



DIE ZWEI MIT DEM ZWAA

Von René Gabriel: www.bxtotal.com

Das Internet liefert auf die Suche mit «ZWAA» nur gerade etwas mehr wie 100'000 Ergebnisse. Also ist dieser bereits seit 20 Jahren existierende Wein immer noch eine Mischung zwischen «Geheimtipp» und «Local Hero».

Hinter dem Begriff ZWAA verstecken sich (seit 1994) ein Rotwein und seit (2000) ein Weisswein. Beide Weine entstehen nach einem speziellen «Dual-System». Von zwei Winzern (Baumann und Meyer), von zwei Dörfern (Oberhallau und Osterfingen), von Lagen mit verschiedenen Bodenbeschaffenheiten. Während der rote ZWAA ein reinsortiger Pinot Noir ist, besteht der Blend vom weissen ZWAA aus Chardonnay und Pinot Blanc.

Was vor mehr als 20 Jahren als Marketinggag belächelt wurde, hat sich heute im Markt derartig etabliert, dass sowohl der weisse wie der rote ZWAA nur in limitierten Mengen angeboten werden und trotzdem jeweils recht schnell ausverkauft sind.

Es ist ein regnerisch schwüler Augustnachmittag. Rund drei Dutzend Freunde aus der helvetischen Weinszene sind nach Bad Osterfingen angereist, um mit den beiden Winzern Ruedi Baumann und Michael Meyer das grosse ZWAA-Jubiläum zu feiern.

Mit Vertikalen vom weissen und roten ZWAA, mit Cellomusik, einem feinen Menu, Käsebuffet und geselligen, weinigen Stunden.





DER WEISSE ZWAA

Hier im Bild oben ist in der Mitte der 2010er abgebildet. Er war einer meiner Favoriten und ich habe ihn mit 18/20 bewertet. Die restlichen Jahrgänge schwanken solide zwischen 16/20 und 17/20.

Für primäre Fruchthunter ist der weisse ZWAA nicht besonders geeignet. Der Entscheid, die ganze Charge im Holz auszubauen, klaut diesem an sich recht anspruchsvollen Wein etwas die Primärfrucht.

Nach der Abfüllung verlangt er nach etwas Flaschenlagerung und findet, bei sehr guten Jahrgängen dann so ab dem vierten Jahr seine Genuss höchstform, insbesondere mit passender Speisenbegleitung.

Der Pinot Blanc (50 % im Blend) stammt aus Osterfingen, der Chardonnay (50 % im Blend) aus Oberhallau. Die Trauben werden logischerweise separat geerntet. Bereits vor der malolaktischen Gärung kommt es zur Vermählung und dann wird der Wein etwa 10 Monate in ganz wenig neuem Holz ausgebaut. Die Produktion ergibt etwa 1'800 bis 3'000 Flaschen. Der Verkaufspreis liegt beim aktuellen Jahrgang 2015 bei 29 Franken.

Wir haben am Jubiläumsevent fast alle Jahrgänge (ausser dem 2002er) vom Debut 2000 bis zum just abgefüllten 2015er verkosten dürfen. Es war erstaunlich wie sich die reifen Weine hielten, so war denn der allererste weisse ZWAA, der 2000er, noch sehr gut zu geniessen.

2015 Pinot Blanc, Chardonnay ZWAA, Osterfingen, Oberhallau: Aufhellendes Gelb, einen grünlichen Schimmer zeigend. Die Nase beginnt mit dezent milchigen Konturen, Margarinetouch, wenig Primärfrucht. Im Gaumen weich und saftig, sanft eichige Fülle zeigend, gebündeltes Finale. Braucht noch Flaschenreife. 17/20 warten

DER ROTE ZWAA

Ein roter Wein mit einer roten Linie. Bis heute ist sich das im Jahr 1994 lancierte Projekt treu geblieben und dokumentiert – je nach Jahrgang – mindestens einen sehr guten bis zuweilen grossen Pinot Noir.

Mit der vielleicht gar etwas tiefstapelnden Bezeichnung Blauburgunder zeigen die zwei Initianten Ruedi Baumann und Michael Meyer auf, dass ihnen klar ist, was die Scholle hergibt, respektive was in dieser Region möglich ist. Es war denn auch nie die Idee eine kompetitive Burgunderkopie herzustellen.

Der ZWAA ist damals in einer Zeit der aufstrebenden Cuvées und Superselektionen entstanden. Das war aber nicht die grundlegende Idee. Die Vision war, einen vielschichtigen, überdurchschnittlichen, lagerfähigen Pinot Noir herzustellen. Und zwar nicht als minime Sonderselektion, sondern als «Grand Vin» in einer grösseren Menge.

