

WEINFREUNDKREIS DREILÄNDERECK



WEINGUT HAUG • 16. MÄRZ 2013 • WEININGEN / ZH

WEINGUT HANS-HEINRICH HAUG

Die erste Veranstaltung des Weinfreundekreises in 2013 führte uns nach Weiningen. Obwohl die Landschaft nebst Autobahn in erster Linie von Ackerbau- und Waldflächen geprägt ist, stechen doch auffallend die weitläufigen Rebbauflächen ins Auge, die sich über die gesamte Hanglage erstrecken und immerhin ca. 30 ha ausmachen.

Es war uns eine Freude, einen Winzerbetrieb vor Ort besuchen und kennenlernen zu dürfen. So waren wir zu Gast im 5 ha grossen Weingut Hans-Heinrich Haug, der zusammen mit seiner Frau Dora und vier Kindern das aufstrebende und erfolgreiche Familienunternehmen mit Tradition und Innovation in die Zukunft führt. Bei einem köstlichen Glas Weininger Vin Mousseux hiess uns der Winzer in seinem Verkaufsladen herzlich willkommen.

Die Weinkarte des Hauses machte uns neugierig, waren auf dieser doch nebst regionalen Spezialitäten auch internationale Rebsorten vertreten. So ging es nach dem Begrüssungs-Apéro in die Probierstube, wo uns eine interessante und ausführliche Probenfolge erwartete.

DEGUSTATION

Referenten: Hans-Heinrich und Robin Haug

An jedem Platz befanden sich pro Person 2 Gläser, was erahnen liess, dass die Weine gegeneinander degustiert werden sollten, was immer eine spannende Angelegenheit ist.

Während der Degustation gesellte sich Sohn Robin dazu, der nach einer erfolgreichen Winzerlehre nochmals die Schulbank drückte und ein Vollzeitstudium in Oenologie absolvierte, das er ebenfalls erfolgreich abschliessen konnte. Sein Fachwissen brachte er uns, ebenso wie sein Vater, verständlich näher.

- 2011 Weininger Vin Mousseux
- 2011 Riesling-Sylvaner
- 2012 Riesling-Sylvaner (Tankmuster)
- 2010 Räuschling *
- 2010 Cuvée blanc
- 2010 Pinot Gris
- 2009 Gewürztraminer
- 2009 Sauvignon blanc
- 2010 Sauvignon blanc *
- 2011 Federweiss
- 2011 Rosé

* Der 2010 Räuschling wurde am 05.05.2013 in der Aargauer Zeitung detailliert beschrieben und gelobt. Beim Sauvignon blanc 2010 ist erwähnenswert, dass dieser im „Stil“ der NZZ am Sonntag vom 06.01.2013 besondere Beachtung und Anerkennung fand.

DEGUSTATION

- 2010 Gamaret
- 2009 Regent
- 2010 Pinot noir Auslese
- 2009 Pinot noir barrique
- 2010 Cuvée rouge *
- 2010 Portweinger (Fassmuster) **

* Zusammensetzung Cuvée rouge 2010: ca. 80 - 85% Pinot noir, der Rest Regent, Gamaret und Dornfelder zu gleichen Anteilen.

** Der Portweinger 2010, hergestellt mit besonderer Ausbautechnik, erinnerte uns an einen echten Portwein (16-17% Alkohol).

Alles in allem war es eine vielfältige und interessante Degustation mit wohlschmeckenden Weinen.

HÜTTENLEBEN

Ort: Schützenhaus Weiningen

Da der Weinfreundekreis in seinem Fundus noch mit einer Vielzahl guter Weine bestückt ist, verzichteten wir im Anschluss an die Degustation auf die Einkehr in ein Restaurant.

So machten wir uns auf den Weg zum Schützenhaus, wo jeder rasch mit anpackte, damit es gemütlich werden konnte. Es fanden sich Weinfreunde, die das Cheminée anfeuerten, andere, die für heisses Wasser sorgten, um eine Bouillon mit Backerbsen herzustellen bzw. die gemischten Platten und die verschiedenen Brotsorten, die extra für diesen Anlass aus Bayern importiert wurden, auf den Tischen zu verteilen.

Ein jeder fand aus dem Fundus des Weinfreundekreises seinen „Tropfen“ und ein gemütlicher Hüttenabend war uns sicher.



Zum Abschluss gab es noch Instant-Café und jahreszeitgemäss Schoggi-Eier.

Schnell war alles wieder aufgeräumt und gesäubert, sodass wir mit gutem Gewissen die Hütte verlassen und den Heimweg antreten konnten. Erst dann bemerkten wir, dass wir von Kopf bis Fuss wie ein „Räucher-Schinkli“ frisch aus dem Chämi rochen.