

VERTIKALE „ZWAA“ AUS DEM SCHWEIZER KANTON SCHAFFHAUSEN:

## GIPFELSTÜRMER IM ALPENVORLAND

*Die Schweiz... wächst da tatsächlich auch Wein? Ach ja, Graubünden, Gantenbein. Sonst noch was?*

Der klassische Fehlschluss in der öffentlichen Wahrnehmung Schweizer Weine ist, dass sie bedeutungslos sein müssten, nur weil sie im Ausland kaum sichtbar sind. Doch schon das schlichte Zahlenwerk der Statistik sollte einen eines Besseren belehren: Mit einer Pinot noir-Anbaufläche von mehr als 4200 Hektar ist die Schweiz bei der Burgundersorte eine Großmacht – flächenmäßig knapp hinter Neuseeland und 1000 Hektar vor Oregon. Nur Frankreich, Kalifornien und Deutschland haben noch mehr Burgunder in ihren Weinbergen stehen. Kann man wirklich annehmen, dass sich die Schweizer Winzer auf 4000 Hektar mit dieser weinbaulich komplizierten Sorten abmühen, um Schoppenweine zu keltern? Aus einer ökonomisch so undankbaren Sorte? In einem Land, das so viel von Ökonomie versteht?

In der Tat hat das Image-Problem des Schweizer Weins vor allem damit zu tun, dass die meisten Schweizer Winzer Imagepflege kaum notwendig haben: Sie verkaufen zu anständigen Preisen vor Ort. Ihre Öffentlichkeitsarbeit beschränkt sich darauf, einmal im Jahr eine Angebotsliste zu versenden – und an den nachfolgenden Samstagvormittagen die Kunden zu empfangen.

### Ein Schaffhauser Tandem

So ähnlich gilt diese Beschreibung auch für zwei führende Weingüter aus dem Kanton Schaffhausen: für Michael Meyer, der im Ort Osterfingen das Weingut und Gasthaus Bad Osterfingen führt – und für seinen Winzerkollegen Ruedi Baumann aus Oberhallau.

Am Beginn der neunziger Jahre, als ähnlich wie in Deutschland oder Österreich auch in der Schweiz Anspruch und Qualitätsbewusstsein der Winzer kräftig wuchsen, fragten sich die beiden Winzer, ob sie nicht im Tandem noch mehr erreichen könnten als jeder für sich

alleine. Denn die Bodentypen der Betriebe sind komplementär: Meyer hat leichte, trockene, von Moränenschotter geprägte Böden. Baumanns Reben wiederum stehen auf schwerem Keuper und Kalk-Lehm mit gutem Vermögen, Wasser zu speichern. Darüberhinaus hatten die Winzer die Idee – ihrer Zeit voraus –, keine klassische Assemblage anzustreben, sondern bereits die Trauben gemeinsam zu maischen. Im Jahr 1994 gab es dann den ersten „Zwaa“ (also „zwei“ in Schaffhauser Mundart).

Im Jahr 2000 wurde die Idee auf eine weiße Cuvée übertragen: mit Pinot blanc aus Osterfingen und Chardonnay aus Oberhallau. In diesem Fall werden die Weine separat gekeltert, aber gleich nach dem Ende der alkoholischen und vor Beginn der malolaktischen Gärung zusammengelegt. Zum 20-jährigen Jubiläum des roten „Zwaa“ luden die beiden Winzer im August 2016 zu einer Vertikalprobe aller bislang erzeugten Jahrgänge ins Bad Osterfingen. Die Probennotizen, die hier wiedergegeben werden, entstanden bei diesem Anlass.



