

Neu bei Gerstl:

Erich Meier

*Charakterweine
vom Zürichsee*

GERSTL
WEINSELEKTIONEN

Grandioser Einzellagen-Pinot.
2019 Pinot Noir Kirche
19/20

Neu: Erich Meier, der Zürcher-Winzer macht Furore.



Erich Meier



Charakterweine vom Zürichsee.

Schon vor vielen Jahren zeigte Erich Meier den Willen und die Zielstrebigkeit, eigenständige Gewächse zu keltern. **Der moderne Auftritt seiner Flaschen war damals ein Meilenstein**, um den Weinen vom Zürichsee mehr Aufmerksamkeit zu verleihen. Das gelang ihm eindrücklich! Heutzutage ist die Weinregion Zürichsee ohne seine Weine fast nicht mehr vorstellbar.

In den letzten Jahren hat sich bei Erich sehr viel getan. Behutsam wurde und wird immer noch **auf biologischen Weinbau umgestellt**. Der entscheidende Unterschied ist jedoch die Vergärung mit den wilden Hefen seit dem Jahrgang 2014. Wir durften neben den aktuellen Weinen auch zwei gereifte Pinot Noirs aus den Jahren 2013 und 2014 probieren und vergleichen. Der Unterschied ist gewaltig! Der 2014er mit den wilden Hefen wirkt tiefer, komplexer und harmonischer. Die typischen Pinot-Aromen kommen deutlich markanter zum Vorschein. **Die Umstellung hat sich eindeutig gelohnt**. Auch die Erfahrungen im Burgund zeigen, dass diese Art der Weinbereitung für den Pinot Noir ideal ist. So kommt die Grösse dieser «Trauben-Diva» am besten zur Geltung.

Im Keller hat Erich Meier auch einiges investiert und verändert. So hat er sich konische Gärbottiche zugelegt, um schonend und langsam die alkoholische Gärung zu vollziehen und danach in aller Ruhe die Maischestandzeit zu vollenden. Es sind relativ kleine Bottiche, doch genau das wollte Erich, damit er sich akribisch jeder Parzelle widmen kann. Auch hat er sich dazu entschlossen, die Pinot Noirs mit den Stielen zu vergären. Je nach Jahrgang mit mehr oder weniger Anteilen an Stielen. Dies deutet stark auf eine **burgundische Art der Weinbereitung** hin.



Darin ist natürlich auch ein Ausbau in französischen Barriques enthalten, je nach Jahrgang länger oder kürzer.

Mit Erich Meier können wir einen weiteren **sagenhaften, dynamischen Winzer in unserer grossen Familie der Schweizer Spitzen-Weinbaubetriebe** willkommen heissen. Wir freuen uns sehr und sind natürlich enorm gespannt auf die erste Lieferung – und auf die ersten geöffneten Flaschen mit Ihnen, liebe Kundinnen und Kunden.

Alle Degustationsnotizen vom Gerstl-Spezialisten Pier Tognini (pt).

58.–

Grandioser Einzellagen-Pinot.

2019 Pinot Noir Kirche

AOC Zürich

75cl • CHF 58.– • Art. 253105

19/20 • 2023 bis 2036

Ausbau 12 Monate in französischer Barrique.

Grandioser Pinot aus einer Einzellage direkt bei der Kirche, mitten im Dorf Uetikon am See. Terrassenartig angelegt, geprägt von einem mageren Boden, profitiert die Lage von den kühlen Aufwinden direkt vom See, so entsteht ein **einzigartiges Mikroklima, das der Sorte Pinot Noir ausserordentlich gut gefällt**.

