan

Hier eine Aussage von James Suckling (renommierter Weinverkoster):

«Nachdem wir in den letzten 12 Monaten fast 300 Weine aus China verkostet haben, haben wir beschlossen, den ersten Platz an das Weingut Crazy Fang Kanaan Winery 2019 zu vergeben. Es ist durchweg einer der besten Cabernet Sauvignons aus Ningxia, der Tiefe, Komplexität und raffinierte Konzentration zeigt und von nahtlos eingebundenen Tanninen mit glänzender, aber fein abgestimmter Eiche geprägt ist.»

Kurzbericht über die Kanaan Winery

Die Kanaan Winery, 2011 gegründet, gehört mittlerweile zu den Spitzenproduzenten Chinas und zeichnet sich durch ihre bodenständige Architektur im Toskana-Stil aus. 2021 wurde ihr Top-Wein, der „Crazy Fang 2019“, als „Chinese Wine of the Year“ von James Suckling ausgezeichnet.



Fang Wang, die quirlige Winzerin des Weinguts, entdeckte ihre Leidenschaft für Wein während eines zehnjährigen Aufenthalts in Deutschland, wo sie den Riesling für sich entdeckte. Nach ihrer Rückkehr in die Heimat begann sie mit Unterstützung ihres Vaters, der ebenfalls ein Pionier der Weinanbau-Region Ningxia ist, ihr eigenes Weingut.

Fang konzentriert sich auf Bordeaux-Rebsorten wie Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot, ohne jedoch ihren Traum vom eigenen Riesling aufzugeben.



Der Name „Kanaan“ spiegelt Fang Wangs christlichen Glauben und ihre Sehnsucht nach Qualität wider, während die kreativen Namen ihrer Weine, wie „Pretty Pony“ und „Wild Pony“, auf ihre Liebe zu Pferden hinweisen. Die Weine sind eindrucksvoll und intensiv, und der Riesling erinnert an die präzisen und zitrusbetonten Exemplare aus dem Clare Valley.



Obwohl Fang ursprünglich auf den chinesischen Markt fokussiert war, bietet sie nun auch Weine für den internationalen Markt an, um die Qualität des chinesischen Weinbaus zu demonstrieren. Die Kanaan Winery ist ein spannendes Beispiel und gilt als „the one to watch“ unter den chinesischen Weingütern.

Weinbeschreibung

Eine Aussage vom 16. August 2021 über diesen Wein und der Oenologin:

Jahrgang 2013

Ich liebe die abenteuerlichen Innovationen der Winzerinnen in China. Ein sehr angenehmer, reichhaltiger Rotwein im Bordeaux-Stil.

Farbe:

Der Wein präsentiert sich in einem strahlenden, glänzenden Rubinrot, das nicht zu tiefgründig wirkt und die Frische und Vitalität des Weins unterstreicht

Nase:

In der Nase entfaltet sich ein verführerisches, cassisartiges Bouquet, das von Aromen reifer Brombeeren und Waldbeeren begleitet wird. Diese fruchtigen Noten sorgen für ein einladendes Aroma, das die Sinne erfreut.

Gaumen:

Am Gaumen beeindruckt der „Pretty Pony“ mit gut eingebundenen Holznoten, die durch sanfte Eichenaromen ergänzt werden. Die feinen Tannine verleihen dem Wein eine angenehme Struktur, während die gut ausgewogene Säure für Frische und Eleganz sorgt.

Abgang:

Der Abgang ist fein anhaltend und rundet das Geschmackserlebnis gekonnt ab, sodass der Geniesser lange von den Aromen begleitet wird.

Insgesamt ist der „Pretty Pony“ 2013 ein ausdrucksvoller Rotwein, der die Stärken seiner Rebsorten perfekt zur Geltung bringt und sowohl Einsteiger als auch Liebhaber komplexer Weine anspricht.