### Vertikalprobe ZWAA rot Osterfingen/Oberhallau Blauburgunder

#### 1994 Zwaa

Gereifte Frucht, Süßkirsche, kandierte Töne, aber auch kräuterwürzig: Kerbel. Saftiger Auftakt, geschmolzenes Tannin, das aber immer noch leicht anhaftet, dezente Säure, würziger Abklang. Noch intakt, aber weniger strahlend als der Inhalt einer zweiten (volleren, also später geöffneten und/oder durch selteneres Ausschneiden schwächer dem Sauerstoff ausgesetzten) Flasche, der sich im Duft noch nachgerade verschlossen zeigte, mit Noten von heller Kirsche. Der Gaumen: seidig und homogen mit feinen Mitteln Druck aufbauend, in der Frucht dezent, eher würzig als fruchtig, aber eine taktile Komponente wie pures Kashmir, mit milder Säure, die dennoch trägt, und mit „wildem“, würzigen Abgangsaromen. 94

#### 1996 Zwaa

Bereits sehr gereift, mit leicht gekochten Aromen, mosto cotto, Marsala, Feige. Sandiges Tannin, weicher Fond,

gehaltvoll, retronasal eine Spur Pflasterstreifen (Brett), lecht grünliche Verdichtung im Übergang zum Abgang, viel Saft zuletzt, in der Frucht etwas matt. Eine zweite Flasche wirkte zumindest anfangs frischer: Walderdbeere, Pflaumenmus, am Gaumen etwas straffer mit kräftigem Weichteil, alkoholgetragen, mit einer Anmutung zugleich von Hitzigkeit und Grünlichkeit, auch hier etwas Leukoplast, und dann im Glas trotz der guten Stoffigkeit nach und nach oxidativer werdend. 88

#### 1997 Zwaa

Noch recht frisch im Duft, beerig mit immer noch kräftigen Neuholztönen, im Tannin körnig und fleischig, etwas harzig geradezu, beim Kauen Widerstand leistend, hintergründiger Nerv, viel Saftigkeit und trotz des eher weichen Hintergrunds noch mit viel Spannung: Der Wein erweckt den Eindruck, sich weiterer steigern zu können. Im aromatischen Volumen ist er etwas besser als mittelgewichtig, in der Tönung wirkt er (trotz des Jahres) eher kühl als warm. 91+

#### 1998 Zwaa

Etwas Feigenkompott, reif bis entwickelt, Haferflocke, Holz, und auch ein ganz klein wenig flüchtige Säure. Straffes und lebendiges Tannin mittlerer Körnung, reife gut integrierte Säure, am Gaumen kompakt, homogen fließend und deutlich frischer als im Duft, mit einer saftigen Auflösung der Extraktspannung. Eine zweite, kürzer vor der Verkostung geöffnete Flasche probierte sich deutlich frischer, mit einer Note von Wildpflaume und einem nachgerade burgunderhaft animalischen Unterton. Der Gaumen: dicht-stoffig mit recht präserter Säure, homogen im Gaumenverlauf, in der aromatischen Länge begrenzt, weil verschlossen. 91-92

#### 1999 Zwaa

Erste Flasche oxidativ. Zweite Flasche: kräuterwürzig, frisch, Thymian, Beifuss, Lakritze. Cremiger Ansatz, mürb-körniges Tannin, weit ausgreifend, großzügig, nahtlos rund in der Säure, hintergündige Saftigkeit, mit homogenem

Druck für sich einnehmend, charmant und tief zugleich. 92

#### 2000 Zwaa

Erste Flasche: zunächst nachgerade frischfruchtig, gelbe Kirsche, im Glas dann aber rasch reifend, am Gaumen seidig bei leicht viskosem Fond, rund und reich, knapp integrierter Alkohol an der Grenze zur Alkoholbitternis, leichte Süße, im Duft immer mehr in Richtung Marsala gehend. Zweite Flasche: Holz, Lebkuchen, Kräutertöne. Extraktüber Auftakt, am Gaumen sandig-mehlig Gerbstoff hoher Dichte, voll und gaumenbelegend, allerdings auch mit reifer Mürbe. Ein feister Wein und das mild inszeniert, eher würzig als fruchtig in den Abgangsaromen. Beeindruckend dicht, ohne massiv zu werden. 93

