

SCHWEIZERISCHE WEINZEITUNG

Aus Liebe zum Wein. Seit 127 Jahren.

AUSGABE 07/08 — JULI/AUGUST 2015

**BERAUSCHENDER
SAINT-ESTÈPHE**

13 Jahrgänge
Phélan-Ségur

ANDREA FRANCHETTI

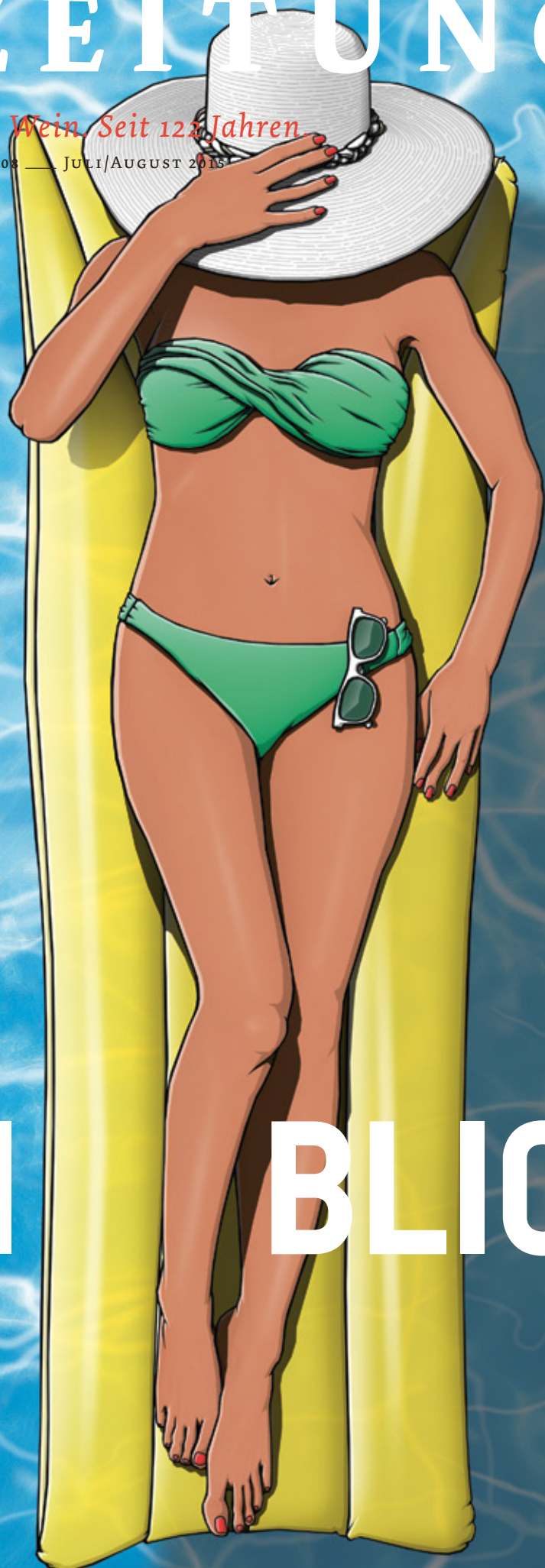
Yves Saint Laurent des
toskanischen Weinbaus

**COOP, DENNER, MANOR,
GLOBUS UND VOLG**

Wie viel Schweizer Wein
wird abgesetzt?
Und zu welchem Preis?

**RIESLING.
ZART-SÜSSE KABINETTE,
SPÄT- UND AUSLESEN MIT**

BIKINI BLICK





Nadine Saxer und Stefan Gysel: zwei Önologen, ein Ehepaar, drei Kinder, zwei eigene Weinbetriebe.

NADINE SAXER & STEFAN GYSEL

Nur voller Einsatz wird mit gutem Wein belohnt

37 Autominuten liegen ihre beiden Weinbetriebe auseinander. Im schaffhausischen Hallau das Gut von Stefan Gysel, im zürcherischen Neftenbach jenes von Nadine Saxer. Einen gemeinsamen Wein macht das verheiratete Winzerpaar bislang nicht, aber gemeinsame Sache bei der Vinifikation ihrer Weine.

