

## Inhaltsverzeichnis 19.05.2015

Lieferschein-Nr.: 8854663  
Abo-Nr.: 721003  
Themen-Nr.: 721.19  
Ausschnitte: 3  
Folgeseiten: 3  
Total Seitenzahl: 6

Andreas Keller Weininformation  
Herr Andreas Keller  
Konkordiastrasse 12  
8032 Zürich

		<b>Auflage</b>	<b>Seite</b>
18.05.2015	lelac.ch <i>Vully, 22. – 24. Mai – Tage der offenen Weinkellern</i>	Keine Angabe	1
18.05.2015	postmedien.ch <i>Weinbauern und -Freunde in Champagnerlaune</i>	Keine Angabe	2
18.05.2015	Weinfelder Anzeiger <i>Vortreffliche Lage</i>	13'000	4

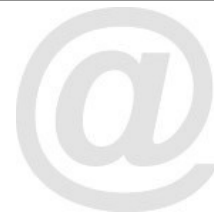
Datum: 18.05.2015



Online-Ausgabe

Le Lac  
1786 Sugiez  
026/ 672 20 71  
www.lelac.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse



Online lesen

Themen-Nr.: 721.019  
Abo-Nr.: 721003

## Vully, 22. – 24. Mai – Tage der offenen Weinkellern

Gepostet am 18.05.2015 in Last News

Am kommenden Wochenende, sind in den Weinkeller des Vully. « Tage der offenen Türen »:

23 Weinkeller des Vully haben für Sie offen, somit haben Sie die Möglichkeit die Vully Weine zu degustieren.

Es ist auch „die Gelengenheit“ spezialitäten wie der Traminer oder Freiburger zu entdecken und goutieren. Diese zwei Spezialitäten werden nach einer „Qualitäts – Charta“, produziert.

Sie werden trocken vinifiziert, die Produktion und der Zuckergehalt sind limitiert, zum ersten Mal, auch begrenzter Ausgabe kaufbar.

Eine „Première“ schweizweit: An jedem Sonntag, das ganze Jahr, öffnen die Winzer aus dem Vully öffnen einmal ihre Türe.

Weitere Informationen über diese Events und der „Qualitäts-Charta“ finden sie auf [www.vully.ch](http://www.vully.ch)



Online

«POST» Medien  
8524 Uesslingen  
052 721 05 05  
www.postmedien.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse

Online lesen

Themen-Nr.: 721.019  
Abo-Nr.: 721003

18 Mai, 2015

Posted by Joachim Bauer

Schaffhausen, SchaffhausenSlider

## Weinbauern und -Freunde in Champagnerlaune

Trotz nassem Start in den Mai herrscht rundum Freude: Die Tage der offenen Weinkeller waren von Erfolg gekrönt, die Jungweine munden prächtig, und das Weinjahr 2015 liegt im «Fahrplan».



In etwa so wie auf diesem Bild präsentieren sich die Reben zurzeit.

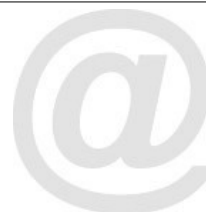
Wen immer man zum 1. Mai 2015 befragt, bestätigt: Die Tage der offenen Weinkeller waren gut bis sehr gut besucht; manche sprechen gar von einem Gästerekord. Der Jahrgang 2014 zeigte sich bereits jetzt von seiner besten Seite und begeisterte die Freunde des regionalen Weines.

Alles nach Plan

Nun beginnt mit dem Austrieb das neue Weinjahr so richtig und das gleich am ersten Maitag je nach Ort und Wetterlage mit ergiebigem Niederschlag. Die hohe Feuchtigkeit, die teilweise stark durchnässten Böden und die mittlerweile wieder angenehm milden Temperaturen beschleunigen die Vegetationsentwicklung weiter. Das Zwei- bis Drei-Blatt-Stadium wurde je nach Sorte und Lage schon vor drei Wochen erreicht – frühe Sorten wie Chardonnay waren teilweise bereits darüber. Die Winzer nutzten den Mai – dort, wo noch vorhanden – die Frostruten abzuschneiden. Mit Genugtuung konnten sie feststellen, dass sich die befürchteten Winterfrostschäden im Rahmen halten. Zwar haben sie da und dort Spuren hinterlassen, die aber zu kaum merklichen Ausfällen geführt haben.

