

Wine & Dine Aargau - Weine auf Topniveau

Die Weinfreunde Baden widmen sich in ihrem letzten Anlass des Jahres voll und ganz den einheimischen Gewächsen. Mit einem Wine & Dine wollen sie einen aktuellen Überblick über das aktuelle Weinschaffen im Aargau erhalten.

Riesling Sylvaner und die weissen Spezialitäten

Der Präsident Franco Hunziker begrüsst die 40 Weinfreundinnen und Weinfreunde im Grand Casino Baden und lädt sie ein auf eine önophile Tour kreuz und quer durch den Aargau. Gestartet wird mit dem Riesling-Sylvaner Würenlingen 2016 vom Weingut Sternen in Würenlingen. Ein animierend frischer Wein und als Begleitung zu kleinen Häppchen genau der richtige Auftakt in den Abend.

Landschaftsimpressionen von den verschiedenen Weingebieten zeigen, dass Hügelzüge sowie die durch Flüsse und Gletscher abwechslungsreich geformte Aargauer Landschaft beste Voraussetzungen für den Weinbau bieten. Die topografische Vielfalt widerspiegelt sich auch in der Weinvielfalt.

Die beiden Weissweine, der Pinot Blanc 2015 aus Ueken von Fehr & Engeli und der Johanniter 2016 aus dem Seetal vom Weingut Lindenmann repräsentieren die weissen Spezialitäten und begleiten die Fricktaler Schinkenpastete. Als erstes Supplement an diesem Abend gesellt sich noch der Sauvignon Blanc Eichrebe 2016 von Christa und Werner Lienberger aus Spreitenbach dazu. Mit seinen Aromen nach Stachelbeere und Grapefruit zeigt der Wein eine sortentypische Ausprägung in Nase und Gaumen.

Die roten Assemblagen

Wie bei den Weissweinen ist die Sortenvielfalt auch bei den Rotweinen sehr breit. Es gibt kaum eine Traubensorte, die im Aargau nicht zu finden ist. Viele dieser Traubensorten werden gekonnt zu Assemblagen komponiert. Die Taglierini mit Trüffel werden zum einen von der Cuvée Rouge Rätscheloo 2015 (Garanoir, Gamaret, Pinot Noir) vom Weingut Baumgartner in Tegerfelden und zum anderen von der Cuvée Verrucano 2014 (Zweigelt, Cabernet Dorsa, Pinot Noir) vom Weingut Wetzels in Würenlos begleitet.

Die rote Königin

Nun wird der rote Teppich ausgerollt, für die unbestrittene Königin der Rotweintrauben im Aargau: die Pinot Noir Traube. Als erster Repräsentant dieser Sorte wird der beliebteste Wein vom Weinbaubetrieb Wehrli in Küttigen ausgeschenkt, der Pinot Noir Stierenbluet Barrique 2014, den es auch in einer Stahltankversion gibt. Daneben funkelt in kräftigem Rot der Wild SCH Wein 2014 im Glas. Es ist der erste Wein, den Christian Wetzels, Sohn aus dem Weingut von Ursula und Jürg Wetzels, nach seinen Vorstellungen mit Trauben aus einem Rebberg im Reusstal keltert.

Im Aargau gibt es einige Winzer, die als Quereinsteiger mit viel Herzblut den Anspruch haben, Weine höchster Qualität und Ausdrucksstärke zu kreieren. Als weiteres Supplement an diesem Abend werden zwei Weine von Winzern ausgeschenkt, die mit ihren Weinen nicht nur im Aargau für Furore sorgen.

Der Pinot Noir Thalheim Chalofe 2014 von Tom Litwan polarisiert und liefert Stoff für angeregte

Diskussionen. Grund ist die nach Schefelhölzchen riechende Nase, die mit zunehmender Belüftung zwar langsam abnimmt, aber immer noch deutlich wahrnehmbar ist, obwohl der Wein bereits seit drei Stunden offen ist. Der Wein muss vor dem Genuss unbedingt dekantiert werden und benötigt ausreichend Zeit, um sich zu entfalten.

Der Pinot Noir Unter der Linde 2015 von Michel Jaussi kommt bei der Mehrheit der Weinfreundinnen und Weinfreunde eindeutig besser an, obwohl es sich um eine Fassprobe handelt. Der Wein ist noch nicht abgefüllt, aber Michel Jaussi hat freundlicherweise für unseren Anlass drei Flaschen bereitgestellt. Das Potential des Wein lässt sich erahnen. Er sollte noch ein paar Jahre im Keller ruhen, damit er dieses vollumfänglich zur Geltung bringen kann.

Die Exoten

Der Aargau hat durchaus auch Exotisches zu bieten, wie der Nives Assemblage doux 2016 aufs Schönste zeigt. Es ist ein Dessertwein vom Weingut Sternen in Würenlingen. In der zum Betrieb gehörenden Rebschule wachsen über 200 Rebsorten. Darunter sind auch solche, die in unseren Breitengraden erst spät ausreifen und oft über eine kräftige Säure verfügen. Eine ganze Palette spätreifender Mittelmeersorten (Grenache, Roussane, Tempranillo usw.) werden im Winter geerntet und nach dem Kryoverfahren zu einem Eiswein verarbeitet. Die Trauben werden dabei gefroren und dann abgepresst. Der Wein zeigt wegen den dafür verwendeten Rotweitrauben einen leicht rötlichen Schimmer im Glas und passt mit seiner erfrischenden Säure hervorragend zum Dessert mit den kräftigen fruchtigen Aromen, die von einem Cassis-sorbet mit Quittenspuma und einem Beerenkompott herrühren.

Als Fazit des Abends lässt sich sagen, dass im Aargau aus den 385 ha Rebfläche eine verblüffende Vielfalt an Weinen erzeugt werden, die von bester Qualität sind. Die Weine müssen keinen Vergleich mit anderen Weinen aus der Welt scheuen.

Die degustierten Weine:

- Würenlingen Riesling-Sylvaner 2016, Weingut zum Sternen, Würenlingen

Die weissen Spezialitäten

- Pinot Blanc 2015, Fehr & Engeli Weinbau, Ueken
- Johanniter 2016, Weingut Lindenmann, Seengen
- Sauvignon blanc Eichrebe 2016, Christ und Werner Lienberger, Spreitenbach

Die roten Assemblagen

- Cuvée Rouge Rätcheloo 2015, Baumgartner Weinbau, Tegerfelden
- Cuvée Verrucano 2014, Weingut Martin Wetzler, Würenlos

Die rote Königin

- Pinot Noir Stierenblut Barrique 2014, Wehrli^s, Küttigen
- Wild SCH Wein 2014, Weingut Jürg Wetzler, Ennetbaden
- Pinot Noir Thalheim Chalofe 2014, Tom Litwan Wein
- Pinot Noir unter der Linde 2015, Weingut zur Linde

Die Exoten

- Nives Assemblage Doux 2016, Weingut zum Sternen, Würenlingen