Zwei Winzerkollegen hatten die Idee ihre besten Rebberge in einer über die Dörfer hinausreichenden Assemblage zu vermählen. Michael Meyer lieferte aus kalkig-kiesigen Osterfingerlagen die Finesse und Eleganz. Ruedi Baumann brachte mit seinen, auf lehmigen Boden gewachsenen Pinots, die Kraft und die Komplexität in den ZWAA.

Betrachtet man das Schaffen über die mittlerweile mehr als 20 Jahrgänge, so ist diese Vision erfüllt. Der ZWAA beeindruckt mit jungen versprechenden Jahrgängen. Mit vielen, wunderschön gereiften Weinen. Und mit sehr reifen Weinen, welche auch nach 15 Jahren recht viel von derer Grösse reflektieren. Einzig die beiden Erstlingsjahrgänge 1994 und 1996 hatten den Genusszenit verständlicherweise schon seit längerer Zeit hinter sich gelassen. Der 1995er wurde als einziges Jahr nicht produziert. Die Produktion schwankt zwischen 5'000 bis 10'000 Flaschen.

Die Weine von Michael Meyer findet man logischerweise auf der Weinkarte im Restaurant Bad Osterfingen und kann dort auch über die Gasse kaufen.
<http://www.badosterfingen.ch/weingut>

Die beiden ZWAA's und auch die übrigen Weine von Ruedi Baumann findet man auf:
<http://www.baumannweingut.ch>



20 JAHRGÄNGE ZWAA

Das war eine eindruckliche Retrospektive sämtliche je produzierten Jahrgänge dieses Nordschweiz-Grand-Crus» im Jugendstilsaal vom Bad Osterfingen verkosten zu dürfen.

Wie schon erwähnt; der 1995er wurde nicht produziert. Der um 20 Jahre jüngere ZWAA wurde als sehr versprechendes Fassmuster präsentiert.

1994 Blauburgunder ZWAA, Osterfingen, Oberhallau: Gereift aber intakt, leuchtend. Offenes Bouquet, noch kirschige Töne, Zwetschgenschalen, leicht säuerlich im Ansatz. Im Gaumen merkt man, dass die Säure den Wein noch massgeblich erhält, dezent kapselige Noten, aber noch recht gut erhalten. 15/20 vorbei

1996 Blauburgunder ZWAA, Osterfingen, Oberhallau: Deutlich gereift, gewisse bräunliche Reflexe am Rand. Fleischiges, dezent fuchsiges Bouquet, Liebstöckeltouch, Thujanoten und Demi-Glace. Im zweiten Ansatz Stielwürze. Auch im Gaumen gib er sich fleischig und zeigt dabei eine kühle Jahrgangsausstrahlung. Noch gut, aber war wohl vor etwa 10 Jahren in einem besseren Stand. 16/20 vorbei

1997 Blauburgunder ZWAA, Osterfingen, Oberhallau: Leuchtendes Rot, erstaunlich jugendlich für einen fast 20jährigen Wein. Das Bouquet zeigt rote Pflaumen, blumige Noten, Edelhölzer, Marroninoten, aus dem Innern steigen mehr und mehr Kräuternoten empor. Im Gaumen wunderbar gereift und jetzt wohl am Ende der Genussphase. Hat mir sehr, sehr gut gefallen! Bravo. 18/20 austrinken

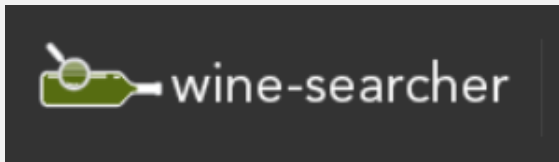
1998 Blauburgunder ZWAA, Osterfingen, Oberhallau: Ziemlich aufgeheitert und somit auch sehr transparent in der Farbe. Deutliche, ländlich anmutende Blauburgundernoten, zeigt so deutlich seine regionale Herkunft. Im zweiten Ansatz leicht krautig aber auch noch feine Rauch und Lakritzenoten zeigend. Im Gaumen gibt er sich fülliger als von der Nase her vermutet. Er zeigt wunderschöne Schmelz und vermittelt Harmonie. Logischerweise in der Endreife. 16/20 austrinken

1999 Blauburgunder ZWAA, Osterfingen, Oberhallau: Wunderschönes, wenig gereiftes Rubin. Intensives, dezent alkoholisch wirkendes Bouquet, Rosinentöne, Ledernoten, die üppige Süsse vermittelt einen leicht marmeladigen Touch, generell mit viel Pflaumenmusaromen bestückt, angenehmes, mittelfülliges Finale. Der Gaumen weiss besser zu gefallen als die Nase. 17/20 austrinken