Dichtes Rubinrot. Aromen von reifen Himbeeren, Walderdbeeren, roten Kirschen, Brombeeren, gepaart mit einem Hauch Cassis, Veilchen, Leder und kaltem Rauch. Gut eingebundene Barrique, unterstützt von einer kalkartigen Mineralität. Sehr typische Pinot-Noir-Nase. **Am Gaumen hochelegant mit enormem Trinkfluss und spielerischer Leichtigkeit, trotzdem mit viel Druck und Länge**. Feine Tannine, tolle Säure unterstützt die fruchtigen Aromen bestens. Wieder rote Kirschen und Himbeeren mit mineralischer Würze. Der Pinot Noir Kirche endet **lang, elegant und anhaltend**. (pt)



NEU
bei Gerstl



28.–

Absoluter Top-Chardonnay vom Zürichsee.

**2019 Chardonnay
AOC Zürich**

75cl • CHF 28.– • Art. 253102

18+/20 • jetzt bis 2034

Ausbau 9 Monate in französischer Barrique.

Helles Goldgelb. Jugendlicher, leicht verschlossener Auftakt. Wunderbare Aromen von kandierten Zitronen, reifem Apfel, weissem Pfirsich, untermalt von Haselnüssen, Brioche, edler Vanille und subtilen Röstnoten. **Geschmeidig und komplex am Gaumen mit tief-fruchtigen Aromen** nach frischen Zitrusfrüchten und geriebenen Haselnüssen. Gut zupackende Säure lässt den Chardonnay lebendig und frisch erscheinen. Mittelkräftiger, anhaltender Abgang mit dezent salzigem Finale. **Ein absoluter Top-Chardonnay, das Mikroklima am Zürichsee macht es möglich.** (pt)

NEU
bei Gerstl



28.–

Gesuchte Rarität vom Zürichsee.

**2020 Räuschling
AOC Zürich**

75cl • CHF 28.– • Art. 253099

18/20 • jetzt bis 2028

Mit der alten Weissweinsorte Räuschling sind am Zürichsee nur wenige Hektaren bepflanzt. Strahlendes Strohgelb. Mineralisch geprägte Aromen nach nassem Kalk und kaltem Bachbett, untermalt von frischen Noten nach Grapefruit, Limettenschale und frischer Birne. Wirkt sehr harmonisch und tief. **Sehr straffer, eleganter Gaumen, leichtfüssig und präzise.** Kristalline Säure unterstützt die Aromen bestens, wieder viele Zitrusfrüchte. Markante mineralische Noten kommen im salzigen, animierenden Finish voll zur Geltung. **Der Auftritt erinnert fast an einen Riesling – so lebendig, frisch und begeisternd!** (pt)



26.–

Wohltuende Viognier-Überraschung.

2020 Viognier • AOC Zürich
75cl • CHF 26.– • Art. 253100
18/20 • jetzt bis 2028

Helles Goldgelb. Leicht opulenter Auftakt. Frische Aromen von reifer Birne und Weinbergpfirsich, floral untermalt mit Noten nach Kreide und Tuff. **Voller Gaumen**, für einen Viognier erstaunliche Säure, die die fruchtigen Aromen bestens unterstützt. **Lang und anhaltend im Abgang mit Finesse und Eleganz.** Viognier vom Zürichsee, eine wohltuende Überraschung, zu Thai Curry ein bezaubernder Genuss. (pt)



26.–

Herrlich frisch-fruchtiger Sommerwein.

2020 Sauvignon Blanc
AOC Zürich
75cl • CHF 26.– • Art. 253101
17+/20 • jetzt bis 2029

Helles Strohgelb. Dezent expressiver Auftakt. Sagenhafte, frische Aromen nach Limetten, Stachelbeeren und grünen Äpfeln, **wirkt äusserst animierend und harmonisch.** Dazu subtile Noten nach Holunderblüten und Brennesseln. **Am Gaumen straff, mit Schmelz, harmonisch und raszig,** reife Zitrusfrüchte, Apfelnoten, gepaart mit grünen Beeren und faszinierender Mineralität. (pt)

Klima & Böden am Zürichsee

Am Zürichsee herrscht ein ausgesprochenes Seeklima. **Der See wirkt wie eine Klimaanlage.** Im Frühling schützt er die Reben oft vor gefährlichem Frost und im Sommer vor zu grosser Hitze.