#### 2001 Zwaa

Wechsel und Kaltmazerationstöne, rote Johannisbeere, Kandiszucker, floral, Veilchenpastille. Mittelgewichtig am Gaumen, viel Saft, eine defensive Menge leicht sandigen Tannins, gewissermaßen weitmaschig – aber das zum Kauen. Nicht zu weich grundiert, präsent aber gut integrierte Säure, ein leichterer Jahrgang, aber mit adretter Frucht (vor allem im Duft, weniger im Gaumen) und recht klassischen Proportionen eines ostschweizer Blauburgunders. 90

#### 2002 Zwaa

Sauerkirschkonfitüre, Walderdbeere, Blaubeermus, gute Frische, weicher fülliger Auftakt, mild und druckvoll, der feinkörnig-mürbe, mengenmäßig etwas dichter als mittelgewichtig gewählte Gerbstoff ist innig mit der Körper(süße) verwoben. Auch im Alkoholgehalt und in der Cremigkeit wirkt der Wein sehr gut proportioniert und nicht überm Zielbereich. Fruchtgetragener Abklang, der fruchtigste und am komplettesten wirkende der älteren Jahrgänge. Mild integrierte Säure, lang und präsent. 92+

#### 2003 Zwaa

Wachs, Amarenakirsche, Salbei. „Warm“ mit einem Anflug von Ester. Am Gaumen wuchtig und seidig, wirkt süß trotz des dominanten, körnigen, noch immer vital-straffen Tannins und der durchaus



**Bei der Vertikalprobe standen jeweils zwei Flaschen zur Verfügung. Die volleren Flaschen (also die etwas später geöffneten, deren Inhalt zudem nicht so oft durchs Ausgießen bewegt wurde) hatten in der Verkostung deutlich die Nase vorn. Fazit: dekantieren nicht empfehlenswert. Aber das gilt ja auch für viele Burgunder aus Burgund.**

lebendigen, tragenden Säure. Dichter Stoff, sinnlich-fruchtig und voluminös, voll, beeindruckend – komplett atypisch aber spannend, hält zusammen. Der Alkohol wirkt merklich. Die zweite Flasche probiert sich sehr ähnlich, satter Gaumen, viel Viskosität und etwas Süße, aber dennoch kompakt und sogar leicht mineralisch. 92-93

#### **2004 Zwaa**

„Wilde“ Noten, Waldbeerfrucht, Holunder, Zibarte, fast komplett absorbiertes Holz, am Gaumen stoffdicht mit Frische gebenden Grüntönen, reife präsenste Säure, nervig aber nicht aggressiv, im Gesamteindruck dynamisch und mit Dimension, wirkt jung, fleischig, erweckt den Eindruck guten weiteren Potenzials, vorwärts drängend in der Gaumenstruktur, wobei die Grüntöne eher helfen, saftiger Hintergrund, und gute Frucht. 92

#### **2005 Zwaa**

Komplexer Duft: eine Spur Leukoplast, aber auch frische Pflaume, erdig, Lakritze, dann Harz, Thymian, weißer Pfeffer. Am Gaumen überraschend seidig und weich nach der „herb“ wirkenden

Nase, cremig-viskos mit mittelhohem Volumen, mürber Tannindruck, milde Säure, die Frucht wirkt an einem idealen Punkt zwischen Frische und Hochreife, gute Länge. Ein hintergründiger Wein und ein sehr komplettes Amalgam, dessen Entwicklung für Überraschungen gut sein könnte. 93+

#### **2006 Zwaa**

Kleine rote Beeren, Mandel, Kirschkern, Weichsel, fast Marzipan, viel Saft und feinkörniger Druck, lebendig und elegant, feinnervig, filigran und dabei von großer Anmut, der Gegenentwurf zum 2005er: nervig, zart, subtil, dennoch lang. Und angesichts des Jahrgangs verblüffend präzise und reintonig. 92