2. Wein

San Leonardo

Villa Gresti

2015

Trentino Alto-Adige

Veneto

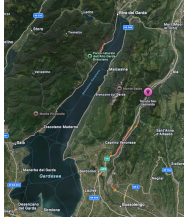
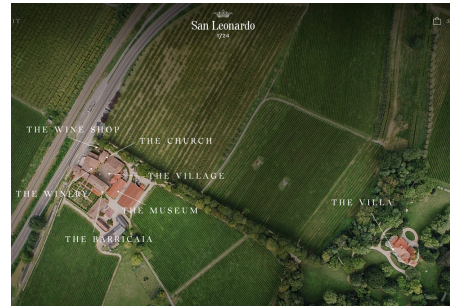
Vigneti delle Dolomiti

IGT



Informationen über das Weingut San Leonardo

San Leonardo, ursprünglich ein Kloster, ist seit über 300 Jahren im Besitz der Marchesi Guerrieri Gonzaga. Gelegen in einer malerischen Landschaft von Weinbergen und Rosen, wird das Weingut von den Alpen geschützt und profitiert von der Wärme des nahegelegenen Gardasees. Die Weine zeichnen sich durch ihre Frische, Harmonie und Eleganz aus, basierend auf handwerklichen Traditionen.



Die Guerrieri Gonzaga-Familie ist seit dem 18. Jahrhundert eng mit dem Weingut verbunden. Marchese Carlo Guerrieri Gonzaga, der erste echte Winzer der Familie, widmete seine Leidenschaft über 50 Jahre der Weinerzeugung und übertrug sein Wissen an seinen Sohn Anselmo, der heute die Geschäfte führt.

Die Familie hat ihren Ursprung als Krieger und führt den Namen Gonzaga seit dem 16. Jahrhundert. Im Jahr 1894 bezog die Familie regelmässig ihren Wohnsitz in Trento. Carlo studierte Önologie und baute bedeutende Weinkontakte auf, insbesondere mit der Domaine de la Romanée-Conti.



San Leonardo hat sich einen hervorragenden Ruf in der italienischen Weintradition erarbeitet und besteht auf einer tiefen Verbindung zur Region und ihrer Kultur. Die Gemeinschaft der Familien, die hier leben und arbeiten, spielt eine entscheidende Rolle bei der Identität und dem Erfolg des Weinguts.

Weinbeschreibung

Der Villa Gresti 2015 präsentiert sich als elegante Cuvée aus Merlot und Carmenère. Sein intensives rubinrot signalisiert die Tiefe und Komplexität, die sich im Glas entfaltet.

Nase:

Das Bouquet ist zart und einladend, geprägt von sanften vanilligen Noten und einem Hauch von geröstetem Kaffee, unterlegt mit subtilen Tabakanklängen. Diese aromatische Vielfalt sorgt für eine ansprechende sensorische Erfahrung.

Gaumen:

Am Gaumen überzeugt der Wein durch sein bemerkenswertes Gleichgewicht und seine sanfte Eleganz. Er zeigt sich vollmundig mit samtigen, seidenen Tanninen, die ihm eine angenehme Textur verleihen. Die harmonische Struktur macht ihn zu einem Genuss, der sowohl komplex als auch zugänglich ist.

3. Wein

Terra do Zambujeiro
Jahrgang 2015
Quinta do Zambujeiro
Alentejo,
Portugal



Traubensorten

Alicante Bouschet, Aragonez, Cabernet Sauvignon, Castelao, Syrah, Touriga Nacional, Trincadeira

Weinbeschreibung

Verkostungsnotizen:

Der Terra do Zambujeiro 2015 ist ein herausragender Ausdruck der Alentejo-Region, bekannt für ihre warmen Temperaturen und fruchtbaren Böden. Dieser Wein ist eine sorgfältige Assemblage, die die typischen Eigenschaften der portugiesischen Rebsorten perfekt einfängt.

Farbe:

Im Glas zeigt sich der Wein in einem tiefen, dunklen Purpurrot, das seine Intensität und Kraft signalisiert.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt der Terra do Zambujeiro 2015 eine beeindruckende Dichte und Konzentration. Berührende Tannine sorgen für eine harmonische Struktur, während die fruchtigen Aromen von dunklen Beeren und eine samtige Textur das Geschmackserlebnis abrunden. Die Frische der Säure hält den Wein lebendig und einladend, während ein langer, ausgewogener Abgang diesen beeindruckenden Tropfen abrundet.

