

ROSSEL, HAUTERIVE

Der stille Schaffer Christian Rossel zählt zu den Pionieren des biodynamischen Weinbaus in der Schweiz. Am historischen Dorfplatz von Hauterive, einem Vorort von Neuchâtel, stehen Wohnhaus und Keller von Christian und Ariane Rossel. Das 1726 erbaute Anwesen befindet sich seit Jahrhunderten im Familienbesitz, mit Sohn Simon arbeitet bereits die nächste Generation mit. Vier Hektaren Rebfläche, die ausserhalb des Dorfes liegen, werden bewirtschaftet. Von hier aus hat man einen atemberaubenden Blick über den Neuenburgersee bis hin zu den Alpen. Der Betrieb von Christian Rossel ist von Demeter zertifiziert. Rossels Chasselas sind ausgesprochen spritzig und frisch, das gilt für den klassischen Neuchâtel wie für den Non filtré gleichermaßen.

ADRIANS WEINGUT, OBERFLACHS

Adrian Hartmann wohnt am Winzerweg in Oberflachs. Man spürt die historische Bedeutung des Rebbaus im Schenkenbergertal. Hinter seinem Haus erstrecken sich grosszügige Parzellen entlang des sacht abfallenden Geländes. Adrian Hartmann trat 2015 die Nachfolge seiner Cousine Susanne Birchmeier an. Er übernahm

die drei Hektaren Weingärten und stellte gleich die Produktion auf biologische Bewirtschaftung um. Die Weine sind heute durch Demeter zertifiziert. In den Parzellen wachsen vor allem Pinot noir und Riesling-Silvaner, aber auch Spezialitäten wie Charmont und Zweigelt. Adrian Hartmann hat viel Erfahrung mit dem Keltern unterschiedlichster Weine; während zehn Jahren war er bei Fehr und Engeli im Fricktal für die Kelterung verantwortlich.

WEINGUT LENZ, UESSLINGEN

Am Iselisberg im Thurgau befindet sich der grösste Deutschschweizer Bio-Weinbaubetrieb. Dass auch die Produkte führend sind, beweist die Ehrung durch die Weinfachzeitschrift «Vinum»: Roland und Karin Lenz wurden 2015 wie auch 2018 als Winzer des Jahres ausgezeichnet. Für die Weinhandlung am Küferweg haben die beiden drei exklusive Weinkreiere: Weiss, Rosé und Rot. In allen spielen pilzwiderstandsfähige Sorten eine wichtige Rolle. Bereits über zwei Drittel der gesamten Lenzschen Anbaufläche sind mit sogenannten Piwis bestockt, bei deren Kultivierung sogar oft ganz auf Kupfer und Schwefel verzichtet werden kann. Im Ostschweizer Klima ist ihr Anbau für Roland Lenz zukunftsweisend.

KÜFERWEG

Weine mit Kultur



Probierpaket Juni 2021

HEIMATLAND

Die Schweiz ist ein winziges, aber ausgesprochen vielfältiges Weinland. In jedem Kanton wird die Rebe kultiviert. Mengenmässig sind Chasselas und Pinot noir die Stars, und das Schöne ist, in jeder Ecke schmecken sie wieder ein bisschen anders. Und was es alles an Spezialitäten gibt! Dazu können mit Fug und Recht auch die pilzwiderstandsfähigen Sorten gezählt werden. Nicht wenige der erfolgreichsten Neuzüchtungen stammen übrigens aus der Schweiz.

NEUCHÂTEL

Neuchâtel AOC
Rossel, Hauterive

Im Neuenburgischen wird ein ganz besonders rassiger Chasselas gekeltert. Die kalkreichen Böden am Jurafuss und das gemässigte Seeklima verleihen ihm seinen Charakter. Aus einer der renommiertesten Lagen des Kantons, dem Cru de Champvreyres, selektioniert Christian Rossel die Trauben für seine Abfüllung Neuchâtel. Nach ein paar Monaten Tankausbau wird der Wein abgefüllt. Weisser Neuenburger zeichnet sich durch einen geringen Alkoholgehalt, frische Säure und feine Mineralität aus. In seiner diskreten Art ist er ein ausgezeichnete Essensbegleiter, der sowohl jung als auch nach ein paar Jahren Flaschenreife mundet. Er darf kalt serviert werden.