#### **2007 Zwaa**

Süßkirsche, etwas Holz und Kräuter, am Gaumen dicht mit ganz leichten Grüntönen, sandiges Tannin, ein konzentrierter mittelgewichtiger Kern, leicht viskoser, eine Spur süß wirkender Hintergrund, in der Frucht recht reif wirkend (hinsichtlich des Lesezeitpunkts, nicht des Entfaltungszustands), eine Spur Salzigkeit, trockener Abklang, wirkt etwas stumpf. 90

#### **2008 Zwaa**

Verschlossen, dunkelbeerig, Mokka, röstig, Karamell. Geschmeidig und leicht süß ansetzend, dann eine gewissermaßen mürbe Adstingenz, eher milde Säure, rund und trotz einer Spur Grüntöne im Hintergrund etwas gefällig wirkend. Vorsichtige Extraktion hat unreifes Tannin vermieden. Abgang von intensiver, kandiert getönter Kirschfrucht. 89

#### **2009 Zwaa**

Kräuterwürziges, „herbes“, komplexes Bukett, Thymian. Am Gaumen eine Textur aus cremig-geschmeidigem Fond und dichtem, körnigem Gerbstoff, eher grob gepixelt, aber das mit sehr viel Stil, zupackendes fleischiges Tannin, und dennoch Pinot-Typizität, eher Corton als Volnay, großer Extrakt und sehr viel Potenzial, wird würzig ausreifen, die Phenole sind über jeden Zweifel erhaben. 94+

#### **2010 Zwaa**

Kandis, Kirschkern, Karamell, wirkt fast etwas vordergründig im Duft, aber eben auch frisch und jung. Der Gaumen zeigt sich saftig-elegant, fast leicht, feinnervig



**Zwei ziemlich erwachsene Lausbuben im Kreuzverhör: Ruedi Baumann (li.) und Michael Meyer (re.) wurden zum 20-jährigen Jubiläum vom Zürcher Weinjournalisten Andreas Keller zur Entstehungsgeschichte des „Zwaa“ befragt. Michael Meyer: „Eins plus eins gibt zweieinhalb“.**

unterlegt, dennoch mit weichen Motiven, lebt von der Saftigkeit, wird wohl eher mittellang leben, ist aber in seiner delikaten feinsinnigen Art gut gelungen. 90

#### **2011 Zwaa**

Eine Spur „süßes“ Holz, aber auch kräuterwürzige Aromen, Beifuss, wird nach Luftkontakt immer ätherisch-würziger. Am Gaumen weit ausgreifend, druckvoll gefüllt, vitaler Nerv, im Stoff ohne Strenge und dennoch zupackend und fest, ohne Grüntöne, beeindruckt durch die

nahtlose Verbindung von viskosen Motiven und mild eingebetteter Stoffigkeit. Kompakt, komplett, noch jung. 93+

#### **2012 Zwaa**

Kandiszucker, Heidelbeere, sehr frisch und jung, feuchter Sand, mit Luftkontakt auch kräuterwürzig. Tannin mittlerer Korngröße, linear gebaut, mit dezenter, aber tragender Säure, gut ausgewogen in einem mittleren Format. Nicht zu geschmeidig, aber dennoch mit einem Eindruck von Fülle. Proportioniert, still, unscheinbar. Derzeit noch etwas holzgeprägt, bei merklicher Alkoholkraft. 90

#### **2013 Zwaa**

Heidelbeere – eine verschlossene, aber präzise wirkende Frucht. Vorsichtig dosiertes Holz, sattes Tannin, in Untertönen „positive green“, aber dies wirklich positiv: im richtigen Mass. Der Körper



wirkt nahtlos mit extrem gut reifem und dennoch Widerstandskraft und Saftigkeit ausstrahlendem Tannin gefüllt, ideal in seinem Inhaltsreichtum. Großes Potenzial, alle Komponenten eng geführt und dicht. Jugendliche Frucht. Schmatzig und enorm frisch. 94+