Nase:

In der Nase entfaltet sich ein komplexes Aromenspiel aus reifen dunklen Früchten wie Brombeeren und Pflaumen, ergänzt durch würzige Noten von schwarzem Pfeffer und einer subtilen Kräuterwürze. Feine Anklänge von Eiche, die durch das Barrique-Fass ausgebaut wurde, bringen zusätzliche Nuancen von Vanille und gerösteten Mandeln ins Spiel.



Der Terra do Zambujeiro 2015 ist nicht nur ein Genuss, sondern auch ein Stück portugiesischer Kultur, das jedem Anlass eine besondere Note verleiht.

Informationen über das Weingut

Im Jahr 2013 machen die Zunft das Herbstkapital nach Portugal, auf dieser Reise besuchten wir auch das Weingut Zambujeiro. Der heutige Besitzer des Weingutes Emil Strickler hat uns damals empfangen. Er erwarb das Weingut mit dem Ziel, einen hochwertigen Wein zu produzieren, der sich von den damals üblichen Tafelweinen Portugals abhebt. Er holte sich Unterstützung von dem renommierten Weinbauingenieur Alain Bramaz

Der Winzer des Weinguts Quinta do Zambujeiro ist der Winzer José Maria da Fonseca, der auch als einer mit Emil Strickler zusammen die treibenden Kraft hinter der Philosophie und den Qualitätsstandards des Weinguts gelten. Unter seiner Leitung hat sich das Weingut einen hervorragenden Ruf erarbeitet und sich als bedeutender Akteur in der Weinproduktion in Portugal positioniert.



Quinta do Zambujeiro wurde 1999 gegründet und hat sich seither sowohl national als auch international einen ausgezeichneten Ruf als einer der renommiertesten Weinproduzenten Portugals erarbeitet. Das Weingut, das sich in Rio de Moinhos, Gemeinde Borba, im nördlichen Alentejo in der Serra D'Ossa befindet, nutzt seine besondere Höhenlage und das Mikroklima zur Herstellung hochwertiger Weine.

Die Philosophie von Quinta do Zambujeiro basiert auf einer Kombination aus konventionellen und biologischen Anbaumethoden, wobei auf den Einsatz von Herbiziden verzichtet wird und der Boden während der feuchten Wintersaison durch natürliche Kulturen geschützt wird. Obwohl einige synthetische Produkte wie organische Stoffe gelegentlich verwendet werden, sind die Weine des Weinguts fast vollständig biologisch.



Ziel ist es, aussergewöhnliche Weine mit Individualität und Charisma zu kreieren. Durch die bewusste Entscheidung für Weinberge mit geringen Erträgen können Weine produziert werden, die eine maximale Konzentration an Geschmack und Frucht aufweisen und somit enorme Langlebigkeit in der Flasche garantieren.



Quinta do Zambujeiro folgt umweltfreundlichen Verfahren, um die Natur und die Landschaft zu schützen. Ihre Weine sprechen verschiedene Verbrauchertypen an und sind in Märkten wie der Schweiz, Deutschland und Brasilien vertreten. Das Weingut hat sich durch kontinuierliche Verbesserungen der Weinqualitätsstandards zu einer Kultmarke entwickelt

3. SERIE

1. Wein
Pinot Noir
Passion
2018
Donatsch
AOC Graubünden



Weinbeschreibung

Der Pinot Noir Passion 2018 von Donatsch ist ein faszinierender Ausdruck der Graubündner Terroirs und begeistert durch seine Eleganz und Komplexität.

Farbe:

Im Glas zeigt sich der Wein in einem strahlenden Rubinrot, das auf die Fruchtigkeit und Frische des Weins hinweist.

Nase:

Das Bouquet ist vielschichtig und verführt mit Aromen von reifen roten Früchten wie Kirschen und Himbeeren, unterlegt mit feinen Noten von Gewürzen und einem Hauch Erdigkeit. Komplexe Nuancen von Vanille und zarten floralen Akzenten runden das aromatische Profil ab.

