

WEINFREUNDENKREIS DREILÄNDERECK



WINZERBESUCH BEI DER WEINFAMILIE WEHRLI • KÜTTIGEN/AG • 6. NOVEMBER 2021

IM EINKLANG MIT KLIMA UND TERROIR



(Quelle: Wehrli Weinbau AG)

„Rookie des Jahres 2020“ – „Member der 150 besten Schweizer Winzer 2021“ von Gault Millau, dazu zahlreiche Auszeichnungen in Vinum, NZZ, Decanter etc. Das macht neugierig. 31 Weinfreundinnen und Weinfreunde, darunter 10 Gäste, haben sich daher auf den Weg in den Aargau gemacht, um mehr zu erfahren und hörten bei einem Begrüssungs-Cüpli erste Fakten.

Rund 12 ha Reben besitzen die Wehrli's in inzwischen 3. Generation in verschiedenen Lagen im Aargau. Diese profitieren von 3 verschiedenen Terroirs und diversen Kleinklimata (See-, Fluss- und typisches Mittellandklima), die Weine mit ganz eigenständiger Charakteristik entstehen lassen. Dazu werden in Lohnkelterung Trauben von weiteren 11 ha verarbeitet, teilweise erfolgt vollständige Vinifikation, teilweise lediglich Abfüllen oder/ und Etikettieren.

Der grosse Sortenspiegel demonstriert die Experimentierfreude der Weinfamilie: Riesling-Sylvaner, Pinot Gris, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer, Pinot Noir, Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Zweigelt, Tannat, Garanoir.

Peter Wehrli, Senior und verantwortlich für den Rebbau, führte anschliessend durch die Rebberge zum Rebhüsl, wo bereits ein Pinot Gris auf durstige Kehlen wartete. Dabei demonstrierte er Beispiele des umweltschonenden Arbeitens (Betrieb wirtschaftet nach IP-Richtlinien).

Besonders eindrücklich war, dass 2021 über 3'000 Pflanzziegel mit z.B. Habichtskraut, wildem Thymian, Gamander, Gänseblümchen zwischen 3-jährige Jungreben gepflanzt wurden. Dies, um die Biodiversität zu erhöhen und somit die Entwicklung eines gesunden Ökosystems zu fördern. Interessanterweise wurden die Pflanzziegel zum Düngen und zum Schutz mit Kakaosplintern bestreut – was sich ärgerlicherweise als reizvoll für Hundenasen herauskristallisiert und letztendlich zum Aufstellen diverser Schilder mit der Aussage „Hunde bitte fernhalten“ geführt hat.

Im nächsten Step führte seine Tochter Susi Steiger-Wehrli als Verantwortliche für die Vinifikation mit viel Power durch den Keller. Schnell wurde klar, mit welcher Präzision und Leidenschaft sie die Entwicklung der Weine im Detail überwacht und ggf. gegensteuert. Ihr Ziel ist, authentische und qualitativ hochwertige Weine herzustellen, die nicht nur die Rebsorte, sondern auch das jeweilige Terroir widerspiegeln. Übrigens arbeitet sie überwiegend mit Spontanhefen.

Nur in einem Punkt hat sie Trauer gezeigt: Im Keller war viel weniger los als sonst um diese Jahreszeit üblich. Denn auch bei Wehrli's hat der nasse Sommer je nach Rebsorte und Lage zu teils erheblichen Ernteaussfällen geführt. Besonders empfindlich hat der Riesling-Sylvaner reagiert, deshalb konnte 2021 auch kein Sauser angeboten werden.



Temperaturkontrolle jedes einzelnen Gebindes

DEGUSTATION

Begrüssungs-Cüpli
o. J. Perle Blanc brut, trad. Methode, Riesling-Sylvaner

Erfrischung im Rebhüsl
2020 Pinot Gris AOC Küttigen

Degustation Flight 1
2020 Riesling-Sylvaner AOC Küttigen

2020 Riesling-Sylvaner AOC Erlinsbach

2020 Riesling Sylvaner AOC Auenstein

Degustation Flight 2
2020 Sauvignon blanc AOC Küttigen

Aargauer Staatswein 2021
2020 Pinot Gris AOC Brestenberg

2020 Blanc de Noir AOC Küttigen

Degustation Flight 3
2019 Stierenbluet Pinot Noir (Tankausbau)

2018 Malbec AOC Erlinsbach (Tank und Barrique)

2018 Merlot AOC Brestenberg (Barrique)



(Quelle: Wehrli Weinbau AG)

ORT DES KULINARISCHEN HANDWERKS



(Quelle: Landhotel Hirschen)

Albi von Felten, unser Gastgeber im Landhotel Hirschen, Erlinsbach, überzeugt mit saisonaler Küche aus regionalen Produkten, grosser Kochkunst und ausgeprägter, persönlicher Gastfreundschaft. Er war an jedem der fünf Tische unauffällig präsent und las jedem Gast die Wünsche von der Stirn. Auch führte er uns in seinen Weinkeller, der mit über 600 Positionen bestückt ist, natürlich mit einem reichen Angebot Aargauer und insbesondere von Wehrli-Weinen.

MENÜ

Variation von der hausgeräucherten Forelle
mit gelbem Randensalat und Meerrettichschnee

Im Ofen gebratenes Rindsentrecôte
an Rotweinsauce
Kartoffelgratin und Herbstgemüse

Zwetschgen-Crumble
mit Vanille-Glacé und Rahm