

# SCHWEIZERISCHE WEINZEITUNG

*Aus Liebe zum Wein. Seit 127 Jahren.*

AUSGABE 07/08 — JULI/AUGUST 2015

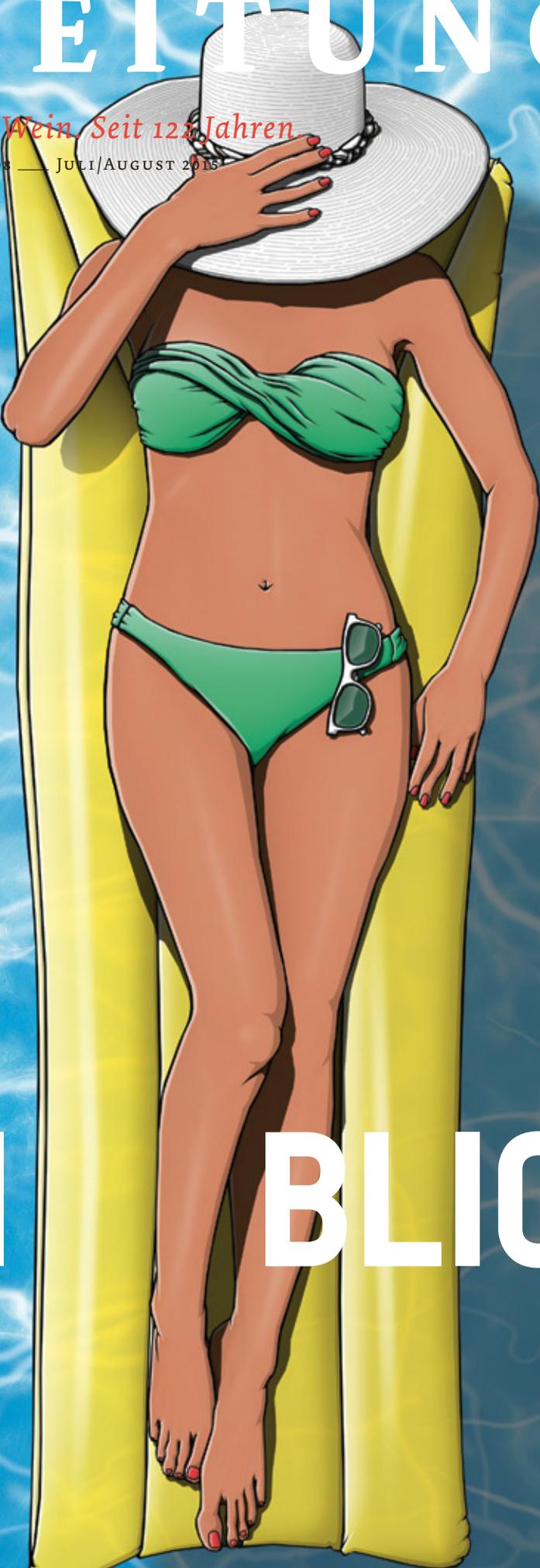
**BERAUSCHENDER  
SAINT-ESTÈPHE**  
13 Jahrgänge  
Phélan-Ségur

**ANDREA FRANCHETTI**  
Yves Saint Laurent des  
toskanischen Weinbaus

**COOP, DENNER, MANOR,  
GLOBUS UND VOLG**  
Wie viel Schweizer Wein  
wird abgesetzt?  
Und zu welchem Preis?

**RIESLING.  
ZART-SÜSSE KABINETTE,  
SPÄT- UND AUSLESEN MIT**

# BIKINI BLICK





Nadine Saxer und Stefan Gysel: zwei Önologen, ein Ehepaar, drei Kinder, zwei eigene Weinbetriebe.

NADINE SAXER & STEFAN GYSEL

# Nur voller Einsatz wird mit gutem Wein belohnt

37 Autominuten liegen ihre beiden Weinbetriebe auseinander. Im schaffhausischen Hallau das Gut von Stefan Gysel, im zürcherischen Neftenbach jenes von Nadine Saxer. Einen gemeinsamen Wein macht das verheiratete Winzerpaar bislang nicht, aber gemeinsame Sache bei der Vinifikation ihrer Weine.