2000 Blauburgunder ZWAA, Osterfingen, Oberhallau: Gereiftes und aufhellendes Granat. Kühlwürziges Bouquet, deutliche Eucalyptusnoten, tasmanischer Pfeffer, schwarze Pflaumenhaut und etwas Brazil-Tabak an letzter Stelle. Im Gaumen schlank, elegant, schön lang und eine erstaunliche Frische aufweisend. Macht Spass und verleugnet seine Herkunft in seiner Aromatik ganz und gar nicht. Er hält so noch ein paar Jahre auf diesem Niveau durch. 17/20 trinken

2001 Blauburgunder ZWAA, Osterfingen, Oberhallau: Recht dunkles Granat-Rubin, wenig Reife zeigend. Intensives, vielschichtiges Bouquet, zeigt viel Pinot-Aromendruck, Kirschentöne, Kräuternoten, Lakritze und dann immer mehr Cassis vermittelnd. Toller Gaumenauftritt, auch hier noch unglaublich viel Frucht zeigend, in den restlichen Tanninen wäre noch Kraft für einen weiteren Flaschenlauf, fleischig, konzentriert und nachhaltig. Kein Finessenpinot, sondern einer mich recht viel Charakter. Hielt sich leider nur kurz an der Luft. 17/20 austrinken

2002 Blauburgunder ZWAA, Osterfingen, Oberhallau: Deutlich aufhellend, grosser Wasserrand aussen. Phenoliges Bouquet, etwas leimig und auch laktisch, die rotbeerig anmutende Frucht wirkt kompottig und zeigt Wildkirschen. Samtener Gaumen, wirkt hier harmonisch und gut balanciert und bereitet noch recht viel Spass. 16/20 austrinken



STIMMEN ZUM ROTEN ZWAA

Selbst im mondialen www.wine.seacher.com ist der ZWAA aufgeführt. Allerdings sind die wenigen Bezugsquellenangaben dann logischerweise nur aus der Schweiz.

Schön ist, dass auch andere Weinhändler den ZWAA für ihre Kunden entdeckt haben, so findet man diese Weine auch bei Globus, Gerstl, Sutter und Swissfinewine.

Und auch bei nicht wenigen Topgastronomen ist dieser erfolgreiche Blauburgunder-Brand in den Weinkarten zu finden.

Die Fachzeitschrift **Vinum** beschrieb den ZWAA als «eleganten Klassiker aus dem Blauburgunderland».

In **Parkers Wine Guide** ist der Jahrgang 2012 (von Stephan Reinhardt verkostet) mit 89/100 Punkten aufgeführt.

Der Weinflüsterer **Geni Hess** in der Schweizer Illustrierten: «Dieser Wein hat Potential!»

Peter Keller in der NZZ: «Mit Ruedi Baumann aus Hallau und Michael Meyer aus Osterfingen haben sich zwei Spitzenproduzenten zusammengefunden».

Ich frage an meinem Tisch so in die Runde nach den ZWAA-Eindrücken...

Für **Ruedi Trefzer**, Gourmetkritiker von Radio SRF1 ist es ein Wein mit «Handschrift und Signatur».

Der Weinfotograf **Hans-Peter Siffert** war vom 2006er beeindruckt, «er hat 10 Jahre auf hohem Niveau durchgehalten».

Andreas Keller (www.weininfo.ch) war anfangs kritisch und lobt heute die Kontinuität; «in all den vielen Jahren ist der ZWAA nie entgleist».

Martin Kilchmann (CH-Chefredaktor Falstaff) attestiert, dass «dieser Wein Schaffhausen erst mal richtig auf die helvetische Spitzenweinkarte gebracht hat.»

2003 Blauburgunder ZWAA, Osterfingen, Oberhallau: Reifendes Granat mit immer noch rubinen Tönen. Wuchtiges, reifes Bouquet, weit ausladend und einen intensiv-nasalen Power vermittelnd. Im Nasenbild vermischen sich Grenadinearomen mit Melissetönen, also Süsse und Frische in Einem zeigend. Im Gaumen burgundisch, cremig und opulent. Er hat mit seinem Reichtum die ursprüngliche Region schon Richtung Burgund verlassen. Einzig die Mitte ist dezent kernig und zeigt so die vielleicht um eher kurze Vegetationszeit. 18/20 trinken

