



te Weinbaugemeinde im Kanton Zürich.

und Subtilität. Der Beweis, dass in der Ostschweiz heute die mithin faszinierendsten Pinots nicht in den heissen Jahren gelingen. Ein überaus hochkarätiger Pinot aus einem schwierigen Jahr.

18/20 trinken –2020

2011 PLURAL

Erich Meier, Uetikon am See
Neu kreierte Cuvée aus Diolinoir und St. Laurent, abgerundet mit ein paar wenigen Prozent Pinot noir
 Noch verhaltene, aber elegante Aromatik mit dunklen Früchten, dazu Noten von Leder, Unterholz und Sommerkräutern. Im Gaumen klar strukturiert, mit einem sehr schönen, kernigen Gerbstoff und einer saftigen, präsenten Säure. Ein perfekter Essensbegleiter zu klassischen Fleischgerichten.

17,5/20 2013–2017

Erhältlich:

Weingut Erich Meier
 Reblaubenstrasse 7
 8707 Uetikon am See
 Fon 044 920 12 25
 www.erichmeier.ch

GUSTI UND KATHRIN PÜNTER, STÄFA DIE PRÄZISIONSHANDWERKER

Der Kerl war einfach überall, wo es schön und gemütlich war. Die Rede ist nicht von Gusti Pünter, sondern von Johann Wolfgang von Goethe. Weil der deutsche Dichter nämlich im Spätherbst 1797 seinen Kumpel Heinrich Meyer in der «Alten Krone» in Stäfa besuchte und dort wohl das eine oder andere Glas Clevner becherte, wenn er nicht gerade auf dem «Märtschiff» in See stach oder durch die Sternenthalde flanierte, gibt es hier jetzt ein Goethehaus (eben das Restaurant «Alte Krone»), eine Goethestrasse, einen Goetheweg und gar ein Goethebänkli.

Letzteres befindet sich an der Hangkante über der Reblage Sternenthalde. Sicher ein schöner Ort, um über die Metamorphose von Pflanzen nachzudenken und erotische Elegien zu verfassen, doch dafür hat Gusti Pünter keine Zeit. Er bewirtschaftet nämlich eine ganze Hektare im steilen Herzstück dieser Prachtlage, deren Boden, bestehend aus steinigen Nagelfluhbändern, um einiges karger ist als der üblicherweise vorherrschende Lehm. In den heissesten Zonen entlang der Stützmauern hat er sogar einige Stöcke Cabernet gepflanzt, doch die Trauben erreichten trotz Klimawärmung nicht die gewünschten Mostgewichte. Er ersetzte sie mit Malbec, der im Jahr 2009 erstmals voll ausreifte. «Eine tolle Komponente für eine Assemblage», mein Gusti Pünter.

In den ersten Jahren seiner Winzerlaufbahn unterrichtete er auch noch Rebbau an der damaligen Fachhochschule in Wädenswil. Die Präzision, Akribie und Gründlichkeit, die einen guten Lehrer auf diesem Gebiet auszeichnen, prägen noch immer sein Schaffen. Denn Pünter ist ein Tüftler, der seine 15 Weine, die er aus seiner Rebfläche von rund vier Hektaren produziert, mit jedem Jahrgang noch etwas präziser justiert. So experimentiert er mit verschiedenen Reinzuchtheften, auch mit mehr oder weniger Säureabbau bei den Weissweinen. Und selbst die heute vielerorts verpönte Maischenerwärmung ist für ihn, wenn sie richtig eingesetzt und weiter perfektioniert wird, ein adäquates Mittel, um einen süffigen, aber keinesfalls einfältigen Clevner zu keltern. Die besten Erfahrungen hat er übrigens mit einer langen Maischenerwärmungszeit (über Nacht) bei vergleichsweise moderater Temperatur (rund 65 Grad Celsius) gemacht. Sein «Chilewägler Clever» ist der beste Beweis dafür, dass diese Methode wesentlich Besseres hervorbringen kann, als man angesichts ihres lädierten Rufes vermuten würde.

Sein bisheriges Meisterstück, und das gleich in zweierlei Hinsicht, ist der Pinot noir Quadrat. Erstens beweist diese Selektion von über 40-jährigen Reben des Ur-Mariafeld-Klons, dass diese Schweizer Pinot-Varietät ebenso hochkarätige Weine hervorbringen kann wie die vielgerühmten Burgunder-Klone. Zweitens reifte der «Quadrat» in echter Stäfner Eiche. Der prächtige Baum, von dem das Holz stammt, stand gar unmittelbar neben der Rebpazelle mit den alten Mariafeld-Stöcken. Noch konsequenter kann man den Cru-Gedanken nicht umsetzen. Durch das Zählen der Ringe stellte sich heraus, dass der Baum rund 150 Jahre alt war. Das frisch gesägte Holz wurde rund acht Jahre im Freien gelagert (bei burgundischen Spitzenküfern sind es maximal vier Jahre), bevor es verarbeitet wurde. Die Qualität dieses Weines beweist, dass er dieses Edel-Barrique mehr als verdient hat...

2011 RÄUSCHLING

Gusti und Kathrin Pünter, Stäfa
Im Stahltank mit Säureabbau vergoren
 Fr. 15.–
 Aromen von Limonen und Grapefruit, dazu blumig-krautartige, aber auch traubenwürzige Noten. Im Gaumen überaus klar, frisch und reintonig.

16,5/20 trinken –2015

2011 SAUVIGNON BLANC

Gusti und Kathrin Pünter, Stäfa
teilweiser Säureabbau
 Fr. 17.–
 Vielschichtige, sehr frisch wirkende Aromatik mit Noten von Stachelbeeren, Holunder, Brennessel, Peperoni. Im Gaumen sehr geradlinig, knochentrocken und reintonig.

17/20 trinken –2015

2011 SAPHIR

Gusti und Kathrin Pünter, Stäfa
Chardonnay, Sauvignon blanc und Pinot gris im Holz vergoren, danach im Stahltank ausgebaut
 Fr. 19.–
 Aromen von Zitrusfrüchten und reifen Äpfeln, dazu noch präsent, aber gut eingebundene Röstnoten, vor allem Vanille. Im Gaumen klar strukturiert und knackig, mit burgundischer Finesse.

17/20 trinken –2017

2011 RHEINRIESLING

Gusti und Kathrin Pünter, Stäfa
Cru aus der Sternenthalde, gekellert mit sieben Gramm Säure und sieben Gramm Restzucker
 Fr. 17.–
 Aromen von frischen, weissen Blüten und Kräutern, aber auch mineralisch anmutende Noten. Im Gaumen