#### **2014 Zwaa**

Viel Holz, etwas Röstkaffee, Kräuter, Beifuss. Weich grundiert, betont mildes Tannin, in der Frucht mittelgewichtig und mit der jahrgangstypischen

Delle im Gaumenverlauf, hat Anlagen zu Seidigkeit und Abrundung, wirkt aber in der Frische der Frucht suboptimal, mittleres Potenzial. In Anbetracht des Jahrgangs gut in Dichte und Harmonie. 89-90

#### **2015 Zwaa (Fassprobe)**

Hoch gesättigte Farbe. Schwarzkirsche und Pfeffer, Kirschkern, Kräuterbitter, eine Spur reduktiv. Breiter Ansatz, sehr viel Alkohol, aber auch dicht mit vigorosem, prallem Tannin besetzt, immens stoffig, eine trockenere Version von 2003, unaffektiert, hoch fruchdotiert, cremig im Hintergrund, möglicherweise eine ganz leichte Schicht flüchtiger Phenole, aber die frische Frucht dominiert, die Abgangsaromen mischen röstige, kirschige und kräuterige Aromen, ein Blauburgunder auf Steroiden, mächtig und prall, dennoch nicht aus der Balance, der Extrakt ist perfekt in den Körperrahmen eingepasst. 94-96

**Vertikalprobe ZWAA weiß**  
**Oberhallau/Osterfingen**  
**Pinot blanc/Chardonnay**



**2000 Zwaa weiß**

Der Erstlingsjahrgang war gleich ein Volltreffer: blumig, buttrig, Lindenblüte, immer noch frisch mit diskretem, fein verschmolzenem Holz, am Gaumen salzig, leichte Stoffigkeit, noch spannungsreich, lebendige Säure, kompakt, dicht, hintergründiger Schmelz, aber nicht pomadig. Saftig-phenolisches Spiel im Abklang, und noch ein klein wenig Holz im Nachhall. 94

**2001 Zwaa weiß**

Fruchtig-pikant: rosa Grapefruit, gelbe Pflaume, Weinbergspfirsich. Im Mund saftig und vergleichsweise schlank, leicht Holz-phenolisch, mittlere Dichte, eine Spur Grünlichkeit im Übergang zum Abgang, und fast auch noch eine Spur Bitternis. Zu jung? 89+

**2003 Zwaa weiß**

Eine erste Flasche mit deutlichem Sherryton. Die zweite Flasche mit leichtem Luftton, aber weniger scharf und durchaus frischer. Nussiges Aroma, Nougat de Montélimar, am Gaumen alkoholgetragen, leichte Bitternis, eher milde Säure, die sich aber im Abgang leicht grünlich verdichtet. Sehr breit. 86-88

**2004 Zwaa weiß**

Etwas Karamell, roter Apfel, am Gaumen mittelgewichtig mit merklicher Holzaromatik, in der Stoffigkeit eher defensiv, feinnervige Säure. Ausgewogen in einer mittelgewichtigen Art, gehaltvoll mit mittlerem weiterem Potenzial. 90

**2005 Zwaa weiß**

Die erste Flasche mit einer Spur Luft, angebissener Apfel. Am Gaumen zwei Seiten: eine weiche, aber dann auch eine gewisse Schärfe. Die zweite Flasche frisch und klar, geradezu verschlossen, Lindenblüte, dann eine Spur Honig, betont stoffige Gaumenmitte, kräftiger aber integrierter Alkohol, reife Säure, ein Klotz von Wein, beeindruckend, aber in puncto Differenzierung hinter dem 2000er zurückbleibend. 91