*Text: André Kunz, Wolfram Meister
Fotos: Hans-Peter Siffert*

● Der Generationswechsel auf den beiden Gütern hat sichtbar stattgefunden. In Neftenbach wird gerade ein neuer Barriques-Keller in den Hang gebaut, samt vorgelagertem Degustations- und Verkaufsraum mit auffällig grosser Fensterfront (Inbetriebnahme: September 2015). Künftig werden hier sowohl Aagne-Weine von Stefan Gysel als auch die Weine von Nadine Saxer in kleinen Eichenfässchen reifen. Wobei das Ehepaar Saxer-Gysel schon heute all ihre Weine gleichenorts, in Neftenbach, vinifiziert. Zusammengelegt habe sie ihre Weingüter bewusst nicht, beide haben vielmehr den elterlichen Betrieb auf ihren eigenen Namen übernommen.

Nadine Saxer ist gerade daran, das Erscheinungsbild ihres Weingutes zu überarbeiten, unter anderem hat sie neue, farblich aufeinander abgestimmte quadratische Doppel-Etiketten für ihre 16 Weine und Eigenbrände machen lassen. Dass sie viele verschiedene Berufe unter einen Hut bringen muss, hat sie über die letzten Jahre erfahren.

«Man ist als Winzerin nicht nur für das Gedeihen der Reben und den Ausbau des Weines verantwortlich, sondern auch für Degustationen, Marketing und Verkauf, Logistik und Transport sowie Administration und Buchhaltung.» Zusätzlich verlangt die fünfköpfige Familie nach Aufmerksamkeit, allen voran die drei Töchterchen Leana, Noe und Alia.

Stefan Gysel hat zusammen mit drei befreundeten Winzern aus Osterfingen, Wilchingen und Thayngen aus den besten Pinot noirs aller Beteiligten den Element 5 lanciert. Einen gemeinsamen Wein von Nadine Saxer und Stefan Gysel gibt es hingegen bislang nicht. Wobei das durchaus interessant sein könnte, schliesslich ist das Winzerpaar, was Weinphilosophie und Weinstil anbelangt, einer Meinung, nur kämen die Trauben aus unterschiedlichen Lagen. Wie auch immer. Jedenfalls lebt man in Neftenbach getreu dem Grundsatz von Vater Jürg Saxer, dass nur voller Einsatz mit gutem Wein belohnt wird.

SHORT FACTS NADINE SAXER

ADRESSE Bruppachstrasse 2,
8413 Neftenbach ZH
FON 052 315 32 00

INTERNET
www.nadinesaxer.com

INHABER Nadine Saxer
WEINBERGE in Zürich,
Thurgau und Schaffhausen

REBSORTEN Pinot noir und
Riesling-Silvaner.
Zusätzlich Chardonnay,
Sauvignon blanc, Rauschling
und Cabernet

NADINE SAXER NEFTENBACH ZÜRICH

**2013 SYLVIE
RIESLING-SILVANER**
Saxer, Neftenbach,
Zürich

Fr. 14.50
Mineralisches, leichtes
Bouquet, Kreide, Trauben.
Seidener, feingliedriger
Gaumen mit zarter Frucht,
feiner Säure, guter Aro-
matik, feinerherber Abgang.
Ein sehr guter Aperitif-
Wein.

16/20 trinken –2020

2013 NOBLER WEISSER
Saxer, Neftenbach,
Zürich
Riesling-Silvaner
Fr. 16.–

Frisches, mittelkräftiges
Bouquet, Schiefer, Berga-
motte. Ausgewogener,
fein cremiger Gaumen, ele-
gante Struktur, gute Frucht,

frische, reife Säure, feiner
Abgang mit guten Rück-
aromen. Kann noch zulegen.
16/20 trinken –2020

2014 BLANC DE NOIR
Saxer, Neftenbach,
Zürich
Pinot noir
Fr. 15.–

Nadine Saxer kam aus Südafrika, als sie auf dem Gut ihrer Eltern den ersten Wein vinifizieren durfte: Es war ein Sauvignon blanc, der 2002er.



