

WEINFREUNDENKREIS DREILÄNDERECK



WEINGUT HANSPETER ZIEREISEN • 07. APRIL 2018 • EFRINGEN-KIRCHEN/D

WEINGUT

Es ist schon fast eine Tradition, dass uns bei der ersten Veranstaltung im neuen Jahr ein strahlender Sonnentag mit angenehmen Temperaturen erwartet. Entsprechend frohgelaunt trafen sich 24 Teilnehmende (darunter 1 Gast) im Hof des für diesen Anlass ausgewählten Weingutes.

Kurz hinter der CH/D-Grenze im badischen Markgräflerland, genau gesagt in Efringen-Kirchen, ist die Heimat von Hanspeter Ziereisen. Ursprünglich Schreiner, hat er die Liebe zum Wein und Weinmachen entdeckt. Mit Hingabe und Qualitätsstreben ist er innerhalb kürzester Zeit in Deutschlands Weinelite vorgestossen. Er ist ein aussergewöhnlicher Winzer mit ausgefallenen Weinen und gehört zu den besten Pinot Noir - Machern Deutschlands.

Nach seiner Philosophie sollen seine Weine ihr Terroir unverfälscht widerspiegeln. Er verzichtet auf chemische Behandlung, Filtration und Schönungen. Seine Weine werden mit Weinberghefen spontan vergoren und alle im grossen Holzfass ausgebaut. Die Qualität entsteht primär im Weinberg, deshalb investiert er sehr viel Zeit in die Weinbergpflege ohne Einsatz von Maschinen. Seine Reben wachsen auf dem Efringer Ölberg, auf allerbestem Terroir, das hauptsächlich aus feinstem Jurakalk besteht - die beste Voraussetzung für grosse Weine.

Die Wiedersehensfreude, das schöne Wetter und die Tatsache, dass die Degustation draussen an einem urigen Plätzchen stattfand, haben dafür gesorgt, dass es während der Probe lebhaft zuging. Mehrfach musste zur Ruhe gebeten werden, damit Thomas Jost (Partner) und Beat (Mitarbeiter) zu Wort kommen konnten, um die Degustationsweine entsprechend vorstellen zu können. Die Besichtigung des Weinkellers (auch des neuen, unterirdischen) mit unzähligen Holzfässern (gross, klein, alt, jung), sorgte, wie auch die Vielfalt der Weine, für verwunderte Ah's und Oh's.. Weit und breit waren keine Tanks zu sehen; es gab nämlich keine! Im Vergleich zu anderen Weingütern war das eine Überraschung der besonderen Art.

DEGUSTATION

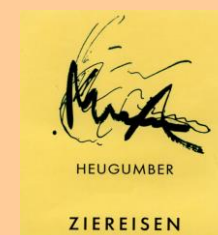
- 2016 „Heugumber“ Gutedel (zum Einstieg)
- 2014 Blauer Spätburgunder * (* = unfiltriert)
- 2014 „Tschuppen“ Blauer Spätburgunder * (22Mte Holz)
- 2014 „Talrain“ Blauer Spätburgunder * (22Mte Holz)
- 2014 „Schulen“ Blauer Spätburgunder * (22Mte Holz)
- 2014 „Rhini“ Blauer Spätburgunder * (22Mte Holz)
- 2014 „Jaspis“ Pinot Noir * (22Mte Holz)
- 2012 „Jaspis“ Spätburgunder * (22Mte Holz + 2,5J. Fl.)
- 2015 „Le Petit Rouge“ Pinot Noir * (Th.Jost, Riehen/BL)
- 2015 „Le Grand“ Pinot Noir * (Th.Jost, Riehen/BL)
- 2014 „Gestad“ Syrah * (22Mte Holz)
- 2014 „Jaspis“ Syrah * (22Mte Holz)



(alle Photos von Ziereisen und Jost)

DEGUSTATION

- 2016 „Viviser“, Gutedel
- 2016 Weissler Burgunder
- 2016 Grauer Burgunder
- 2015 „Steingruble“ Gutedel * (22Mte Holz)
- 2014 „Lügler“ Weissler Burgunder * (22Mte Holz)
- 2015 „Le Petit“ Pinot Blanc * (Th.Jost, Riehen/BL)
- 2015 „Le Petit“ Sauvignon Blanc * (Th.Jost, Riehen/BL)
- 2015 „Hard“ Chardonnay * (22Mte Holz)
- 2014 „Jaspis“ Gutedel 10hoch4 Alte Reben * (22Mte Holz)



AUSKLANG

Landhotel & Restaurant Walsers: Efringen-Kirchen/D

Nach 21 interessanten Weinen während der Probe im Weingut Ziereisen haben wir uns gutgelaunt im Restaurant Walsers niedergelassen. Das gute Essen, die Ambiance sowie die aufmerksame und freundliche Bedienung haben für einen gelungenen Ausklang gesorgt.



(www.walsers-hotel.de)

Menü

Frühlingssalatteller/Holzofenbrot/
Kräuterquark/Radieschen

Kalbsrücken am Stück
„Niedrigtemperatur gegart“
Morchelrahmsauce
Frühlingsgemüse
hausgemachte Eierspätzle

oder

Hausgemachte Ricotta Ravioli
mit Blattspinat

Beeren Grütze mit
Vanilleeis und Vanillesauce