



Truttikon (Zürcher Weinland): Familie Zahner

1
Frühlingsfahrt im April zum Weingut Zahner. Ein Freund nimmt mich mit; die Impressionen der herrlichen Fahrt durchs Zürcher Weinland finden Sie unter www.schwander.ch/blueschtfahrt.

2
Besuch Ende April 2021 bei Nik Zahner und Verkostung des gesamten Sortiments wie auch des frisch gefüllten Pinot Noir Selection Schwander. Bei den Zahners ist alles Handarbeit, sogar die Vorlage des Selection-Schwander-Etiketts wurde von Nik von Hand gezeichnet.

Nik Zahner ist ein äusserst kompetenter und selbstkritischer Winzer. Nicht selten kommt es vor, dass er mich spontan mit ein paar Flaschen Wein unter dem Arm in meinem Büro besucht, um sie mit mir zu verkosten. Der Riesling x Sylvaner der Familie Zahner aus Truttikon erfreut sich bei unserer Kundschaft mittlerweile grossen Zuspruchs – wohl ganz einfach deshalb, weil er ein herrlich unbeschwerter, süffiger Weisswein ist! Die hohe Qualität der Zahner-Erzeugnisse kommt indes nicht von ungefähr. Nik hat – wie sein Vater – Agronomie an der ETH studiert und ist quasi von Kindesbeinen an in den Reben aufgewachsen. Er ist ein Tüftler, der es nicht lassen kann, immer wieder neueste Entwicklungen auszuprobieren. So besuchte er vor zwei Jahren bereits zum zehnten Mal die <Pinot Noir Celebration> in Oregon.

Nik ist aber nicht nur Winzer, sondern auch ein erfolgreicher Unternehmer. Er bewirtschaftet beispielsweise alle seine Rebberge nach den Richtlinien der Integrierten Produktion; allerdings ist er ohne Zertifizierung. Er lächelt und sagt: «Ich bin äusserst stolz, keinerlei staatliche Unterstützung in Anspruch zu nehmen. Wäre ich IP-zertifiziert, erhielte ich Subventionen – das habe ich nicht nötig!»

Schon seit einigen Jahren verfolgen wir das gemeinsame Projekt, einen hochwertigen und preislich vernünftigen Pinot Noir im burgundischen Stil zu keltern. Nik erklärt: «Bei der Vergärung habe ich jetzt wieder zur Pigeage (Herunterstossen des Tresters) gewechselt. Ich pumpe nicht mehr um und behandle die Maische mit Samthandschuhen. Die Pigeage mache ich nicht oft – höchstens zweimal

3
Blick auf das Weingut der Familie Zahner. Nik betreibt nicht nur Rebbau nach den Regeln der Integrierten Produktion, er verwendet auch ausschliesslich aus Altglas erzeugte Weinflaschen.

täglich. So erziele ich geschmeidigere Tannine und eine verführerische Sanftheit, die perfekt zum Pinot passt!» Bei der 22monatigen Reifung unseres Weines in burgundischen Piëcen kamen nur solche aus Alliers-Eiche zum Einsatz. Nik sagt: «Diese Eiche eignet sich am besten für unsere Gewächse!»

2017 ist ein gutes, unterschätztes Jahr gewesen, das eine höhere Reife als 2016 erbrachte, wegen des Frühjahresfrosts aber nur einen kleinen Ertrag. Unsere Cuvée enthält zum grössten Teil die Trauben der ältesten 1963 gepflanzten Reben. Sie wurde diesen März gefüllt und profitierte noch von einem weiteren Monat Flaschenlagerung. Qualitativ kann der elegante, feinwürzige Pinot Noir renommierten, doppelt so teuren Bündner Herrschäftlern problemlos Paroli bieten. Wer seine verführerische Aromatik ganz zur Geltung bringen möchte, geduldet sich sogar noch weitere zwei Monate oder dekantiert ihn.



Film zum Weingut Zahner



Truttiker Pinot Noir (rot) 2017 Spezialfüllung Selection Schwander Familie Zahner, Truttikon

Helleres Rubin; würziges Pinot-Bouquet; weich fließend am Gaumen, fein und elegant, bereits mit schöner Reife, verführerisch, sehr anhaltend. Frisch gefüllt: Ideal ab Herbst 2021, haltbar bis mindestens Ende 2024.

Fr. 22.— (ab September 21 Fr. 24.90)