Samtenes, mittelkräftiges Bouquet, Himbeeren, Dörrbirnen. Molliger, breiter Gaumen, gute Frucht, mittlere Säure, leichte Aromatik, weicher Abgang. **16/20** trinken –2018

2014 RÄUSCHLING

Saxer, Neftenbach, Zürich
Fr. 16.50
Verhaltenes, feingliedriges Bouquet, Bergamotte, frisch gewaschene Wäsche, Kreide. Mittelkräftiger, breiter Gaumen, feine Frucht, feinherbe Struktur, leichte Aromatik, trockener Abgang. **16/20** trinken –2020

2013 CHARDONNAY

Saxer, Neftenbach, Zürich
Fr. 19.–
Samtenes, gut vegetabiles Bouquet, Trauben, frischer Kohl, Haselnüsse, Vanille. Samtener, cremiger, fein opulenter Gaumen, kräftige Frucht, dichtverwobene Struktur, gute Aromatik, feine, frische Säure, langer, frischer Abgang mit guten Rückaromen. **17/20** trinken –2026

2013 SAUVIGNON BLANC

Saxer, Neftenbach, Zürich
Fr. 19.–
Grasiges, frisches, fein vegetabiles Bouquet, Grapefruit, Minze, Margarine. Samtener, feiner, frischer Gaumen, gute Frucht, gute, reife Säure, kräftige Aromatik, feiner Abgang mit kräftigen Rückaromen. **17/20** trinken –2022

SECCO

Saxer, Neftenbach, Zürich
Fr. 23.–
Frisches, leichtes Bouquet, Mandeln, Kreide, Bergamotte. Duftiger, leichter

Gaumen, kräftige Mousse, reife Säure, leichte Aromatik, herber Abgang. **16/20** trinken

2014 CEIL-DE-PERDRIX

Saxer, Neftenbach, Zürich
Pinot noir
Fr. 15.–
Florales, leichtes, zartes Bouquet, rote Kirschen, blühender Mais. Leichter, feingliedriger Gaumen, zarte Frucht, leichte Säure, schlanke Struktur, feiner Abgang. **16/20** trinken –2019

2013 PINOT NOIR CLASSIC

Saxer, Neftenbach, Zürich
Fr. 15.–
Herbes, feingliedriges, florales Bouquet, rote Beeren, Kreide, Himbeerkerne. Zarter, feiner Gaumen mit süsser Frucht, elegante, klassische Struktur, feinsandiges Tannin, feiner Abgang. **17/20** trinken –2024

2013 NOBLER BLAUER

Saxer, Neftenbach, Zürich
100% Pinot noir
Fr. 18.–
Kräftiges, fruchtiges Bouquet, Kirschen, Brombeeren, fein Gummi, Nougat. Ausgewogener, eleganter, feingliedriger Gaumen, süsse, feine Frucht, gutes Tannin, gut kernige, fein muskulöse Struktur, vielfältige Aromatik, langer, feiner Abgang mit guten Rückaromen. **17/20** trinken –2028

2013 DER BESONDERE

Saxer, Neftenbach, Zürich
Dornfelder, Regent, Pinot noir
Fr. 18.–
Würziges, mineralisches, breites Bouquet, schwarze

Beeren, Brombeeren, weisser Pfeffer, kalter Rauch. Kerniger, mittelkräftiger Gaumen, feinsandiges Tannin, mittlere Frucht, kernige Struktur, trockener Abgang. Kann noch zulegen. **16/20** 2016–2026

2012 TÊTE DE CUVÉE

Saxer, Neftenbach, Zürich
100% Pinot noir
Fr. 25.–
Samtenes, tiefes, elegantes Bouquet, schwarze Kirschen, Damassine-pflaumen, Vanille, helles Caramel. Ausgewogener, feingliedriger, dichtverwobener Gaumen mit feiner, frischer Frucht, vielfältige Aromatik, dichte Struktur, fein muskulöse Struktur, sehr langer, feiner Abgang mit kräftigen Rückaromen. Kann noch zulegen. **17/20** trinken –2028

2012 CABERNET/PINOT NOIR

Saxer, Neftenbach, Zürich
70% Cabernet Dorsa/Cabernet Sauvignon, 30% Pinot noir
Fr. 25.–
Fruchtiges, fein opulentes Bouquet, Pflaumen, Mocca, Vanille, kandierte Früchte. Breiter, molliger Gaumen, kräftige, süsse Frucht, feinsandiges Tannin, würzige Aromatik, langer, trockener Abgang. **17/20** trinken –2028

