

Medienspiegel

10.07.2023

Avenue ID: 1904

Artikel: 3

Folgeseiten: 9

News Websites

@	09.07.2023	tagblatt.ch / St. Galler Tagblatt Online Wein am Rhein – August 2023	01
@	05.07.2023	htr.ch/de / Hotel u. Tourismus Revue Champagner auf den Tisch	06
@	05.07.2023	vinum.eu/ch / Vinum Magazin für Weinkultur Weingut zum Sternen, Würenlingen	10



Reisen

Wein am Rhein – August 2023

W wie Winzer, Weinschlösser und Weinwissen für Wissbegierige – 24.-27.08.2023

08.07.2023

CHF 120.- Rabatt für Abonentinnen und Abonnenten.

Reiseprogramm

Tag 1: Baden - Maienfeld Abfahrt in Baden-Rüti Hof um 09.00 Uhr mit Ziel Bündner Herrschaft. Wir besuchen den jungen Winzer Thomas Lampert in seinem alten Torkel, schön gelegen über dem Winzerstädtchen Maienfeld. Seit 2017 werden die Trauben im eigenen Keller gekeltert, nachdem Thomas nach seiner Ausbildung zum Weinbautechniker und nach seinen Wanderjahren im In- und Ausland auf den elterlichen Weinbaubetrieb zurückgekehrt ist. Wichtigste Erzeugnisse hier sind der Chardonnay und Pinot Noir. Thomas hat sich mit seinen Eigenkelterungen in den letzten Jahren grossen Respekt bei einer breiten Kundschaft verschafft. Wir testen die Weine und geniessen einen herzhaften Lunch mit regionalen Spezialitäten. Die Bündner Herrschaft besteht aus den Gemeinden Fläsch, Maienfeld, Jenins und Malans. Den Nachmittag nutzen wir für einen Besuch in der südlichsten Gemeinde der Herrschaft, in Malans. Giani Boni bewirtschaftet dort die aussergewöhnlichen Reblagen des Schlosses Bothmar der Familie von Salis. Bei ihm lernen wir den Completer kennen, eine Traubensorte, welche auf die Anfänge des Weinbaus in der Gegend zurückgeht. Sie ist also eine autochthone Sorte, und wird auf wurzelechten Reben gezogen. Dies alles lernen wir im Detail hier kennen. Am späteren Nachmittag fahren wir zurück nach Maienfeld, wo wir im Swiss Heidi Hotel unsere Zimmer für eine Nacht beziehen. Für ein gemütliches Nachtessen fahren wir nach Jenins in den Alten Torkel aus dem 17. Jahrhundert. Dort werden wir im Haus des Bündner Weins, an bester Lage mitten in den Weinbergen gelegen, vom Torkelteam köstlich bewirtet.

Tag 2: Maienfeld – Vaduz – Heerbrugg - Rorschacherberg Frühstück im Hotel und Check-out. Kurzer Morgenspaziergang zum Schloss Salenegg. Die Familie Gugelberg ist hier seit 1654 ansässig und betreibt Weinbau. Salenegg gilt als ältestes Weingut Europas. Frau Helen von Gugelberg führt den Weinbau sehr umsichtig mit der Maxime «Zukunft ist Herkunft». Neben den traditionellen Sorten Chardonnay und vor allem Pinot Noir wurden auch pilzwiderstandsfähige Rebsorten eingeführt, und 2010 kam ein moderner Keller und Besuchertrakt dazu. Das Schloss steht den Besuchern nicht offen. Den Keller besichtigen wir hingegen schon und verkosten einige der Schlossweine im modernen Degustationsraum. Noch vor dem Mittag machen wir uns auf den Weg, um im Ländle Halt zu machen. Wussten Sie, dass der Fürst von Liechtenstein Weinbau betreibt? Wenn nicht, lernen wir die Hofkellerei in Vaduz mit den dazugehörigen 4 Hektaren Reben des «Herawingerts» kennen. Die Reblage zählt wie diejenigen in der Bündner Herrschaft zu den Toplagen am Rhein. Das Föhnklima und die kalkhaltigen Böden bieten die besten Voraussetzungen für die burgundischen Sorten Chardonnay und Pinot Noir. Nach einer Führung im Keller und der Verkostung der heimischen Weine, geniessen wir in der Gastronomie der Hofkellerei einen leichten Lunch. Die anschliessende Fahrt zum Hotel verkürzen wir uns mit einem Zwischenhalt auf dem Weingut Schmidheiny in Heerbrugg im St. Galler Rheintal. Thomas Schmidheiny ist hier inmitten der Rebberge seiner Familie aufgewachsen und wurde vom Weinvirus infiziert. Inzwischen betreibt er Weingüter in Kalifornien, Argentinien, am Zürichsee und hier in Heerbrugg. Wir lassen uns die Philosophie des Weinbaus, der modernen Architektur und die Güte der Weine näherbringen und werden vom Betriebsleiter empfangen und geführt. Am frühen Abend fahren wir an den Bodensee, welcher die grösste Ausdehnung des Rheins bildet. Am Rorschacherberg erreichen wir unser Hotel Rebstock, wo wir uns für eine Nacht ausruhen und ein gemütliches Dinner geniessen.

