

## Pinot Noir aus dem Zürcher Weinland: Von der Lese bis zur Flaschenabfüllung

Am Anfang ist die Rebe. Wo sie steht, in welchem Klima sie wächst und wie der Weingarten bearbeitet wird, hat Einfluss auf den Wein. Er ist, vereinfacht ausgedrückt, vergorener Traubensaft und kann nachher in verschiedenen Behältnissen ausgebaut werden – vom Stahltank über Holzfässer bis zu Amphoren. Im Laufe der Weinbereitung muss der Winzer eine Reihe von Entscheidungen treffen. Dazu gehören etwa die Gärtemperatur, die malolaktische Gärung, also die Umwandlung der Apfel- in die Milchsäure, sowie die Zeitdauer des Hefekontakts. Soll der Wein geschönt und gefiltert werden?

Das traditionsreiche Weingut Lindetröpfli im Zürcher Weinland hat mir die Chance geboten, bei einem Wein für meine Edition von A bis Z dabei zu sein und (im bescheidenen Rahmen) mitzuhelfen. Es war unbestritten, dass es einen Pinot Noir geben soll. Grund: Die Sorte ist – erstens – im Weinland die wichtigste rote Traube und – zweitens – gehört sie zu meinen Lieblingsweinen. Die Wahl fiel auf eine bevorzugte Parzelle oberhalb des Dorfes Uhwiesen, wo alte Rebstöcke mit einem durchschnittlichen Alter von 40 Jahren wachsen. Das reduziert den Ertrag auf natürliche Art und Weise. Die mehr oder weniger anstrengende Handlese musste dann Anfang Oktober wegen eines drohenden schlechten Wetters schnell über die Bühne gehen.

Nachher wurden die Trauben abgebeert und während eini-

ger Tage an der Maische liegen gelassen. Nach der Gärung erfolgte das Umziehen des Mostes in die beiden ausgewählten Barriques, die je einmal gebraucht gewesen waren. Heikelster Punkt der Arbeit: Man musste rechtzeitig mit dem Pumpen stoppen, damit das kleine Holzfass nicht überläuft. Beim ersten war ich zu spät dran gewesen.

Nachher ruhte der Wein für ein gutes Jahr im Weinkeller. Während dieser Zeit verkostete ich den Tropfen zweimal aus den Barriques und durfte feststellen, dass er sich zu einem überaus komplexen Cru entwickelt. Nach gut einem Jahr entschieden das Winzer-Paar, Teddy Milesi (35) und Janine Witzig (29), und ich, dass der Pinot Noir bereit zur Abfüllung und Etikettierung ist. Nach etwas mehr als einer Stunde waren die 600 Flaschen abgepackt. Bevor sie den Weg zu Mondovino und damit zu den Kundinnen und Kunden antraten, ruhte der Wein noch einige Wochen in der Flasche. Der überzeugende Pinot Noir Edition Peter Keller 2020 des Guts Lindetröpfli ist ein dichter, eleganter, gut strukturierter Rotwein mit schöner Länge (Fr. 29.95). ●

 [www.mondovino.ch/peterkeller](http://www.mondovino.ch/peterkeller)

### PETER KELLER MONDOVINO-EXPERTE

Der **Genussmensch** liebt den Wein so sehr, dass er ihn nicht nur trinkt, sondern auch **darüber schreibt**.