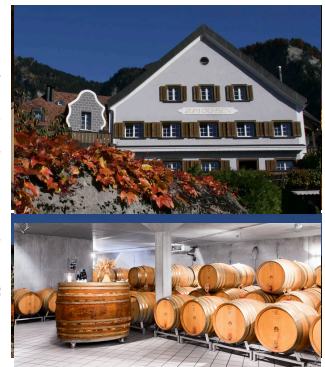
Gaumen:

Am Gaumen präsentiert sich der Pinot Noir Passion 2018 kraftvoll und dennoch geschmeidig. Die gut integrierten Tannine verleihen dem Wein Struktur und Eleganz, während die lebendige Säure für Frische sorgt. Die fruchtigen Aromen setzen sich am Gaumen fort und werden von einem Hauch von Schokolade und Gewürzen begleitet, was zu einem harmonischen und langen Abgang führt.

Der Pinot Noir Passion 2018 ist ein hervorragendes Beispiel für die hohe Kunst des Weinbaus im Graubünden und ein Genuss für jeden Weinliebhaber.

Informationen über das Weingut

Das Weingut Donatsch, zusammen mit dem Wirtshaus „Ochsen“ in Malans, ist seit über 100 Jahren im Besitz der Familie Donatsch und verfolgt die Philosophie, lage-typische und ehrliche Weine zu produzieren. Urgrossvater Peter Donatsch erwarb 1897 das Wirtshaus und den Weinbaubetrieb, während sein Urenkel Thomas in den 70er-Jahren durch innovative Ansätze im Schweizer Weinbau, wie das Pflanzen von Chardonnay und Weissburgunder sowie die erste Herstellung eines „Crémant“ nach Champagnerart, hervortrat.



Für seine Verdienste wurde Thomas im Gault&Millau 2018 als Ikone des Schweizer Weins ausgezeichnet. Heute führt sein Sohn Martin das Weingut und setzt auf die Erschliessung des Potenzials der Bündner Herrschaft für Pinot Noir und Chardonnay. 2010 und 2011 gewann er den Titel „Pinot Noir-Weltmeister“. Sein Ziel ist es, der Welt die Qualität der Schweizer Weine zu zeigen.

2. Wein
Pinot noir
2018
Studach
Malanser
AOC Graubünden



Weinbeschreibung

Der Malanser Pinot Noir von Winzer Thomas Studach wird auf 3,2 Hektar Rebfläche produziert, die einst im Besitz seines Grossvaters war. Dieser Wein begeistert durch seine harmonische und finessenreiche Struktur. Teilweise mit Ganztraubenvergärung vinifiziert, entfaltet er intensiv rotfruchtige Aromen von Erdbeeren und Kirschen.



Der Wein zeichnet sich durch seine kernige, filigrane Textur und feine Tannine aus, die ihm viel Struktur und Tiefe verleihen. Selbst in heissen Jahren wie 2022 gelingt es Studach, mit seinem eleganten Pinot Noir eine bemerkenswerte Frische ins Glas zu bringen. Der Abgang ist endlos und zeugt von der hohen Qualität dieses Weins. Ein wahrhaft herausragendes Erlebnis!

3. Wein
Pinot Noir
Selvenen
Malanser
Weingut Fromm
2016



Weinbeschreibung

Dieser Rotwein aus dem Schweizer Weingut Georg Fromm bietet einen beeindruckenden Einblick in die hügelige und bergige Landschaft der Bündner Herrschaft. Der Malanser Pinot Noir Selvenen BARRIQUE aus dem Jahrgang 2016 ist ein Muss für Weinliebhaber. Das Flaschenpost-Team verspricht ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis, besonders wenn dieser Pinot Noir zu rotem Fleisch oder Käse serviert wird.



Der Selvenen gilt als einer der herausragendsten Pinot Noirs der Bündner Herrschaft. Er besticht durch eine intensive und facettenreiche Nase, in der Aromen von reifen Früchten, erdigen Noten und einem Hauch von Holz harmonisch miteinander verschmelzen. Am Gaumen präsentiert er sich vollmundig und zugleich mineralisch, mit wunderbar integrierten, sanftkörnigen Tanninen.