2013 ORO DOLCE

Saxer, Neftenbach, Zürich
Riesling-Silvaner
3,75 dl: Fr. 25.–
Konzentriertes, tiefes, samtenes Bouquet, Himbeeren, Minze, Hochzeitsbonbons, Zitrus. Samtener, cremiger, dichter Gaumen, kräftige, opulente Süsse, gut eingebundene Säure, kräftige,

vielfältige Aromatik, langer, üppiger Abgang mit vielen Rückaromen. **18/20** trinken –2035

Erhältlich bei:

Weingut Nadine Saxer
Bruppachstrasse 2
8413 Neftenbach
Fon 052 315 32 00
www.juergsaxer.ch

Fischer Weine Sursee
Bahnhofplatz 7, 6210 Sursee
Fon 041 925 11 90
www.fischer-weine.ch

Riegger
Langgass, 5244 Birrhard
Fon 056 201 41 41
www.riegger.ch

Jeggli Weine
Sonnhaldenweg 1, 8107 Buchs ZH
Fon 044 844 37 47
gwww.jeggli.ch

AAGNE, GYSEL HALLAU, SCHAFFHAUSEN

2014 RIESLING-SILVANER

Aagne, Gysel, Hallau, Schaffhausen
Fr. 14.–
Fruchtiges, zartes, frisches Bouquet, Trauben, feine Gäraromen, Kreide. Feingliedriger, duftiger Gaumen, feine, süsse Frucht, zarte Säure, gute Aromatik, feinherber Abgang. Ein sehr guter Aperitif-Wein. **16/20** trinken –2019

2013 CHARDONNAY

Aagne, Gysel, Hallau, Schaffhausen
Fr. 17.–
Fein vegetabiles, samtenes Bouquet, Margarine, Haselnussöl, Oliven. Samtener, fein opulenter Gaumen, cremige Struktur, gute, süsse Frucht, zarte Säure, langer, voller Abgang. **17/20** trinken –2028

2014 SAUVIGNON BLANC

Aagne, Gysel, Hallau, Schaffhausen

Stefan Gysel war schon «Schweizer Winzer des Jahres» (2009). Aagne, der Name des Weinguts, ist Dialekt und steht für Eigenen, für Eigenbauwein.





Der neu in den Weinberg gebaute Barriques-Keller mit vorgelagertem Degustations- und Verkaufsraum mit auffällig grosser Fensterfront. Die Inbetriebnahme ist für September vorgesehen.

Fr. 19.–
Gut grasiges, frisches, mineralisches Bouquet, Limetten, grüne Kräuter, frisch geschnittenes Gras. Duftiger, frischer Gaumen, feine, leichte Frucht, gute, reife Säure, kräftige Aromatik, langer Abgang mit guten Rückaromen.
17/20 trinken –2020

2013 PINOT BLANC/ CHARDONNAY

Aagne, Gysel, Hallau, Schaffhausen
Fr. 19.–
Verhaltenes, feines, zartes Bouquet, Birnen, fein Honig. Samtener, molliger Gaumen, breite Struktur, gute Frucht, süsse Aromatik, weicher, süsser Abgang.
16/20 trinken –2018

2014 PINOT NOIR ROSÉ

Aagne, Gysel, Hallau, Schaffhausen
Fr. 15.–
Zartes, leichtes, florales Bouquet, rote Kirschen, frisch gewaschene Wäsche. Mittelkräftiger, fruchtiger

Gaumen, zarte Struktur, leichte Säure, leichte, süsse Aromatik, zarter Abgang.
16/20 trinken –2017

2013 PINOT NOIR CLASSIC

Aagne, Gysel, Hallau, Schaffhausen
Fr. 15.–
Florales, feines, elegantes Bouquet, Kirschen, Rauch, Schiefer. Feingliedriger, feiner Gaumen, gute Frucht, feines Tannin, süsse Aromatik, zarte Struktur, duftiger Abgang, süsse Rückaromen. Kann noch zulegen, macht richtig Spass.
16/20 trinken –2025