Tag 3: Stein am Rhein – Schaffhausen Frühstück im Hotel und Check-out. Fahrt zum Schloss Arenenberg in Salenstein. Wir geniessen auch hier den herrlichen Ausblick auf den Bodensee und lassen uns auf einer kurzen Führung in die Geschichte des Napoleon III einführen und wir erfahren, weshalb er hier gelebt hat und sogar das Ehrenbürgerrecht des Kantons Thurgau erhielt, was ihm viel Ärger in Frankreich erspart hat. Wir verlassen den geschichtsträchtigen Ort Richtung Stein am Rhein. Dort präsentiert uns Andreas Florin seine Weine in Kombination mit Käse, und wir erleben im Glas, weshalb auch hier am Rhein herrliche Tropfen gedeihen. Nach der Stärkung



bleibt uns etwas Zeit, im Dorf die bunten, historischen Fassaden zu betrachten, bevor wir aufs Schiff Richtung Schaffhausen steigen. Diese Schifffahrt birgt viel Historisches, was den Weinbau in Schaffhausen anbelangt. Denn über den Bodensee wurde im Mittelalter Salz nach Schaffhausen geschifft, um von dort in die Innerschweiz gebracht zu werden. Die Schiffe fuhren mit Wein aus dem Schaffhauser Klettgau zurück an- und über den Bodensee. Mit der Entdeckung der Salinen in Schweizerhalle allerdings brach jener Salzhandel zusammen, und damit auch die guten Jahre des Schaffhauser Weinbaus. Heute ist alles anders – und vor allem besser. Die Pinots aus dem Klettgau haben heute Kultstatus, wovon wir uns heute noch selbst überzeugen können. Am Nachmittag erreichen wir Schaffhausen und beziehen unser Hotel. Am frühen Abend sind wir Gäste von über 30 Winzern des «Blauburgunderlandes», welche im Kreuzgang des Klosters zu Allerheiligen an ihrer traditionelle «Wiiprob» ihre Weine präsentieren. Zum Abendessen fahren wir ins Klettgau ins Bad Osterfingen, wo uns der bekannte Winzer und begnadete Koch Meyer Michael und seine Frau Ariane als Gastgeberin empfangen. Sie servieren uns die weltbesten «Spätzli» zu Kalbsrahmschnitzel. Wir kombinieren sie mit den hervorragenden «Badweinen».

Tag 4: Schaffhausen – Eglisau - Baden Frühstück im Hotel und Check-out. Entlang dem Rhein fahren wir bis Eglisau zu den einzigartigen, steilen Reblagen am Rheinufer. Auf einem leichten Spaziergang entlang der Rebterrassen gelangen wir an unsere Ziele. Der Weinbau von Eglisau wird auf vortreffliche Art durch das Weingut Pircher repräsentiert. Als Mitglied des «Mémoire des Vins Suisse» trägt der Pinot Noir «Stadtberg» die exklusivste Ehre, welche einem Schweizer Wein zuteilwerden kann. Auf unserem Besuch lernen wir die nächste Generation kennen. Gianmarco Ofner führt den Weinbaubetrieb seines Göttis Urs Pircher weiter. Auf der herrlich gelegenen Rheinterrasse des Restaurant Hirschen gönnen wir uns ein Sonntagsmenü, bevor wir am Nachmittag Mathias Bechtel besuchen. Neu angelegte Terrassen und ein Kellerneubau bilden die Voraussetzungen für eine erfolgreiche Zukunft dieses ökologisch ausgerichteten Rebgrundes. Mathias Bechtel empfängt uns persönlich und bringt uns seine Philosophie auf einer Rebberg- und Kellerführung näher. Selbstverständlich wird er uns mit einer Degustation seiner drei Weinlinien den Erfolg seines Engagements beweisen. Am frühen Abend dann fahren wir zurück nach Baden, wo unsere Weinreise entlang dem Rhein endet.

