



Gerhard und Andrea Wunderlin in ihrem Keller ausserhalb des Fricktaler Dorfs Zeiningen AG

Terroirweine aus der Toskana der Schweiz

TEXT UND FOTO RETO E. WILD

Der diplomierte Winzermeister Gerhard Wunderlin-Bachmann (57) und seine Frau Andrea (53, Önologin) bewirtschaften seit Ende der 80er-Jahre rund vier Hektar Rebberge in Zeiningen, Magden und Elfingen AG. «Das Fricktal gilt dank seiner Trockenheit und den ähnlich vielen Sonnenscheinstunden wie im Wallis als Toskana der Schweiz. Wir profitieren vom klimatischen Einfluss des Oberrheingrabens und vom Möhlin-Jet», erklärt der Zeinger Selbstkelterer. Der Fallwind sorgt dafür, dass Herbstnebel vergleichsweise selten auftreten.

Dorfbewohner hätten ihn zur Selbstständigkeit ermuntert. Damals vor über 30 Jahren war es der Volg, der den lokalen Winzern die Trauben abkaufte und Weine noch selbst kelterte. Die rund 30 000 Flaschen, die Weinbau Gerhard Wunderlin heute jährlich verkauft, spielen in einer anderen Liga. Andrea Wunderlin betont: «Wir entschieden uns von Anfang an für Mengengrenzung und produzieren Terroirweine.»

Das Angebot umfasst rund 20 verschiedene AOC-Aargau-Weine, wobei Wunderlins neben den in ihrem Betrieb wichtigsten Traubensorten Pinot Noir und Sauvignon Blanc auch auf neue und pilzresistente Reben wie Cabernet Jura oder Divico setzen. Gerhard Wunderlin: «Wir arbeiten nun im fünften Jahr herbizidfrei und sind sehr nah zur Bio-Zertifizierung.»

Das Weingut überzeugt mit Qualität zu einem sehr fairen Preis-Genuss-Verhältnis: Der kräftige **Sauvignon Blanc 2019** (16,25 Punkte) fällt mit seiner Stachelbeerenaromatik auf, der **Riesling-Silvaner Sélection 2019** (16,25 Punkte) mit reifen Ananas, beim **Carpe Vinum blanc 2019** (16,5 Punkte, Zitrusnote, knackige Säure) handelt es sich um eine Cuvée aus den Neuzüchtungen Cabernet Blanc und Sauvignac. Gastronomen, die einen schönen Schaumwein suchen, sollten unbedingt den elegant-fruchtigen **Wuba Crémant 2017** (17,25 Punkte, 100 Prozent Pinot Noir) auswählen.

Überzeugt haben mich auch der tiefrote **Cabernet Cubin 2016** (16,75 Punkte, dunkle Beeren, Vanille), die **Cuvée Andrea 2015** (17 Punkte, 70 Prozent Pinot Noir, 30 Prozent Cabernet Cubin) sowie der süffige **Monoceros 2018** (17 Punkte, 85 Prozent Pinot, 15 Prozent Cubin). Bei der **Wuba Sélection 2019** schliesslich handelt es sich um eine Cuvée mit einem leicht höheren Pinot- als Cabernet-Franc-Anteil. Der Wein mit seiner Rauchnote trinkt sich schon jetzt gut, dürfte aber bis 2023 noch zulegen, was für seine Klasse spricht. Er passt zu Rind- und Lammfleisch sowie gereiftem Käse.



Wuba Sélection 2019
17/20 Punkte, Preis ●●

Preisskala:

●	bis 10 Franken
●●	11 bis 20 Franken
●●●	21 bis 30 Franken
●●●●	31 bis 40 Franken
●●●●●	41 bis 60 Franken
●●●●●●	61 Franken und mehr

★ **Reto E. Wild ist Chefredaktor des GastroJournals, Weinliebhaber und Ehrenmitglied des Sommelierverbands Deutschschweiz SVS.**

In dieser Rubrik stellt die Redaktion des GastroJournals regelmässig Trouvaillen zur Empfehlung auf der Weinkarte vor. Weitere Tipps auf: www.gastrojournal.ch