

WEINFREUNDENKREIS DREILÄNDERECK



WEINWANDERUNG UMS SCHLOSS HEIDEGG & BESUCH MANUFAKTUR BRUNNER • HITZKIRCH/LU • 14. 9. 2019

WEINWANDERUNG & APERO



Ausgangspunkt der Weinwanderung durch das Luzerner Seetal war die eindrucksvolle Deutschritter-Kommende Hitzkirch, erbaut im Jahr 1274, die sich als Mischung zwischen Kloster und Burg präsentiert und heute unter anderem die interkantonale Polizeischule beherbergt. Dort trafen sich 22 Weinfreundinnen und Weinfreunde, darunter 2 Gäste, und machten sich auf Richtung Schloss Heidegg.

Den Reben und Obstplantagen entlang ging es zum und durch das gepflegte Örtchen Gelfingen. Weit oben war bereits das malerische Schloss Heidegg, umrahmt von Weinbergen, zu entdecken, welches erklommen werden wollte.

Nach erfolgreichem Aufstieg folgten die Belohnungen:

- 1) Aperó – gesponsert vom Vorstand – mit Schloss-Weinen, konkret Riesling-Sylvaner und Cuvée (Solaris, Chardonnay, Pinot blanc), beide von 2018. Dazu lockten Käse-Häppchen und Weintrauben.
- 2) Atemberaubender Blick über die Rebberge hinab zum Baldeggersee bis hin zum Alpenkamm.
- 3) Gemütliches Miteinander mit guten Gesprächen.
- 4) Sehenswertes Museum für Interessierte.

Durch den Wald und vorbei an weiteren Rebbergen führte der Weg zurück zur Kommende Hitzkirch, wo schon der nächste Höhepunkt wartete.

WEINMANUFAKTUR BRUNNER

Mathias Brunner lebt Weinanbau und Vinifikation mit Begeisterung, hoher Professionalität und der Bereitschaft Neues auszuprobieren, Innovationen zu riskieren.

Mit 16 Jahren hat er die Winzerlehre gemacht, darauf aufbauend das Studium der Oenologie. Seit 11 Jahren führt er gemeinsam mit seiner Frau Christina den Betrieb. Insgesamt sind rund 8 ha im Ertrag, verteilt auf das Rebgut Eichberg am Sempacher See (flächenmässig am Wichtigsten), das Schlossrebgut Kommende Hitzkirch sowie das Rebgut Schloss Trostburg, dessen steile Hänge sich im benachbarten Aargau befinden.

Alle Rebberge der Weinmanufaktur Brunner sind nach Süden oder Südwesten ausgerichtet und weisen eine Neigung von mindestens 20 - 30 % auf, um eine möglichst hohe Sonneneinstrahlung zu gewährleisten. Hohe Spalierwände generieren viel Blattmasse für die Photosynthese. Der Boden besteht aus Kies, Schotter und Sand und bietet somit eine sehr gute Drainage. Dazu warme Westwinde, die gut abtrocknen, Südwind (Föhn) und – weniger ausgeprägt – kühle Winde aus dem Norden. So können die Trauben gut ausreifen und bringen frische Aromatik, Finesse und Eleganz. Nach schonender Vinifikation folgt der Ausbau – je nach Rebsorte und gewünschter Stilistik – im Stahltank oder im Holzfass.



DEGUSTATION

Secco

- Muscat, Pinot Blanc und Riesling-Sylvaner
- 2,5 bis 3 bar, 16 g Restzucker

- 2018** Sauvignon Blanc (Gutswein)
- junge Stöcke, kühle Lage, „grüne“ Aromatik

- 2018** Sauvignon Blanc (Schloss Trostburg)
- Sandstein, wärmere Lage, exotische Früchte

- 2018** G'mischter Satz (Kommende Hitzkirch)
- 1/3 Grüner Veltliner, 2/3 Riesling

- 2018 & 2015** Auxerrois (Eichberg Sempachersee)
- 2018: grosses Holzfass
- 2015: 1/2 grosses Holzfass, 1/2 Edelstahl

- 2018** Roter Satz (Kommende Hitzkirch)
- Cabernet Dorsa, Zweigelt, 4 Mon. Barrique

- 2018** MalbecPinot (Eichberg Sempacher See)
- 80% Malbec, 20 % Pinot Noir

- 2016 & 2013** NonSoloRosso
- Pinot Noir, 24 Mon. Barrique
- 20 % neues Holz, 80 % altes Holz

- 2018** RieslingSüss
- Beerenauslese mit 130 Oechsle



KULINARISCHER AUSKLANG



Ebenfalls in der Kommende Hitzkirch, im Seminarzentrum, wurde der Gaumen erneut verwöhnt.

Menü

Gemischter Salat
mit Mais, Rüebli, Sellerie und Avocado,
dazu Rohschinken

Entrecôte am Stück gebraten
Béarnaise Sauce
Kartoffelgratin
Gemüsevariation

oder
als vegetarische Alternative

Kohlrabi-Zucchini-Tomatentürmchen
Kartoffelgratin