Während dieser Wein sein volles Potenzial wahrscheinlich erst in 5 bis 8 Jahren entfalten wird, sorgt er bereits in seiner Jugend für grossen Genuss. Ein wahrhaft aussergewöhnlicher Pinot Noir!

Abschlussbemerkung zur Degustation

Roger Hirzel beendete die Degustation mit einem umfassenden Überblick über die Weinwelt, der Europa, China und die Schweiz umfasste. Wir haben grossartige, reife und komplexe Weine verkostet, die eine beeindruckende Vielfalt und Qualität zeigten.

Mani bedankt sich für die tolle und informative Degustation. Die grosse Frage an Roger Hirzel war, wie er dieses Weinlager bewirtschaftet. Er erklärt, dass er die 6000 Positionen mit verschiedenen Jahrgängen problemlos mit seinem fachkundigen Personal verwalten kann.



Nachlessen

Zum Nachlessen hat Mani den folgenden Wein in einer 3-Liter-Flasche ausgewählt.

Wein
Chateau Cissac
2010
Cru Bourgeois
Haut Medoc

Informationen über das Câteau

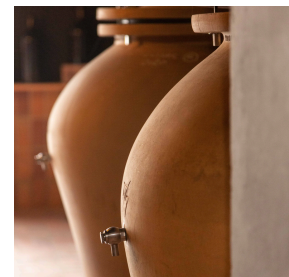
Château Cissac, eine Familienbesitzung seit 1855, liegt in der Gemeinde Cissac und kann auf eine lange Tradition im Weinbau zurückblicken, die bis ins Jahr 1895 reicht. Heute wird das Weingut von Marie Vialard geleitet, die in der Linie ihrer Vorfahren steht. Im Laufe der Jahre hat die Familie die Qualität des Weins durch innovative Praktiken gesteigert, und 2018 wurde Château Cissac zum Cru Bourgeois Supérieur erhoben.

Das Château selbst ist ein prachtvolles Bauwerk aus dem 18. Jahrhundert, errichtet auf den Ruinen einer römischen Villa. Der Weinbau erstreckt sich über 58 Hektar, hauptsächlich mit einer Rebmixtur aus 65 % Cabernet Sauvignon, 24 % Merlot, 9 % Petit Verdot und 2 % Malbec. Das Terroir zeichnet sich durch sandige Kiese und kalkhaltige Böden aus.



Château Cissac engagiert sich aktiv für ökologisches Arbeiten und Umweltbewusstsein. So wird unter anderem mit Pferden auf den Weinbergen gearbeitet, es gibt eine Schafbeweidung und Bienenstöcke zur Förderung der Biodiversität. Die Weinproduktion erfolgt unter Berücksichtigung nachhaltiger Methoden mit zertifizierten biologischen Produkten und einer regulierten Pflege der Pflanzen.

In der Vinifikation werden moderne Techniken angewendet, darunter temperaturkontrollierte Edelstahltanks und traditionellere Holzfässer, um die Qualität und den Charakter des Weins zu bewahren. Der erste Wein reift in französischen Eichenfässern, wobei jedes Jahr 20-30 % der Fässer erneuert werden.



Château Cissac steht für die Verbindung von Tradition, Innovation und dem Streben nach höchster Weinqualität, und ist stolz darauf, ein Teil der Crus Bourgeois-Familie zu sein.

Weinbeschreibung

Der 2010er Château Cissac ist ein herausragender Wein aus dem renommierten Médoc und bietet eine wunderbare Ausdruckskraft, die die Tradition und das Terroir der Region verkörpert.

Farbe:

Im Glas zeigt sich der Wein in einem tiefen, intensiven Purpurrot, das bereits auf seine Finesse und Struktur hinweist.

Nase:

Das Bouquet ist komplex und vielschichtig, mit Aromen von reifen schwarzen Früchten wie Cassis und Blaubeeren. Ergänzt werden diese fruchtigen Noten durch Nuancen von Tabak, Gewürzen und einem Hauch von Eichenholz, die auf die Reifung in Barriques zurückzuführen sind.