Ihr Reiseleiter und Wein-Fachexperte: Toni Ottiger ist weit mehr als ein Weinfachmann! Seine Weinkarriere ist eindrucklich. 40 Jahre lang war er passionierter Winzer in Kastanienbaum/Luzern und präsierte mehr als zehn Jahre den Deutschschweizer Weinverband. Er gilt als profunder Kenner des Reb- und Weinbaus der Schweiz und verfügt über exzellente Beziehungen. Seinen Weinbaubetrieb hat er 2021 an die junge Generation übergeben. Jetzt widmet er sich mit Herzblut seinen Weinreisen für Gruppen. Mit Toni Ottiger als Reiseleiter und Weinbau-Fachmann werden Reisen zu einem eindrucklichen Gesamterlebnis für Weinliebhaber/Innen und solche, die es noch werden möchten.

Auf einen Blick

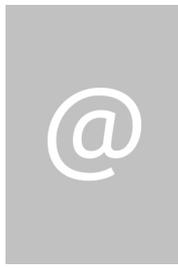
- Reiseternin: 24. bis 27. August 2023 • Reisedauer: 4 Tage Pauschalpreise pro Person im Doppelzimmer • für Abonentinnen und Abonenten CHF 1'795.- • für Nicht-Abonentinnen und -Abonenten CHF 1'915.-. Zusätzlich buchbar • Einzelzimmerzuschlag CHF 125.-. Reiseleistungen enthalten • Fahrt mit Königsklasse-Luxusbus • Ausflüge inklusive Eintritte • Besichtigungen der Weingüter inkl. Degustationen • qualifizierte Reiseleitung • Mittagsimbisse gemäss Programm • 3 ausgezeichnete Abendessen • 3 Übernachtungen in Erstklasse-Hotels inkl. Frühstück Buchung und Beratung Twerenbold Reisen AG Tel. 056 484 84 74 groups@twerenbold.ch www.twerenbold.ch chBuchungscode: sweirh



zvg
zvg



zvg



Web Ansicht

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 88716899
Ausschnitt Seite: 4/5

zvg



zvg
zvg



zvg
zvg



Web Ansicht



ZVG ZVG

Wein am Rhein 2023

Ich melde definitiv folgende Anzahl Personen für die Reise an: *

Reisetermin *

24. bis 27. August 2023

Zimmer: *

Doppelzimmer

Zusätzlich buchbar:

Einzelzimmer-Zuschlag (CHF 125.-)

Anrede *

Frau

Herr

Vorname *

Name *

Begleitperson

Adresse *

PLZ/ Ort *

Telefon *

E-Mail *

Geburtsdatum

Abo-Nummer *

Übermitteln



Weinlese

Champagner auf den Tisch

Der Champagner wird oft nur beim Öffnen oder Feiern eines Anlasses getrunken. Doch Stefan Keller erklärt, dass kaum ein anderer Wein so vielseitig kombinierbar sei wie der Sprudler.

05. Juli 2023

An Bonmots zu Champagner mangelt es wahrlich nicht. Mein liebstes stammt von Lily Bollinger, geborene Elisabeth Law de Lauriston-Boubers. Lily war während dreissig Jahren Geschäftsführerin des gleichnamigen Champagnerhauses. «Ich trinke Champagner, wenn ich glücklich bin und wenn ich traurig bin. Manchmal trinke ich davon, wenn ich allein bin. Wenn ich Gesellschaft habe, dann darf er nicht fehlen. Wenn ich keinen Hunger habe, mache ich mir mit ihm Appetit, und wenn ich hungrig bin, lasse ich ihn mir schmecken. Sonst rühre ich ihn nicht an – ausser wenn ich Durst habe.» Kurz und gut: Champagner kann vieles.

Schade nur, dass dies noch zu wenig ausgespielt wird. Oft muss er sich damit begnügen, einen Anlass zu eröffnen, und wird dann achtlos zur Seite gestellt. Dabei ist er durchaus in der Lage, ein ganzes Essen lang zu brillieren: Kaum ein anderer Wein ist so vielseitig kombinierbar. Ja, Wein. Guter Champagner ist wertvoller Wein mit Kohlensäure, nicht simpler Sprudler. Und so behandelt, wird er auch mit passendem Glas serviert, das Universal-Glas von Zalto oder Gabriel etwa eignet sich ganz gut. Dass der Champagner nicht in den Kelch geschüttet wird, versteht sich von selbst.

Stefan Keller schreibt regelmässig für die «Schweizerische Weinzeitung» und ist in der Valtellina als Weinproduzent tätig. Er zählt zu den Gründern der Vereinigung Mémoire des Vins Suisses und ist Ehrenmitglied des Sommelier-Verbands Schweiz. Stefan Keller lebt und arbeitet in der Schweiz und in Wien.

