

WEINFREUNDENKREIS DREILÄNDERECK



WEINGUT SCHWARZ • 08. APRIL 2017 • FREIENSTEIN/ZH

WEINGUT ANDREAS SCHWARZ



Das erste Treffen des WFK im Jahr 2017 führte uns ins beschauliche Zürcher Unterland, oberhalb von Freienstein. Hier findet man das Weingut von Andreas und Prisca Schwarz, wo wir zu Gast sein durften. Nach einer herzlichen Begrüssung und einer ersten Weinverkostung machten wir uns bei herrlichem Frühlingswetter auf zu einem kleinen Rundgang durch die Reben. Am Rebhüsl *„Im Geistig“* konnten wir bei einem Glas Riesling-Sylvaner Auslese die Philosophie des Winzers kennen lernen. Nach Aufenthalt in Australien und im Bordeaux hat Andreas Schwarz 2004 das Weingut der Familie übernommen. Er ist überzeugt, dass Weine, die mit wilder Hefe vergoren sind, zu den interessantesten Weinen überhaupt gehören. Kein anderer Wein spiegelt das Terroir genauer und unverfälschter wider. Um das Risiko von Fehlgärungen zu minimieren, arbeitet er mit drei verschiedenen Hefestämmen. Jeder Stamm hinterlässt seine eigene Aromenvielfalt im Wein, wenn Zucker in Alkohol umgewandelt wird. Der Wein wird so in drei verschiedenen Posten vergoren und anschliessend wieder zusammengeführt. So entsteht eine Cuvée mit riesiger Aromenvielfalt aus einer Traubensorte.

Aber nicht nur das. Die Naturverbundenheit war allgegenwärtig. Nicht nur seine Kinder, auch das Büsi und die glücklichen Hühner, die zufrieden zwischen unseren Beinen herumspazierten, sprachen ihre eigene Sprache.



baueregli.ch

DEGUSTATION

- 2015 „Schwarz-Weiss“ (Pinot Noir)
- 2015 Cuvée „Weisse Dame“ (Sauvignon blanc & Chardonnay)
- 2015 Riesling-Sylvaner Auslese
- 2016 Schwarz Zürich, Riesling-Sylvaner (als Orange Wine ausgebaut)

„Ich heisse nicht Müller und komme nicht aus dem Thurgau“



symptomat.de

DEGUSTATION

- 2015 Pinot Noir Barrique (Fassprobe)
- 2016 Pinot Noir Barrique (Fassprobe)
- 2015 „Bastard“ (Malbec) Barrique (Fassprobe)
- 2015 Pinot Noir Steitröpfli
- 2014 Elevé en futs de chêne (Pinot Noir)
- 2015 Rosé (Pinot Noir)
- 2014 Pinot Noir Barrique
- 2014 Cuvée „Schwarzer König“ (Shiraz mit Merlot und Dornfelder)
- 2014 „Bastard“ (Malbec)
- 2015 „Raben-Schwarz“ (Merlot)



weingutschwarz.ch

SONNENUNTERGANG

Restaurant zur Rose, Oberembrach/ZH

Nach einem Sonnentag, wie er schöner nicht hätte sein können und einer eindrucksvollen Weinprobe, machten wir uns auf den Weg ins Restaurant *„Zur Rose“*, welches seit Jahren vom Ehepaar Baumann geführt wird, den Eltern von Prisca Schwarz. Bei gutem Essen und gemütlicher Atmosphäre liessen wir die Sonne zufrieden untergehen.

Menü

Cremesuppe nach Saison

oder

Gemischter Salat

Kalbfleisch-Rahmschnitzel an Champignonrahmsauce mit Gemüse und Beilage nach Wahl (Pommes frites oder Nudeln)

oder

Risotto mit Spargeln