



Geny Hess
«al dente»-Kolumnist, Experte für
Schweizer Weine – und ein begabter Koch



IN DER
BARRIQUE
AUSGEBAUT
Nauer
Tegerfelder
Prestige
Pinot Noir AOC,
7 dl, **24.80**

TEGERFELDER PINOT NOIR von Nauer Weine. Zu Kalbsbacke mit Sellerie-Kartoffel-Mousseline



EHRGEIZIG «Unsere Weine sind gut. Ziel ist es, sie noch besser zu machen», sagen Markus (l.) und Patrik Nauer.

Markus und Patrik Nauer wollen mit ihren Weinen aus dem **KANTON AARGAU** hoch hinaus. Auch mit dem 2003 Tegerfelder Prestige Pinot Noir.

Eigentlich sind sie Quereinsteiger, die beiden Cousins Markus und Patrik Nauer. Elektroniker und Nationalökonom waren ihre Berufe, bevor sie Anfang der 90er-Jahre das Wein- und Spirituosen-

geschäft ihrer Väter in Bremgarten AG übernahmen. Heute ist Markus, 49, für den Ein- und Verkauf verantwortlich sowie für den Kontakt zu den Rebbauern und die Produktion. Das Winzerhandwerk erlernte er auf Weingütern im Wallis, Bordeaux-Gebiet und in Burgund. Patrik Nauer, 38, ist für die Betriebsorganisation zuständig. Eigene Weingärten besitzen die Nauer nicht. Die Trauben werden seit Jahren von denselben Weinbauern aus der Region geliefert. Markus Nauer begleitet die Bauern das Jahr

über bei der Arbeit. «Das garantiert, dass die Traubenqualität vinifiziert werden kann, die wir uns für Qualitätsweine wünschen», sagt Markus Nauer. Ertragsbeschränkungen im Rebberg sind unumgänglich, will man grosse Weine produzieren. Und so einer ist der 2003 Nauer Tegerfelder Prestige Pinot Noir. Ein vollmundiges Spitzengewächs, das bestens zur geschmorten Kalbsbacke mit Sellerie-Kartoffel-Püree passt.

Bezugsquellen Nauer Weine, 5620 Bremgarten
Tel. 056 - 648 27 27, www.nauer-weine.ch

GEHEIMTIPP PINOT NOIR VON PIRMIN UMBRICHT



EIN LEIDENSCHAFTLICHER PINOT-WINZER
Pirmin Umbricht aus Untersiggenthal AG.

ER IST EIN AUFGEHENDER STERN

am Schweizer Weinhimmel: **Pirmin Umbricht** aus **Untersiggenthal**, dessen grosse Leidenschaft dem Pinot Noir gilt. «Mein absoluter Favorit», sagt der 30-jährige Aargauer, der nach sieben Lehr- und Wanderjahren 2001 im In- und Ausland auf den elterlichen Betrieb zurückgekehrt ist. Voller Tatendrang und mit viel Elan, wie seine Weine zeigen. Umbricht schafft es, aus der **sanften Hügellandschaft des Kantons Aargau** Weine hervorzubringen, denen auf Dauer wohl auch die verwöhntesten Pinot-Liebhaber nicht

widerstehen können. Vor allem mit dem **Siggenthaler 2005 Pinot Noir Marie-Therese & Erwin** hat Pirmin Umbricht erlesenstes Traubengut selektioniert und einen grossartigen Tropfen in Flaschen gefüllt. Eine edle Komposition voll von filigranen, saftigen Aromen, gepaart mit wunderbar reifen, eingebundenen, sanften Tanninen. Im Abgang ist er fruchtig mit beeindruckendem Nachhall von Rasse und Authentizität.

Bezugsquelle Wein & Gemüse Umbricht Dorfstrasse 55, 5417 Untersiggenthal
Tel. 056 - 288 14 79, www.wugu.ch



DER 2005 PINOT NOIR
Marie-Therese & Erwin hat Pirmin Umbricht den Eltern gewidmet, 7 dl, **21.-**