Die Champagnerproduzenten sind wieder mit Rückenwind unterwegs: Nachdem die Verkäufe 2020 auf 244 Millionen Flaschen eingebrochen waren, stiegen sie im vergangenen Jahr auf 325 Millionen Flaschen, und der Verkaufswert lag erstmals über 6 Milliarden Euro. Rund drei Viertel aller Abfüllungen werden im Ausland abgesetzt. In die Schweiz kamen 6,3 Millionen Flaschen – ein Rekordwert. Und auch der Wert nahm deutlich zu, dies unter anderem deshalb, weil weniger Brut ohne Jahrgang, die mit Abstand bedeutendste Kategorie, aber vermehrt – teurere – Spezialabfüllungen mit ausgesprochen wenig Dosage eingeführt wurden. Jahrgangschampagner, Extra Brut oder Brut Nature, diese Typen eignen sich dank ihrer Komplexität beziehungsweise ihres geringen Restzuckergehalts ganz besonders gut als Essensbegleiter. Aber selbst Brut-Abfüllungen mit tiefen Dosage-Werten, wie sie die drei Kostproben auszeichnen, harmonieren bestens, gerade auch zu sommerlichen Gerichten.

Kostproben

Pierre Gimonnet kreierte seine Chardonnay Cuvée für die Gastronomie bereits 1947, sie ist auch heute noch ausgesprochen «gourmand». Aus hälftig Pinot noir und Chardonnay setzt sich Janisson Baradons Grande Réserve zusammen, ein Teil der Grundweine wurde im Holz ausgebaut. Komplexität und Harmonie zeichnen sie aus. Vve Fourny verwendet für den Rosé Chardonnay und Pinot noir. Ein Teil des Pinot noir wird sofort abgepresst, ein Teil als fassgereifter Rotwein zugegeben. Letzteres gibt Farbe und Struktur.



Leichtflüssig

Champagne Blanc de Blancs Gastronomes. Champagne Pierre Gimonnet & Fils, Cuis. 75 cl – 49 Franken, The Champagne, Walchwil

Strahlkraft

Champagne Grande Réserve Brut. Champagne Janisson Baradon, Epernay

75 cl – 45 Franken, Dani Matter Weine, Samedan

Weinig



Online-Ausgabe DE

htr hotel revue
3001 Bern
031/ 370 42 16
<https://www.htr.ch/>

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse
Page Visits: 100'000

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 88700403
Ausschnitt Seite: 3/4

News Websites

Champagne Rosé Brut Premier Cru. Vve Fourny & Fils, Blancs-Coteaux

75 cl – 46.50 Franken, Secli, Buchs



Der Weinkenner Stefan Keller macht sich für den Wein mit Kohlensäure stark.





Online-Ausgabe DE

htr hotel revue
3001 Bern
031/ 370 42 16
<https://www.htr.ch/>

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse
Page Visits: 100'000

↪ Web Ansicht

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 88700403
Ausschnitt Seite: 4/4

News Websites





Ein Weingut unter einem guten Stern • Unique Wineries of the World – Schweiz

Weingut zum Sternen, Würenlingen

Fotos: z.V.g., Michel Jaussi (jaussi.com)

Andreas Meier erzählt gerne über seine Terroirs in den drei Gemeinden Würenlingen, Döttingen und Klingnau auf der rechten Seite des Unteren Aaretals. Der Zuhörer versteht sofort, dass sich dieses Weingut seit Generationen der Unterschiede zwischen den Lagen bewusst ist und die Weine auch konsequent nach Lagen getrennt ausbaut. Der 61-jährige kann die Unterschiede der Böden auf seine charakteristisch wissenschaftlich-evidente Art, gepaart mit langjähriger Erfahrung, einnehmend erklären. Wenn der Opalinuston zur Sprache kommt, auf dem der bekannte Kloster Sion Réserve gedeiht, wird der Einfluss der Lage eindrücklich. Der Wein hat einen deutlich höheren Kaliumgehalt und dies verleiht dem Wein seine typische Mundfülle. Kalium ist denn im Wein auch das mengenmässig wichtigste Mineral. «Mineralität findet im Gaumen statt, nicht in der Nase», sagt der Ausnahmewinzer, der momentan kaum viel freie Zeit hat, ist er doch nebst dem Weingut auch mit der Rebschule Meier AG und seinem politischen Amt als Nationalrat beschäftigt. Und doch laufen im Weingut mit der angegliederten Rebschule alle Fäden bei ihm zusammen. Entlastet wird er aber bereits von seiner Tochter. Die 28-jährige Patrizia Meier, die zuvor an der Universität Bern Musikwissenschaften studiert hat, ist vor drei Jahren in den Betrieb eingetreten.