Esstipp: Gemüsekekchen,
Saibling, junger Hartkäse

2020 – 75 cl – Fr. 17.80
Trinkreif: jetzt bis 2023
Serviertemperatur:
6–10 °C
Rebsorte: Chasselas



ADRIANS PINOT NOIR

Schinznach Aargau AOC
Adrians Weingut, Oberflachs

Adrian Hartmann keltert in einer Gegend, die für frischen und finessenreichen Pinot noir bekannt ist: das Schenkenbergertal. Die mehrheitlich im Stahltank ausgebaute Variante zielt auf beerige Fruchtigkeit ab, ohne ins Banale zu kippen. Saftigkeit und Struktur finden zusammen. Die Beeren werden vor der Gärung zwölf Stunden kaltmazeriert, dies akzentuiert Farbe und Frucht. Danach wird der Most erhitzt, die Gärung kommt in Schwung. Abgepresst wird nach etwa zwei Wochen. Es folgt ein zehnmonatiger Ausbau im Stahltank (zwei Drittel) und in gebrauchten Barrriques (ein Drittel). So entsteht ein zugänglicher, sortentypischer Rotwein mit wohldosierter Säure, Tannin und einem Schmelz, der alles trefflich abrundet.

Esstipp: Trockenfleisch,
Lammvoressen, Gemüse-
risotto

2019– 75 cl – Fr. 19.80
Trinkreif: jetzt bis 2024
Serviertemperatur:
14–16 °C
Rebsorte: Pinot noir



ROTER LENZ

Schweizer Landwein
Weingut Lenz, Uesslingen

Kellermeister Roland Lenz kann man sich auch als Küchenchef vorstellen. Aus den Zutaten seiner 20 Hektaren umfassenden Reblagen am Iselisberg kreiert er Jahr für Jahr eine Vielzahl eigenständiger Gewächse, wie die Küferweg-Exklusivität roter Lenz. Für die Abfüllung 2020 entschied er sich für einen Sechsermix mit den Sorten Pinot noir, Léon Millot, Cabernet Jura, Garanoir, Zweigelt und Regent. Auf Pinot noir, den Blauburgunder, entfällt rund ein Viertel. Die Sorte rollt den geschmacklichen Teppich aus, die fünf anderen, alles Piwis, sorgen für zusätzliche Nuancen. Ein Teil der Sorten reift im Stahltank, ein Teil in gebrauchten kleinen und grossen Holzfässern. Assembliert wird jeweils Ende des Winters.

Esstipp: Tagliatelle mit
Lammfleisch, Sbrinz,
Gemüselasagne

2020 – 75 cl – Fr. 18.60
Trinkreif: jetzt bis 2023
Serviertemperatur:
14–16 °C
Rebsorten: Pinot noir,
Léon Millot, Cabernet
Jura, Garanoir, Zweigelt,
Regent



Ein attraktives Geschenk DAS PROBIERPAKET IM ABO

Mit dem Küferweg-Probierpaket im Abonnement erhalten die Beschenkten während eines Jahres fünf Degustationssets mit je zwei bis drei Flaschen per Post zugestellt. Wir wählen dafür Neuheiten oder besonders gut gelungene Jahrgänge von bereits eingeführten Gewächsen aus. Die Pakete werden einzeln in Rechnung gestellt und kosten jeweils zwischen 35 und 55 Franken inklusive Versand- und Verpackungsspesen. Abonnentinnen und Abonnenten haben zudem die Gelegenheit, Probierpaket-Weine während einer bestimmten Zeitspanne mit einem Rabatt von 10 Prozent zu beziehen.