Die Niederschläge sind hier eher im oberen Bereich für Weinbau. Der Regen setzt den Winzern manchmal zu, hoher Pilzdruck ist keine Seltenheit. Zum Glück gibt es aber den «Glerner Föhn», der die Reben wieder gut trocknet.

Der Zürichsee wird von zwei Höhenzügen flankiert, dem **Pfannenstiel** im Osten und der **Albiskette** mit dem vorgelagerten Zimmerberg im Westen. In der Eiszeit schliff hier der Linthgletscher aus den beiden Bergrücken die

typischen Geländeterrassen, die den Hängen beidseits des Sees ihre treppenartige Form geben. Diese Hänge haben eine günstige Neigung. Naturgemäss ist der Pfannenstiel mit seinen südwestlich ausgerichteten Hanglagen gegenüber dem nordöstlich ausgerichteten Zimmerberg begünstigt. Zudem schafft die Spiegelung der Sonnenstrahlung durch den See Vorteile für den Pfannenstiel.

Die Böden bestehen vorwiegend aus Braunerde und Parabraunerde. Die nicht zu schweren, tiefgründigen Böden enthalten einen mittleren Kalkgehalt, zum Teil bis zu 40%. **Das kommt den Reben sehr entgegen.**



21.–

Straffer, wunderbar trinkfreudiger Pinot.

2020 Pinot Noir Classique AOC Zürich

75cl • CHF 21.– • Art. 253103

17+/20 • jetzt bis 2030

Ausbau 9 Monate im grossen Holzfass.

Helles Rubinrot. Duftet nach reifen Walderdbeeren und wilden Himbeeren. Dazu rauchige Noten, gepaart mit Minze- und Veilchenduft.

Am Gaumen zeigt sich der Pinot straff und trinkfreudig, mit reifen Tanninen und perfekt integrierter Säure. Die Aromen bestätigen sich, wieder wilde Himbeeren, Bergkirsche und ein Hauch Lakritze. **Toller, eleganter Pinot Noir**, der mittelkräftig, hoch fruchtig und anhaltend endet. (pt)



36.–

Terroir-Pinot voller Harmonie und Finesse.

2019 Pinot Noir Barrique AOC Zürich

75cl • CHF 36.– • Art. 253104

19/20 • jetzt bis 2032

Ausbau 12 Monate in französischer Barrique.

Mittleres Rubinrot. Fruchtbetonte Aromen nach roten Johannisbeeren, Himbeeren, Kirschen, roten Pflaumen und dunklen Waldbeeren. Dazu Lakritze und ein Hauch dunkle Blüten. **Der Wein zeigt sich terroirbetont**, mit deutlich mineralischen Anklängen. Am Gaumen besticht er mit Harmonie und Finesse. Wieder rote Beeren und dunkle Früchte, mit Schmelz und gut verwobener Barrique. Er endet lang und anhaltend mit betörender Frische und mineralischer Würze. **Ein komplexer Pinot Noir mit markantem Charakter.** (pt)



NEU
bei Gerstl

32.–

Verführung aus Diolinoir und Pinot Noir.

2019 Plural • AOC Zürich

75cl • CHF 32.– • Art. 253106

18/20 • jetzt bis 2030

90% Diolinoir, 10% Pinot Noir; Ausbau 12 Monate in französischer Barrique.

Dichtes Rubinviolett. Dunkelfruchtiger Auftakt. Aromen von wilden Beeren, schwarzen Kirschen, etwas Cassis und Blaubeeren. Gepaart mit edler Vanille und einem Hauch blauen Veilchen. Der Wein wirkt **frisch und lebendig, mit subtiler, mineralischer Würze**. Am Gaumen besticht er mit sanften, feinkörnigen Tanninen, gut stützender Säure und leichten Rauchnoten. Wieder **schwarzbeerig mit enormer Frische**. Er endet elegant und anhaltend mit mineralischem Finish. (pt)

