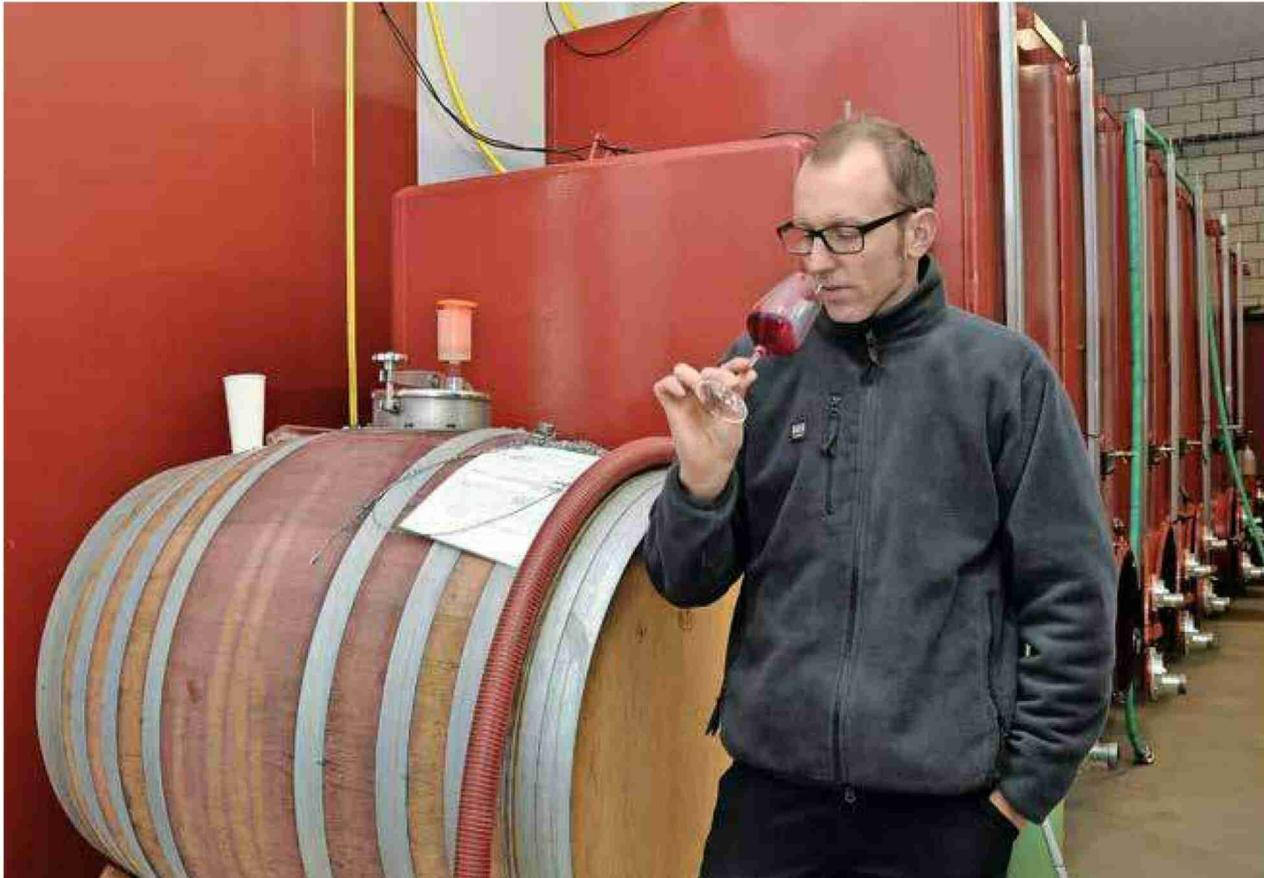


Schaffhauser Nachrichten
8201 Schaffhausen
052/ 633 31 11
www.shn.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 20'030
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.003
Abo-Nr.: 1088177
Seite: 17
Fläche: 79'270 mm²

Nach einer Zitterpartie kommt es doch gut



Kellermeister Thomas Meier schwenkt eine Tankprobe im Glas: «Mit der Qualität bin ich extrem zufrieden.»