2013 PINOT NOIR SPÄTLESE

Aagne, Gysel, Hallau, Schaffhausen
Fr. 18.–
Herbes, feines, würziges Bouquet, Kirschen, Himbeerstauden, Rauch, fein Gummi. Ausgewogener, feingliedriger, klassischer Gaumen, vielfältige, feine Aromatik, feines Tannin,

feine Struktur, langer, voller Abgang mit guten Rückaromen.
17/20 trinken –2028

2012 PINOT NOIR BARRIQUE

Aagne, Gysel, Hallau, Schaffhausen
Fr. 24.–
Elegantes, florales, süsses Bouquet, Himbeeren, frische Blumen, Vanillepulver, fein Datteln. Samtener, dichtverwobener, feiner Gaumen, sehr gute Frucht, cremige Struktur, kräftige, vielfältige Aromatik, sehr langer, voller Abgang mit vielen Rückaromen.
18/20 trinken –2030

2012 CABERNET MERLOT

Aagne, Gysel, Hallau, Schaffhausen
Fr. 28.–
Pfefferiges, fein vegetabiles, samtene Bouquet, Brombeeren, schwarze Kirschen, Moccacreme, Schokolade. Breiter, fruchtiger Gaumen mit feinsandigem Tannin, kräftige, süsse Aromatik, mollige Struktur, üppiger Abgang.
17/20 trinken –2028

2014 IRMA LA DOUCE

Aagne, Gysel, Hallau, Schaffhausen
Fr. 14.–
Parfümiertes, leichtes, frisches Bouquet, Minze, Traubensaft, Flieder, Mirabellen. Mittelkräftiger, weicher Gaumen, süsse Frucht, gute, leichte Restsüsse, frische Aromatik, langer, feiner Abgang.
16/20 trinken –2022

2013 ORO DOLCE

Aagne, Gysel, Hallau, Schaffhausen
Riesling-Silvaner
3,75 dl Fr. 25.–
Kräftiges, mineralisches, frisches Bouquet, Quittengelee, Dörraprikosen, fein Araldit. Samtener, cremiger Gaumen, kräftige Süsse,

gut eingebundene Säure, dichte Struktur, vielfältige Aromatik, langer, voller Abgang mit kräftigen Rückaromen.
18/20 trinken –2036

Erhältlich bei:

Aagne
Familie Gysel
Atlingerstrasse 27, 8215 Hallau
Fon 052 681 38 10
www.aagne.ch

Vinissimo
Marcel Pürro
Eggelerstrasse 8, 8492 Wila
Fon 079 299 71 76
www.vinissimo-wein.ch

Felsenkeller
Sporrengasse 11
8201 Schaffhausen
Fon 052 625 52 57
www.felsenkeller.sh

Jeggli Weine
Sonnhaldenweg 1
8107 Buchs ZH
Fon 044 844 37 47
www.jeggli.ch

Vennerhus Weine
Dorfstrasse 14
3506 Grosshöchstetten
Fon 031 711 15 75
www.vennerhus.ch

ELEMENT 5

2010 PINOT NOIR ELEMENT 5

Aagne, Gysel, Hallau
Lindenhof, Osterfingen
Rötiberg-Kellerei,
Wilchingen
Weinstamm, Thayngen
Fr. 47.–
Würziges, herbes, seidene Bouquet, Brombeeren, Himbeeren, Rauch, Balsaholz. Gut kerniger, trockener Gaumen, feine Frucht, feinsandiges Tannin, würzige Aromatik, langer Abgang mit guten Rückaromen.
17/20 trinken –2026

www.element5.sh

Erhältlich bei:

Felsenkeller
Sporrengasse 11
8201 Schaffhausen
Fon 052 625 52 57
www.felsenkeller.sh

**SHORT FACTS
AAGNE
STEFAN GYSEL**

ADRESSE Atlingerstrasse 27, 8215 Hallau SH

FON 052 681 38 10

INTERNET www.aagne.ch

INHABER Stefan Gysel

WEINBERGE in Gächlingen, Oberhallau, Hallau, Wilchingen und Trasadingen

REBSORTEN Pinot noir und Riesling-Silvaner.

Zusätzlich Chardonnay, Sauvignon blanc, Pinot blanc, Cabernet Dorsa, Cabernet Sauvignon, Merlot