Text: André Kunz, Wolfram Meister  
Fotos: Hans-Peter Siffert

● Der Generationswechsel auf den beiden Gütern hat sichtbar stattgefunden. In Neftenbach wird gerade ein neuer Barriques-Keller in den Hang gebaut, samt vorgelagertem Degustations- und Verkaufsraum mit auffällig grosser Fensterfront (Inbetriebnahme: September 2015). Künftig werden hier sowohl Aagne-Weine von Stefan Gysel als auch die Weine von Nadine Saxer in kleinen Eichenfässchen reifen. Wobei das Ehepaar Saxer-Gysel schon heute all ihre Weine gleichenorts, in Neftenbach, vinifiziert. Zusammengelegt habe sie ihre Weingüter bewusst nicht, beide haben vielmehr den elterlichen Betrieb auf ihren eigenen Namen übernommen.

Nadine Saxer ist gerade daran, das Erscheinungsbild ihres Weingutes zu überarbeiten, unter anderem hat sie neue, farblich aufeinander abgestimmte quadratische Doppel-Etiketten für ihre 16 Weine und Eigenbrände machen lassen. Dass sie viele verschiedene Berufe unter einen Hut bringen muss, hat sie über die letzten Jahre erfahren.

«Man ist als Winzerin nicht nur für das Gedeihen der Reben und den Ausbau des Weines verantwortlich, sondern auch für Degustationen, Marketing und Verkauf, Logistik und Transport sowie Administration und Buchhaltung.» Zusätzlich verlangt die fünfköpfige Familie nach Aufmerksamkeit, allen voran die drei Töchterchen Leana, Noe und Alia.

Stefan Gysel hat zusammen mit drei befreundeten Winzern aus Osterfingen, Wilchingen und Thayngen aus den besten Pinot noirs aller Beteiligten den Element 5 lanciert. Einen gemeinsamen Wein von Nadine Saxer und Stefan Gysel gibt es hingegen bislang nicht. Wobei das durchaus interessant sein könnte, schliesslich ist das Winzerpaar, was Weinphilosophie und Weinstil anbelangt, einer Meinung, nur kämen die Trauben aus unterschiedlichen Lagen. Wie auch immer. Jedenfalls lebt man in Neftenbach getreu dem Grundsatz von Vater Jürg Saxer, dass nur voller Einsatz mit gutem Wein belohnt wird.

## SHORT FACTS NADINE SAXER

ADRESSE Bruppachstrasse 2,  
8413 Neftenbach ZH  
FON 052 315 32 00

INTERNET  
www.nadinesaxer.com

INHABER Nadine Saxer  
WEINBERGE in Zürich,  
Thurgau und Schaffhausen

REBSORTEN Pinot noir und  
Riesling-Silvaner.  
Zusätzlich Chardonnay,  
Sauvignon blanc, Rauschling  
und Cabernet

## NADINE SAXER NEFTENBACH ZÜRICH

2013 SYLVIE  
RIESLING-SILVANER  
Saxer, Neftenbach,  
Zürich

Fr. 14.50  
Mineralisches, leichtes  
Bouquet, Kreide, Trauben.  
Seidener, feingliedriger  
Gaumen mit zarter Frucht,  
feiner Säure, guter Aro-  
matik, feinerherber Abgang.  
Ein sehr guter Aperitif-  
Wein.

16/20 trinken –2020

2013 NOBLER WEISSER  
Saxer, Neftenbach,  
Zürich  
Riesling-Silvaner  
Fr. 16.–

Frisches, mittelkräftiges  
Bouquet, Schiefer, Berga-  
motte. Ausgewogener,  
fein cremiger Gaumen, ele-  
gante Struktur, gute Frucht,

frische, reife Säure, feiner  
Abgang mit guten Rück-  
aromen. Kann noch zulegen.  
16/20 trinken –2020

2014 BLANC DE NOIR  
Saxer, Neftenbach,  
Zürich  
Pinot noir  
Fr. 15.–

Nadine Saxer kam aus Südafrika, als sie auf dem Gut ihrer Eltern den ersten Wein vinifizieren durfte: Es war ein Sauvignon blanc, der 2002er.