2004 Blauburgunder ZWAA, Osterfingen, Oberhallau: Ziemlich dunkles Weinrot, erstaunlich satte Mitte. Recht intensives Pflaumenbouquet, ausladend und eine schöne Reife vermitteln, zeigt dabei auch eine gewisse Tiefe an. Im Gaumen füllig, fleischig, stoffig, spannende Konzentration was ihm eine sehr füllige Mitte verleiht, das Finale wirkt schier schwarzbeerig und ist anhaltend aromatisch. Endreife mit grosser Würde. 18/20 austrinken

2005 Blauburgunder ZWAA, Osterfingen, Oberhallau: Deutlich aufhellendes Rubin, wenig Reife anzeigend. Frisches, verspieltes Bouquet, Veilchen, Damassinepflaumen, zarte Kräuternuancen, schlanker Ansatz. Saftiger Gaumen, wunderschön stützende Säure, wirkt im Finale feinherb. Ein angenehmes ZWAA-Leichtgewicht. 16/20 austrinken

2006 Blauburgunder ZWAA, Osterfingen, Oberhallau: Helles Rubin, zart lila Schimmer in der Mitte. Verhaltenes, kühles Bouquet, zeigt dabei eine schöne Würze, Nelkenköpfe und Rosenholz, vermischt mit einem zartfrischen Eucalyptusschimmer. Im Gaumen feinfleischig, dunkle Schokolade, gerundet und aromatisch. 17/20 trinken

2007 Blauburgunder ZWAA, Osterfingen, Oberhallau: Recht sattes Granat-Rubin. Aromatisches, dunkelbeeriges Bouquet, Black-Currantnoten, Cassis, minzige Komponente und einen Hauch von frisch gebrochenem Rosmarin anzeigend. Im Gaumen dicht, angenehm konzentriert, die Gerbstoffe zeigen eine dezent kernig-rassige Note und verleihen dem Wein so einen pfeffrigen Eindruck. Ein Food-ZWAA mit gewissem Charakter. Wurde vielleicht etwas zu grosszügig mazeriert. Dafür ist keine Eile angesagt, man kann ihn sogar ein paar Stunden Dekantieren. 17/20 trinken

DEUTSCHE ZWAA-KONKURRENZ

Die beiden Winzerdörfer Hallau und Osterfingen liegen nahe der Grenze zu Deutschland. Und ausgerechnet dort gibt es drei Konkurrenten mit dem genau gleichen Namen, glücklicherweise alle nicht aus dem Weinsektor.



Da ist zum einen ein Stimmungsduo aus Veitsbronn, welches hier auf dem Bild, völlig «unweinig», mit Bierhumpen abgebildet ist.



Die beiden restlichen «Konkurrenten» sind im digitalen Bereich tätig. Das ZWAA Webdevelopment aus Hamburg.

Und noch ein Center für digitale Kommunikation aus Hamburg trägt den gleichen Namen.



2008 Blauburgunder ZWAA, Osterfingen, Oberhallau: Mittleres Granat, relativ transparent. Das war das kirschtigste Bouquet der ganzen Vertikalverkostung, durch seine feine Rasse zeigte er auch eine Spur von Rosenpfeffer und einer Kombination von Minze und Eucalyptusnoten. Das Nasenbild ist einfach genial! Und so geht es im Gaumen weiter. Ansprechend, anmutig, einen grossen Pinot zeigend. Einer der den helvetischen Winzern Ehre erbieht und den ausländischen Konkurrenten die Stirn zeigt. Ich war mir zwar schon beim ersten Schluck sicher, dass er diese Note verdient. Zur Sicherheit nahm ich noch einen Zweiten! 19/20 trinken

2009 Blauburgunder ZWAA, Osterfingen, Oberhallau: Aufhellendes Rubin. Intensives, etwas alkoholisch wirkendes Bouquet. Zum ersten Mal hatte ich das Gefühl nicht nur begleitende Röstnoten zu finden, die Frucht ist reif, zeigt kleine rote Beeren und auch einen fein konfitürigen Ansatz. Dabei muss ich aber zugeben, dass er an der Luft zunehmend frischer wirkte. Im Gaumen mit warmer, reifer Ausstrahlung. Ich war mir da nicht so sicher, aber er vielleicht gar noch etwas Flaschenreife braucht, denn er wirkte im Extrakt noch etwas aufrauend, respektive komprimiert. Kann noch zulegen. 17/20 trinken