Gaumen:

Am Gaumen präsentiert sich der Château Cissac 2010 vollmundig und kraftvoll, gleichzeitig jedoch fein und elegant. Die Tannine sind geschliffen und gut integriert, was dem Wein eine harmonische Struktur verleiht. Die Aromen von dunklen Früchten setzen sich fort und werden von einer Mineralität begleitet, die für das Terroir der Region typisch ist. Der Wein hat eine schöne Frische und balancierte Säure, die ihm Langlebigkeit verleiht.

Abgang:

Der Abgang ist langanhaltend und hinterlässt einen eindrucksvollen Eindruck mit subtilen Noten von Gewürzen und Holz.

Insgesamt ist der Château Cissac 2010 ein bemerkenswerter Wein, der sowohl in seiner Jugend viel Freude bereitet als auch ein grosses Lagerpotenzial aufweist. Ein wenig Geduld wird belohnt, da dieser Wein seinen Charakter und seine Komplexität mit der Zeit weiter entfalten wird.

Vorspeise Nüsslisalat mit gebratenen Pilzen und Croutons

Wir geniessen unseren ausgezeichneten Nüsslisalat, der mit feinen, gebratenen Pilzen und knusprigen Croutons verfeinert wurde. Abgerundet mit einer hervorragenden Salatsauce bietet dieser Salat ein harmonisches Geschmackserlebnis und eignete sich perfekt als Vorspeise.



2. Vorspeise Rieslingsuppe



Wir geniessen unsere köstliche Rieslingsuppe, die durch starkes Einkochen einen intensiven Rieslinggeschmack entfaltet. Verfeinert mit cremigem Rahm und aromatischen Kräutern bietet diese Suppe ein einzigartiges Geschmackserlebnis, das sowohl herzhaft als auch raffiniert ist.

Hauptgang Kalbsbäggli geschmort mit Jus Kartoffelstock und Gemüse

Das zart geschmorte Kalbsbäggli, perfekt ergänzt mit einem verfeinerten Bratenjus, passt hervorragend zu dem ausgewählten Rotwein. Dazu wird ein sämiger Kartoffelstock und eine Auswahl an knackigem Gemüse serviert. Dieses Gericht vereint herzhaftes Aromen und eine wunderbar harmonische Textur.



Zwischengang

Eine Auswahl von verschiedenen Käsen



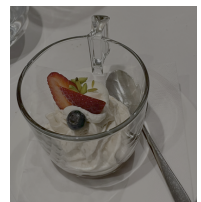
Serviert wurden drei Weichkäse und ein Hartkäse. Von links nach rechts vermute ich folgende Käsesorten:

- Gorgonzola dolce
- Reifer Camembert
- Reifer Brie
- Milder Bergkäse
- Gut gereifter Hartkäse

Dessert

Cantuccicreme

Wir schliessen das Nachtessen mit einer köstlichen Cantuccicreme ab, die durch ihre sämige Konsistenz und ihren intensiven Geschmack besticht. Die süssen Aromen sind perfekt abgestimmt und sorgen für ein harmonisches Dessert-Erlebnis.



Dieses Nachtessen vervollständigt diesen tollen Abend. Einige unserer Zünfter geniessen den Abschluss des Abends noch im Fumoir, wo sie eine hervorragende Zigarre rauchen. Leider war ich nicht mehr dabei, aber ich vermute, dass Mani und verschiedene Zünfter den ausklingenden Abend eventuell mit einem Digestif genossen.



Wir danken Mani Villringer und Roger Hirzel für den hervorragend organisierten Stamm, den ihr uns mit eurer Unterstützung erschwinglich gestaltet habt. Roger, dein grosszügiges Sponsoring des ersten Weines war sehr wertvoll. Mani, dein Stamm war wieder hervorragend und wird uns noch lange in Erinnerung bleiben.

Jean-Claude und dir Mani ein ganz herzliches Dankeschön für euer Sponsoring.