Samtenes, mittelkräftiges Bouquet, Himbeeren, Dörrbirnen. Molliger, breiter Gaumen, gute Frucht, mittlere Säure, leichte Aromatik, weicher Abgang. **16/20** trinken –2018

**2014 RÄUSCHLING**  
Saxer, Neftenbach, Zürich  
Fr. 16.50  
Verhaltenes, feingliedriges Bouquet, Bergamotte, frisch gewaschene Wäsche, Kreide. Mittelkräftiger, breiter Gaumen, feine Frucht, feinherbe Struktur, leichte Aromatik, trockener Abgang. **16/20** trinken –2020

**2013 CHARDONNAY**  
Saxer, Neftenbach, Zürich  
Fr. 19.–  
Samtenes, gut vegetabiles Bouquet, Trauben, frischer Kohl, Haselnüsse, Vanille. Samtener, cremiger, fein opulenter Gaumen, kräftige Frucht, dichtverwobene Struktur, gute Aromatik, feine, frische Säure, langer, frischer Abgang mit guten Rückaromen. **17/20** trinken –2026

**2013 SAUVIGNON BLANC**  
Saxer, Neftenbach, Zürich  
Fr. 19.–  
Grasiges, frisches, fein vegetabiles Bouquet, Grapefruit, Minze, Margarine. Samtener, feiner, frischer Gaumen, gute Frucht, gute, reife Säure, kräftige Aromatik, feiner Abgang mit kräftigen Rückaromen. **17/20** trinken –2022

**SECCO**  
Saxer, Neftenbach, Zürich  
Fr. 23.–  
Frisches, leichtes Bouquet, Mandeln, Kreide, Bergamotte. Duftiger, leichter

Gaumen, kräftige Mousse, reife Säure, leichte Aromatik, herber Abgang. **16/20** trinken

**2014 CEIL-DE-PERDRIX**  
Saxer, Neftenbach, Zürich  
*Pinot noir*  
Fr. 15.–  
Florales, leichtes, zartes Bouquet, rote Kirschen, blühender Mais. Leichter, feingliedriger Gaumen, zarte Frucht, leichte Säure, schlanke Struktur, feiner Abgang. **16/20** trinken –2019

**2013 PINOT NOIR CLASSIC**  
Saxer, Neftenbach, Zürich  
Fr. 15.–  
Herbes, feingliedriges, florales Bouquet, rote Beeren, Kreide, Himbeerkerne. Zarter, feiner Gaumen mit süsser Frucht, elegante, klassische Struktur, feinsandiges Tannin, feiner Abgang. **17/20** trinken –2024

**2013 NOBLER BLAUER**  
Saxer, Neftenbach, Zürich  
*100 % Pinot noir*  
Fr. 18.–  
Kräftiges, fruchtiges Bouquet, Kirschen, Brombeeren, fein Gummi, Nougat. Ausgewogener, eleganter, feingliedriger Gaumen, süsse, feine Frucht, gutes Tannin, gut kernige, fein muskulöse Struktur, vielfältige Aromatik, langer, feiner Abgang mit guten Rückaromen. **17/20** trinken –2028

**2013 DER BESONDERE**  
Saxer, Neftenbach, Zürich  
*Dornfelder, Regent, Pinot noir*  
Fr. 18.–  
Würziges, mineralisches, breites Bouquet, schwarze

Beeren, Brombeeren, weisser Pfeffer, kalter Rauch. Kerniger, mittelkräftiger Gaumen, feinsandiges Tannin, mittlere Frucht, kernige Struktur, trockener Abgang. Kann noch zulegen. **16/20** 2016–2026