Ein Cüpli von hier

Jetzt kommt die Zeit, wo es wieder viele Gründe zum Anstossen gibt, und da eignet sich ein Glas Schaumwein vorzüglich. Wenig bekannt ist, dass auch Weinländer Winzer hervorragenden Sekt aus



Online

«POST» Medien  
8524 Uesslingen  
052 721 05 05  
www.postmedien.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse

Online lesen

Themen-Nr.: 721.019  
Abo-Nr.: 721003

heimischen Rebsorten anbieten – durchwegs nach der «méthode traditionnelle» mit zweiter Gärung in der Flasche hergestellt. Dies im Gegensatz zu vielen Proseccos, die nicht in der aufwändigen Flaschengärung, sondern in Tankgärung entstehen. Dies erklärt auch den Preis hiesiger Winzersekte, die in der 75-cl-Flasche zwischen 17 und 25 Franken kosten. Beim traditionellen Verfahren lagert der Grundwein bis zur Verarbeitung in Chromstahltanks. Anschliessend wird dieser zusammen mit Hefe und einer bestimmten Dosis Zucker für eine zweite Gärung in die Flaschen abgefüllt, die sechs bis acht Wochen dauert. Grundsätzlich eignen sich viele Rebsorten für die Produktion von Schaumwein – inklusive rote oder die Kombination von weissen und roten Trauben.

### Hochwertiger Winzersekt

Die meisten Winzer lassen ihren Grundwein bei Urs und Paul Gasser in Ellikon/TG zu Schaumwein verarbeiten. Die Spezialisten betonen, dass die Basis eines Qualitätsschaumweins immer ein guter Wein einer geeigneten Sorte (oder einer Assemblage aus zwei oder mehreren Sorten) ist. Der Wein darf allerdings nicht zu schwer sein, weil sonst der Alkoholgehalt nach der zweiten Gärung zu hoch wäre. Übrigens: Schaumwein ist Wein mit gelöstem Kohlendioxid, das bei 20°C einen Überdruck von mindestens drei bar erzeugt. Die Bezeichnung brut steht für einen Restzuckergehalt von weniger als 15 g/l, trocken oder sec für 17 bis 35 g/l und süss/doux oder mild für mehr als 50 g/l.

### Tüpfchen auf dem i



Das Weingut Florin bewirtschaftet drei Hektaren Reben mit den Sorten Pinot Noir, Riesling-Sylvaner, Pinot gris und Chardonnay an den besten Lagen von Stein am Rhein. Die Eigenkelterung findet auf der anderen Seite des Rheins, in Wagenhausen, statt. Der Riesling-Sylvaner extra dry (zwischen brut und demi-sec) basiert auf einem Grundwein, der teilweise im Barrique ausgebaut wurde. Andreas Florin beschreibt ihn als « fein perlend mit delikaten Aromen von weissen Früchten, mild im Gaumen, aber frisch und prickelnd mit angenehmem Finale». Der Sekt in der eigenständig-eleganten Flasche rundet das Sortiment ab. Produziert werden einige hundert Flaschen pro Jahr.

Andreas Florin, Weingut Florin,  
Stein am Rhein

Datum: 18.05.2015

**Weinfelder  
Anzeiger**



Weinfelder Anzeiger  
8570 Weinfelden  
071/ 626 17 18  
www.weinfelder-anzeiger.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 13'000  
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 721.019  
Abo-Nr.: 721003  
Seite: 1  
Fläche: 52'315 mm<sup>2</sup>

## Vortreffliche Lage



Eine begünstigte Lage, das Handwerk und die Liebe zum Wein lassen vortreffliche Produkte entstehen. Mehr auf Seite 2



Weinfelder Anzeiger  
8570 Weinfelden  
071/ 626 17 18  
www.weinfelder-anzeiger.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 13'000  
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 721.019  
Abo-Nr.: 721003  
Seite: 1  
Fläche: 52'315 mm<sup>2</sup>

## Kommentar

### Den Wonnemonat mit einem Weinfest einläuten

Wie gut die Ottenberger Weine des Jahres 2015 sein werden, steht selbstverständlich noch in den Sternen. Was hingegen ganz sicher ist, dass die hiesigen Weinbauern auch in diesem Jahr anfangs Mai die Gelegenheit beim Schopfe packen, um sich attraktiv einer breiten Öffentlichkeit zu präsentieren. Denn am Freitag, den 1. und am Samstag den 2. Mai laden landauf, landab die Winzer zum Tag der offenen Weinkeller ein. War dies früher vor allem ein Anlass für ausgesprochene Weinliebhaber, so lockt dieser Event mittlerweile auch einfach viele Neugierige an. Und das zu Recht, denn die Qualität der Thurgauer Weine scheint Jahr für Jahr zuzunehmen. Und somit auch zu Recht die Fans des edlen Rebensaftes.