**2006 Zwaa weiß**

Nussig, röstig, noch immer präsent Holz, Haselnuss, merwürdigerweise nach Luftkontakt auch etwas hefig, im Mund mit kräftigem Alkohol, breiter Ansatz, eine Spur Alkoholbitternis, und eine eher dezente, aber tragende Säure, im Extrakt kern defensiv, wenngleich in der Gesamterscheinung durchaus charmant. 90

**2007 Zwaa weiß**

Floraler Duft, Pfirsichblüte, Kleeblüte, Heu. Im Mund strukturiert und fein zugleich, leichte Phenolizität, nervig-subtiler Säurefaden, Dichte und Eleganz, eine Spur Cremigkeit, aber nur gerade soviel, dass der Eindruck von Saftigkeit und Trinkfluss beherrschend bleibt. Mit Luftkontakt gewinnt die Struktur immer mehr an Seidigkeit. Brillanter Wein! 93

**2008 Zwaa weiß**

Deutliche Flaschenreduktion, relativ kräftiger Holzeinfluss dahinter. Weicher Fond, getragen mit spät aufkommender Säure, leichte Grüntöne, viel Saftigkeit, macht mit Sehnigkeit wett, was ihm an Großzügigkeit fehlt. Zweite Flasche: röstiges Holz und ein Papierton, straffer Bau, fast noch etwas adstringierend, wirkt noch verschlossen und zu jung, der weiche Fond steht noch unverbunden neben der Struktur. 90-92

**2009 Zwaa weiß**

„Warmer“ Duft nach Lakritze, Leder, Jod, etwas Holz. Geschmeidiger Auftakt, rund und reich und reif, dezente Säure, eine gute Dosis weicher Phenole, ein ausladender Körper, aber auch Saftigkeit, geht nicht aus der Form trotz der runden,

molligen Anlage, die Gaumenaromatik wirkt allerdings schon weit entwickelt. 91

**2010 Zwaa weiß**

Merkliches Neuholz und ein Ton wie von Papier, Spekulatiusgebäck, fast auch eine Spur Kümmel, in der Frucht gut in der Frische und noch jung. Am Gaumen sehnig mit lebendiger Säure, leichter (Extrakt)süße und stoffiger Gaumenmitte. Wirkt noch sehr kompakt, dabei sind Struktur und Körper gut verwoben, ein pointierter Wein mit exzellentem weiterem Potenzial. Taktil-mineralische Noten. 93

**2011 Zwaa weiß**

Bukettreich, gut integriertes Holz, Kokosnuss, Heu, balsamisch, Safran, auch ein dezent fruchtiger Unterton, kandierter Pfirsich. Viel Schmelz, viskos und rund mit sehr milder Säure, eine Spur Phenole, ein Zwilling des 2009ers, aber aromatisch etwas komplexer, gute Saftigkeit trotz der Fülle, und ein sehr langer, auch aromatisch präsenter und vielschichtiger Abklang. Ein Maulvoll Wein. 93

**2012 Zwaa weiß**

Noch etwas gäaromatisch, auch floral, Flieder, mittelgewichtiger Körper mit relativ präsenter Stoffigkeit, reife Säure, linearer Bau, in der aromatischen Fülle begrenzt, leichte Abgangsadstringenz, die der Jugendlichkeit geschuldet ist. Schwer einzuschätzen, wirkt etwas verhalten – nur zustandsbedingt? 90+

**2013 Zwaa weiß**

Verschlossen, etwas floral, sehr dezentes Holz, am Gaumen nervig geprägt, mineralischer Fond, im Weichteil eher schlank, aber dennoch mit Dichte und Eindringlichkeit, hat Saft und Kern, und endet nachgerade bissig. Dimension, Dynamik und Richtung sind vorhanden – dürfte spannend zu verfolgen sein. 91

**2014 Zwaa weiß**

Dezent würziges Holz, Eisen, etwas Haselnuss, leicht süßsauer wirkender Gaumen, mittelgewichtig, leichte Süße, wirkt dadurch etwas harmlos. Schwer einzuschätzen, erscheint mild und dennoch irgendwie karg. 88