Bild Ulrich Schweizer

Wie sehen die Weine aus dem nervenaufreibenden Jahr 2016 jetzt aus? Einen ersten Eindruck geben Tankproben im Lindenhofkeller mit dem Kellermeister Thomas Meier.

VON **ULRICH SCHWEIZER**

Die roten Tanks im Weingut Lindenhof in Osterfingen sind renoviert. Thomas Meier kam auf die Idee, sie zu taufen statt zu nummerieren, darum heissen

sie jetzt, nach Vorschlägen von Heidi Steiner Richli, «Weinfreund», «Weinkraft», «Weinpoesie»... Und wie werden die 2016er in den Tanks? Freundlich? Kräftig? Poetisch? Wir haben sie als erste Beispiele der Region probiert.

«Den Verlauf des Jahres sollte man im Glas wiederfinden», sagt der gelernte Weinküfer Thomas Meier, der jetzt als Zweitausbildung eine Winzerlehre im Strickhof macht. Die beiden Berufe seien heute viel enger verflochten, der Winzer stehe auch im Keller, der Weintechnologe im Rebberg. «Weinmachen ist etwas Kreatives: Ich esse eine Traube und habe

eine Vorstellung, wie der Wein werden könnte. Gern habe ich einen langen Herbst mit kühlen Nächten, das ist gut für die Aromen.» Nicht kühl, sondern mörderisch kalt war letztes Jahr die Frühlingsnacht vom 27. auf den 28. April – der schlimmste Spätfrost seit 30 Jahren, mit erheblichen Ertragsausfällen. Es folgten ein verregneter Frühling und Sommer, doch ein goldener Herbst konnte das Weinjahr 2016 noch retten. «Dieses Jahr hatte ich vor lauter Sorgen Bauchweh», gesteht Meier, «weil das Traubenmaterial wegen des


 Schaffhauser Nachrichten
 8201 Schaffhausen
 052/ 633 31 11
 www.shn.ch

 Medienart: Print
 Medientyp: Tages- und Wochenpresse
 Auflage: 20'030
 Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

 Themen-Nr.: 540.003
 Abo-Nr.: 1088177
 Seite: 17
 Fläche: 79'270 mm²

Frostschocks und des durchzogenen Jahres nicht homogen war. Da gab es knapp reife und vollreife Beeren an ein und derselben Traube. Trotzdem haben wir dank den kalten Nächten im Herbst ein grosses Aromaspektrum, mehr Frucht und gut eingebundenen Gerbstoff. Mit der Qualität des Weinjahrs 2016 bin ich jetzt ausserordentlich zufrieden, aber an der Menge fehlt es leider.»

Meier ist ein berufener Kellermeister: «Mich fasziniert es, das Erntegut von Jahr zu Jahr anders auszureizen, je nach Jahrgang. Mein Gaumen würde vielleicht hie und da noch anderes zu-

lassen, mehr experimentieren, da wäre eine grössere Vielfalt möglich, aber gleichzeitig produzieren wir am Markt und können manchmal den Jahrgang und das Potenzial nicht voll ausschöpfen», bekennt er. «Verrückt finde ich, wie die Lebensmittelindustrie auch uns Weinmacher betrifft, weil sie mit ihrem Zuckereinsatz den Geschmack generell auf süss einstellt.»

Chardonnay mit Frucht und Holz

«Für unseren Chardonnay haben wir neue Barriques angeschafft», sagt Meier. «Darin macht er gerade den biologischen Säureabbau durch, die malo-

laktische Gärung, das heisst die Umwandlung von Apfelsäure in die mildere Milchsäure.» Momentan herrsche das Holz noch vor, das werde sich im Laufe des Ausbaus aber einbinden. «Chardonnay passt ins Holz wie kaum eine andere weisse Sorte, aber es kann auch zu viel werden – darum lassen wir immer einen Teil im Stahltank und stellen die Cuvée nach intensivem Probieren zusammen», erklärt Meier. «Wir haben eine treue Barriquekundschaft, weil wir bewusst nicht überholzen, sondern die Sortentypizität und Frucht behalten und eine gute Balance zwischen Holz und Frucht suchen.»