## Was uns bewegt

### Bärlauchspätzli und Hüpfburg

Die für diesen Anlass aufgeschaltete Webseite ([www.offeneweinkeller.ch](http://www.offeneweinkeller.ch)) listet für den Kanton Thurgau nicht weniger als 19 Weinbauern auf, die im Mai ihre Keller öffnen. Fünf davon stammen aus der Region Ottenberg, nämlich Hans Bosch Weine, Weinbau Markus Held (beide Ottoberg), das Weingut Burkhart, Forster Weinbau und Reb- gut Sunnehalde (alle Weinfelden). Allen Mitmachenden haben gemeinsam, dass sie nicht nur ihre eigenen Weine zur Degustation und zum Verkauf anbieten, sondern auch ein wahr- schaftliche Küche. Die kulinarische Bandbreite bewegt sich da von herzhaften Chäschüechli und Würsten vom Grill bis hin zu Bärlauchspätzli, Thurgauer Spargeln und Schlorziflade.

Einige Teilnehmer stellen sogar noch ein kleines Rahmenpro- gramm auf die Beine, das über den Weinverkauf hinaus geht – und machen somit den geselligen Weinverkauf zum Erlebnis für die ganze Familie. So wird Forster Weinbau für die Kleinsten ein Riesentrampolin aufstel- len und beim Weingut Burkhart sorgen eine Hüpfburg und das „kleinste Schaf der Welt“ für Kurzweil.

### Flaschen neu gestaltet

Doch was versprechen sich die



Weinfelder Anzeiger  
8570 Weinfelden  
071/ 626 17 18  
www.weinfelder-anzeiger.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 13'000  
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 721,019  
Abo-Nr.: 721003  
Seite: 1  
Fläche: 52'315 mm<sup>2</sup>

Winzer rund um den Ottenberg wirklich von diesem Anlass? Dient er vor allem der Kundenpflege oder erzielt man wirklich einen grossen Umsatz? Und wie sieht es mit dem Hinzugewinnen von neuen Kunden aus? Für den gelernten Winzermeister Markus Müller vom Rebgut Sunnehalde ist „von allem etwas dabei“. Natürlich wolle man diese Tage nutzen, um „möglichst viel guten Wein unter die Leute zu bringen.“ Das Rebgut Sunnehalde nimmt am „offenen Weinkeller“ teil, solange es ihn schon gibt – also seit acht Jahren. Markus Müller kann somit zwischen den Anfängen und heute bestens vergleichen und kommt zum Schluss, dass „das Ganze wirklich eine echte Erfolgsgeschichte ist.“ Und in diesem Jahr gibt es in der „Sunnehalde“ für die Kundinnen und Kunden sogar echte äusserliche Veränderungen, werden doch die Flaschen und die Etiketten neu gestaltet.

### In 17 verschiedenen Weinkellern

Unverändert gut soll hingegen der daran enthaltene Wein sein. „Wir haben ein grosses Sortiment, in dem praktisch für jeden Geschmack etwas vorhanden ist“, so Müller, der seine acht verschiedenen Traubensorten, welche am Fusse des Ottenberges wachsen, allesamt durch die Rütishauser Weinkellerei AG aus Scherzingen zu vorzüglichen Weinen verarbeiten lässt. Sollte

das Wetter einigermaßen schön sein, so rechnet Müller „sicher mit 200 bis 300 Gästen“. Dass nicht alle lange bei der „Sunnehalde“ verweilen werden, mache nichts, denn schliesslich sollen die Weinfreunde aus nah und fern in möglichst viele Weinkeller hinein schnuppern. „Ich weiss von Leuten, welche im letzten Jahr bei 17 verschiedenen Weinkellern waren“, so Müller lachend.

### „Freude am guten Tropfen“

Auch Christine Burkhart vom Weingut Burkhart will diese geselligen Tage nicht mehr missen. „Die Menschen kommen, weil sie Freude am Wein haben und diesen bei einem guten Essen auch geniessen wollen.“ Dabei gibt es für „Burkhart“ Jahr für Jahr mehr Arbeit – die aber vom Team gerne erledigt wird: „Wir haben dieses Jahr auf zehn Personen aufgestockt, die in irgendeiner Weise an diesen Tagen um das Wohl der Gäste kümmern werden“, so Burkhart. Dass viele der preisgekrönten „Burkhart“-Tropfen schnell ausverkauft sind – daran kann auch ein solcher Tag nichts ändern. Wohl aber können die Burkharts die Gelegenheit nutzen, und den Leute erklären, dass „bei uns die Qualität halt zu Lasten der Quantität geht und wir so immer nur beschränkte Mengen anbieten können“, so Christine Burkhart.

*Christof Lampart*