«Mineralität findet im Gaumen statt, nicht in der Nase.»

Andreas Meier

Winzer, Wirte, Inhaber einer Rebschule, Politiker: Die Meiers waren schon immer vielseitig aktiv. Albert Meier beispielsweise, der Grossvater des jetzigen Patrons, hat nicht nur mit der Gründung der Rebschule dem Deutschschweizer Weinbau wichtige Impulse vermittelt, er war auch ein bekannter Kantonspolitiker. Und sein Vater, Anton Meier, gilt als Wegbereiter des qualitätsorientierten An- und Ausbaus. Vor 40 Jahren hätte seine Frau, welche das zugehörige «Restaurant zum Sternen» sehr ambitioniert führte, gerne auch einen Burgunder auf der Weinkarte geführt. «Wenn Du einen Burgunder willst, so keltere ich Dir einen» versprach Anton Meier und legte 1983 erstmals den Kloster Sion Réserve in französische Barriques nach burgundischem Vorbild. Sein Sohn hat diesen Paradewein stetig verfeinert. «Qualitätsweinbau beruht auf Kontinuität», sagt Andreas Meier. So ist und bleibt der Pinot Noir die Hauptdisziplin, ergänzt durch Spezialitäten wie Chardonnay, Pinot Gris, Sauvignon Blanc, aber auch Merlot und Malbec. «Ich bin überzeugt, dass wir trotz Klimaerwärmung die richtigen Mittel und Wege finden, um aus diesen Klassikern auch künftig ausgewogene Weine in die Flaschen zu bringen», betont er. Dabei glaubt er fest an seine Lagen, die sich auf einer relativ kurzen Distanz von sehr jungen Bodenformation bis hin zum ältesten Juraboden erstrecken. Drei Labels zeichnen das Weingut zum Sternen aus. Da ist das Bio-Label, denn sämtliche 13 Hektar werden kontrolliert biologisch bewirtschaftet. Dann das Signet für die Mitgliedschaft im Mémoire des Vins Suisse, welches das Entwicklungspotenzial von Ikonen-Weinen wie dem Kloster Sion Réserve auslotet. Und zu guter Letzt Fair'n Green. Mit diesem Label für ganzheitliche Nachhaltigkeit hat sich das Weingut auch zu einem Absenkungspfad verpflichtet. «Es genügt nicht, einfach Energie und Wasser zu sparen. Wir wollen wissen, wie sich unsere diesbezügliche Bilanz entwickelt. Nur so können wir den weiteren Weg definieren und unseren Betrieb zukunftstauglich machen.»

Unsere Selektion

Sauvignon Blanc Im Lee 2022

Döttingen, AOC Aargau

Selektion von inzwischen bis zu 35-jährigen Reben, im Stahltank ausgebaut. Überaus sortentypische Aromatik, mit Noten von Stachelbeeren, aber auch Holunder und einer Spur Cassis. Im Gaumen dicht gewoben. Anflug von



süsslichem Extrakt, herrlich saftige Säure, feiner Fruchtschmelz.

Kloster Sion Pinot Noir Classic 2020

Klingnau, AOC Aargau

Der mengenmässig wichtigste Wein des Gutes reift in grossen Holzfässern und Inoxtanks. Inbegriff eines fruchtbetonten, aber sehr gut strukturierten Pinots. Warme, aber doch frisch wirkende Aromen von Wald- und Blaubeeren. Im Gaumen füllig, getragen von einer saftigbeschwingten Säure.

Kloster Sion Réserve 2018

Klingnau AOC Aargau

Trauben aus den besten Parzellen und eine Auswahl der besten Fässer: Diese zweifache Selektion ist die Basis für diesen Topwein. Dunkle Beeren, auch Pflaumen, dazu edelwürzige Noten wie Zimt und ein Hauch Vanille. Auch eine Spur Rauch. Im Gaumen reichhaltig, aber mit grosser Spannkraft.

Weingut zum Sternen Rebschulweg 2 CH-5303 Würenlingen Tel. +41 (0)56 297 10 02office@weingut-sternen.ch
www.weingut-sternen.ch

Gründungsjahr 1995, Andreas Meier & Co AGInhaber Andreas Meier & Co AGKellermeister Andreas MeierRebfläche 13 Hektar





Web Ansicht

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 88700402
Ausschnitt Seite: 3/3



WEINGUT ZUM STERNEN

WÜRENLINGEN