2010 Blauburgunder ZWAA, Osterfingen, Oberhallau: Mitteltiefes Granat-Rubin. Im vielschichtigen Beerencocktail zeigen sich Kirschen, rote Johannisbeeren und Himbeeren, sofort ergänzt mit einer tollen, frischen Würze mit Minze, Eisenkaut und einer Nuance von Zitronenthymian. Im Gaumen mit Power und Finesse unterwegs, homogener Körper mit einer gebündelten Länge. Ein genialer ZWAA mit erstem Genuss und noch vielen Jahren weiterer Garantie. Jetzt und mit grosser Garantie in den nächsten fünf bis acht Jahren zu geniessen. 18/20 beginnen

2011 Blauburgunder ZWAA, Osterfingen, Oberhallau: Schöne, ansprechende recht dunkle Farbe, viel Granatreflexe. Dunkle Frucht mit schwarzen Pfefferkörnertouch vermischt, zeigt Tiefe und Würze bei eher schlankem Ansatz. Im Gaumen ist die Säure eingebunden, die Tannine haben sich mit dem Extrakt vermischt. Will heissen; die erste Genussreife ist da, intensives, aromatisches, erstaunlich langes Finale. Hier stimmt (jetzt schon!) alles. 18/20 trinken

DAS BAD-OSTERFINGEN-MUSS

Das ist der ewige Klassiker im Restaurant Bad Osterfingen. Ob die heute weit herum berühmten, hausgemachten Spätzli schon im Gründungsjahr 1474 serviert wurden ist urkundlich nicht bewiesen.



Wer aber dieses geniale Spätzligericht mit den Kalbsfiletmedaillons an Rahmsauce einmal gegessen hat, kehrt – wenn immer möglich – wie eine süchtiger Gourmet-Bumerang in dieses historische Gasthaus zurück.

2012 Blauburgunder ZWAA, Osterfingen, Oberhallau: Deutlich aufhellendes Rubin, grosser Rand aussen. Intensives Bouquet, im ersten Ansatz etwas zu Kopf steigend, weisser Pfeffer, Sauerampfer, eine Nuance von grünem Paprika. Auch im Gaumen zeigen sich fein unreife Tendenzen, die geben später dann Würze, vermittelt dezent minime kapselige Töne. Vielleicht eines der schwächeren Glieder in der langen ZWAA-Kette. 16/20 trinken

2013 Blauburgunder ZWAA, Osterfingen, Oberhallau: Leuchtendes Rubin mit zarten Purpur-Reflexen. Gleich zu Beginn eine nasale Sensation! Pfeffrige, reife, kleine Beeren, die sind so delikat, dass das ausladende, facettenreiche Nasenbild ein berauschendes Pinot-Parfüm vermittelt. Ich habe ihn drei Mal zur Nase geführt weil ich so angetan war, bevor ich in im Gaumen verkostete. Im Gaumen mutiert er dann zur helvetischen Blauburgunder-Sensation, alles ist am richtigen Ort, fein und intensiv, das Finale bombastisch und doch elegant bleibend. Das ist wohl die ZWAA-Ikone und zeigt den Willen und die Entschlossenheit dieses Projektes auf ohne verlangend zu wirken. Nur voll abliefernd. Wow! 19/20 beginnen

2014 Blauburgunder ZWAA, Osterfingen, Oberhallau: Eine der hellsten Farben aller verkosteten Weine, transparentes Weinrot. Schlankes, leicht wirkendes Bouquet, rote Johannisbeere, ein Hauch von Zedernholz und dominikanischem Tabak, eher wenig Druck. Im Gaumen vermittelt er ein tänzerisches Gefühl und dokumentiert die Leichtigkeit des Seins. Hier hat man die leichtfüssige Vinifikationsvariante gewählt und das scheint mit genau richtig. Ehrlichkeit währt am Längsten. Kein grosser ZWAA – aber einer mit Alleinflaschentrinkpass. 17/20 trinken

2015 Blauburgunder ZWAA, Osterfingen, Oberhallau: Fassprobe. Sattes, eindrücklich dunkles Rubin-Granat. Einen reifen, primären Fruchtcocktail vermittelnd, reife Damassine-pflaumen, schwarze Kirschen, enorm viel Power zeigend. So viel Nasendruck (ohne alkoholisch zu sein!) hatte bisher kein anderer ZWAA. Im Gaumen satt, fleischig, dicht und ein grossartiges Potential aufzeigend. Er hat jetzt schon so viel Harmonie gefunden, so, dass man versucht ist, von diesem noch nicht fertigen Muster einen kleinen Schluck zu nehmen. Wird sicherlich zu den ganz grossen ZWAA's gehören. Mindestens; 18/20 warten



Oben: Geniales Käsebüffet von Preisig www.kaeseundwein (Richterswil).

Unten: Schlafen im Fass in der Nähe; <http://www.ruedi-ferien.ch> (Trasadingen).