Die Weissweine 2016 Feine Fruchtaromen, lebendig, rassig und mineralisch

Zuerst natürlich die weisse Leitsorte **Müller-Thurgau**, wie die Kreuzung von Professor Hermann Müller aus dem Kanton Thurgau auf dem Lindenhof konsequent genannt wird, seitdem feststeht, dass ihre Eltern eben nicht Riesling und Silvaner waren, sondern Riesling und Madeleine Royale, eine Spielart des Chasselas.

Erste Tankprobe: noch leicht trüb, pepitafarben mit einem feinen Goldton; in der Nase Schalen von Zitrusfrüchten; nach Belüftung zarter weisser Blütenduft; feine Säure, etwas bittere Tannine. Die zweite Probe ist ähnlich, aber etwas breiter, mit mehr Hefearomen. «Beim Ertrag sind wir aufs

Mass gekommen, trotz der bösen Frostschäden in der Nacht vom 27. auf den 28. April», sagt Meier. Die dritte Probe: mit einer anderen Hefesorte vergoren: schon fast klar; blumig, Aromen von Passionsfrucht; grösserer Weichkomplex.

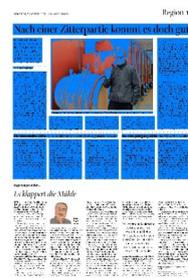
Sauvignon blanc: noch nicht von der Grundhefe umgezogen, Fruchtaromen und Hefe in der Nase, hellgrün und rassig, am Gaumen lebhaft Säure und ein salzig-mineralisches Finale. «Der Jahrgang 2015 wollte nicht so schön durchgären wie hier dieser 2016er», bemerkt Meier.

Rheinriesling: 160 Liter aus einer Junganlage von 10 Aren mit dreijähri-

gen Reben: viel Saft, feine, saubere Säure.

Solaris: pepitafarben; in der Nase Aromen von Mirabellen, auch am Gaumen voller Frucht, charakteristische Grapefruitnoten (saftig, lang und etwas bitter), mit kräftigem Säureprofil.

Chardonnay aus dem Stahltank: pepitafarben, rassige Säure, etwas Kohlensäure, hat am mittleren Gaumen sehr viel Frucht und Fülle, erinnert an Aprikosen, leichte, sortentypische Bitternote im Finale, sehr guter Gesamteindruck. Zusammen mit dem strukturbetonten holzgereiften Chardonnay aus den Barriques wird das eine ausgewogene Cuvée ergeben. (us)



Der rote Jahrgang 2016 Fruchtig, saftig, wuchtig

Federweiss: Eine freundliche Weinpersönlichkeit: Duft von Himbeeren und Blauburgunder, Gäraromen, schöne Länge am Gaumen. «Unser Federweisser ist letztes Jahr sehr gut gelaufen», merkt Meier an.

Blauburgunder, die erste Probe: Purpur mit dichtem, beinahe opakem (undurchsichtigem) Kern; Kirschenfrucht, gute Frische, noch kein biologischer Säureabbau, leichte Alltagsqualität, nicht auf Extraktion angelegt. Die zweite Probe ist würziger, schmeckt im Gaumen nach Cassis und hat mehr Struktur. Die dritte Blauburgunderprobe ist eine Maischegärung für den «7 cépages» aus sieben verschiedenen

Blauburgunder-Klonen: schwarzpurpur, ganz opak; am Gaumen Kaffeevoll und saftig, reif und wuchtig. Die vierte Probe: Brombeerengelee und Hefeduft wie ein warmes Brötchen; bei 30 Grad vergoren, entwickelt er im Glas eine wunderschöne Frucht.

Diolinoir: Aromen von hellgrünen Tannenspitzen; «wie ein Pinot mit zusätzlicher Würze», bemerkt Meier, «wir pflanzen noch mehr davon an»; am Gaumen intensiv und lebhaft, erinnert an Frühling; «il a du nerf», würde man auf Französisch sagen.

Merlot: Purpurfarbe, in der Nase Holundermark und Lakritze, die Tannine sind schon fein geschliffen. (us)