

# Wo guter Wein auf gutes Essen trifft

**Wein-Keller** Von Peter Keller

Dieses Jahr und letztes Jahr haben es nicht gut gemeint mit den Schweizer Winzern. Fröste haben zu massiven Ertragsausfällen in vielen Regionen geführt. Beispielsweise bei Michael Meyer vom Schaffhauser Weingut Bad Osterfingen, das auch ein Gasthaus ist. 2017 betrage der Ausfall je nach Lage 80%, sagt der Winzer und Koch. 2016 seien es 50% gewesen.

Beim letztgenannten Jahrgang sind jetzt die Qualitäten zumindest absehbar. Michael Meyer hat seinen famosen Pinot blanc abgefüllt. Wenn auch die Mengen bescheiden sind, so lässt sich der Inhalt des 2016ers mit grossem Genuss trinken: ein trockener, eleganter, gradliniger, mittelschwerer, zugänglicher Weisswein mit guter Fülle und Länge. Die Trauben stammen aus einem 60 Aren grossen, südwärts exponierten Rebberg in Osterfingen. Bei den roten präsentiert sich das Fassmuster des Pinot noir

Badreben 2016 vielversprechend: schöne Frucht, finessenreich, mit Druck und guter Länge.

Meyers bekanntester Wein ist der Zwaa. Er keltert ihn, wie der Name verrät, nicht allein, sondern mit dem Winzer Ruedi Baumann aus Oberhallau. Die Trauben stammen von unterschiedlichen Terroirs: schweren Lehmböden in Oberhallau, leichteren Kalk- und Kiesböden in Osterfingen. Die rote Version besteht aus Pinot noir, die weisse aus Chardonnay und Weissburgunder. Beide sind lagerfähig.

“Das Bad Osterfingen ist Weingut und Gasthaus zugleich. Neben Pinot blanc und noir gibt es eine schnörkellose Küche.

”

**Supplément** Ein kleiner Walliser Betrieb versorgt In-Lokale mit Limonade

Normalerweise erzeugt das Bad Osterfingen ([badoesterfingen.ch](http://badoesterfingen.ch)), das beinahe in Deutschland liegt, bis zu 40 000 Flaschen pro Jahr. Meyer hat jetzt die Möglichkeit, eine steile Lage in Osterfingen dazuzukaufen. Noch zögert der Winzer jedoch, weil die Produktion teuer ist.

Jedenfalls besitzt Michael Meyer mit dem Restaurant einen perfekten Absatzkanal für seine flüssigen Schätze. Nicht weniger als 95% der Gäste bestellen die Weine. Das heisst, dass er dafür gut 40% der Produktion braucht. Die Gäste pilgern indes nicht nur des Weins wegen nach Osterfingen - Meyer ist auch für eine schnörkellose Küche mit frischen Produkten bester Herkunft bekannt. Legendar sind die exzellenten Spätzle.

**B**

Mehr zum Thema Wein finden Sie online auf: [bellevue.nzz.ch](http://bellevue.nzz.ch)



## Frage der Woche

**Wie erkennt man lagerfähige Weine? Wie wird die ideale Trinkreife eruiert? R. H., per E-Mail**

Nur hochwertige Weine gewinnen mit dem Alter an Komplexität und verbessern ihren Geschmack. Bei den roten sind es die Gerbstoffe (Tannine), die einem Produkt ein längeres Leben bescheren. Ein Bordeaux etwa ist in der Jugend wenig zugänglich. Man erkennt das an der Adstringenz im Gaumen (zusammenziehendes Mundgefühl). Bei den weissen übernimmt die Säure die Rolle des Konservators. Ein Riesling, etwa ein grosses Gewächs aus Deutschland, hält locker zehn und mehr Jahre. Da sich der Wein eine Zeitlang verschliesst, ist es schwierig, den idealen Genusszeitpunkt festzustellen. Er hängt generell von Faktoren wie Sorte, Jahrgang und Anbaugebiet. Es geht nichts über das Degustieren.

Fragen an: [wein-keller@nzz](mailto:wein-keller@nzz.ch)

**La Garçonne**  
depuis 1954