**2012 TÊTE DE CUVÉE**  
Saxer, Neftenbach, Zürich  
*100 % Pinot noir*  
Fr. 25.–  
Samtenes, tiefes, elegantes Bouquet, schwarze Kirschen, Damassinepflaumen, Vanille, helles Caramel. Ausgewogener, feingliedriger, dichtverwobener Gaumen mit feiner, frischer Frucht, vielfältige Aromatik, dichte Struktur, fein muskulöse Struktur, sehr langer, feiner Abgang mit kräftigen Rückaromen. Kann noch zulegen. **17/20** trinken –2028

**2012 CABERNET/PINOT NOIR**  
Saxer, Neftenbach, Zürich  
*70 % Cabernet Dorsa/Cabernet Sauvignon, 30 % Pinot noir*  
Fr. 25.–  
Fruchtiges, fein opulentes Bouquet, Pflaumen, Mocca, Vanille, kandierte Früchte. Breiter, molliger Gaumen, kräftige, süsse Frucht, feinsandiges Tannin, würzige Aromatik, langer, trockener Abgang. **17/20** trinken –2028

**2013 ORO DOLCE**  
Saxer, Neftenbach, Zürich  
*Riesling-Silvaner*  
3,75 dl: Fr. 25.–  
Konzentriertes, tiefes, samtenes Bouquet, Himbeeren, Minze, Hochzeitsbonbons, Zitrus. Samtener, cremiger, dichter Gaumen, kräftige, opulente Süsse, gut eingebundene Säure, kräftige,

vielfältige Aromatik, langer, üppiger Abgang mit vielen Rückaromen. **18/20** trinken –2035

Erhältlich bei:  
Weingut Nadine Saxer  
Bruppachstrasse 2  
8413 Neftenbach  
Fon 052 315 32 00  
www.juergsaxer.ch  
Fischer Weine Sursee  
Bahnhofplatz 7, 6210 Sursee  
Fon 041 925 11 90  
www.fischer-weine.ch  
Riegger  
Langgass, 5244 Birrhard  
Fon 056 201 41 41  
www.riegger.ch  
Jeggli Weine  
Sonnhaldenweg 1, 8107 Buchs ZH  
Fon 044 844 37 47  
gwww.jeggli.ch

## AAGNE, GYSEL HALLAU, SCHAFFHAUSEN

**2014 RIESLING-SILVANER**  
Aagne, Gysel, Hallau, Schaffhausen  
Fr. 14.–  
Fruchtiges, zartes, frisches Bouquet, Trauben, feine Gäraromen, Kreide. Feingliedriger, duftiger Gaumen, feine, süsse Frucht, zarte Säure, gute Aromatik, feinherber Abgang. Ein sehr guter Aperitif-Wein. **16/20** trinken –2019

**2013 CHARDONNAY**  
Aagne, Gysel, Hallau, Schaffhausen  
Fr. 17.–  
Fein vegetabiles, samtenes Bouquet, Margarine, Haselnussöl, Oliven. Samtener, fein opulenter Gaumen, cremige Struktur, gute, süsse Frucht, zarte Säure, langer, voller Abgang. **17/20** trinken –2028

**2014 SAUVIGNON BLANC**  
Aagne, Gysel, Hallau, Schaffhausen

Stefan Gysel war schon «Schweizer Winzer des Jahres» (2009). Aagne, der Name des Weinguts, ist Dialekt und steht für Eigenen, für Eigenbauwein.





Der neu in den Weinberg gebaute Barriques-Keller mit vorgelagertem Degustations- und Verkaufsraum mit auffällig grosser Fensterfront. Die Inbetriebnahme ist für September vorgesehen.

*Fr. 19.–*  
Gut grasiges, frisches, mineralisches Bouquet, Limetten, grüne Kräuter, frisch geschnittenes Gras. Duftiger, frischer Gaumen, feine, leichte Frucht, gute, reife Säure, kräftige Aromatik, langer Abgang mit guten Rückaromen.  
**17/20** trinken –2020

**2013 PINOT BLANC/ CHARDONNAY**

Aagne, Gysel, Hallau, Schaffhausen  
*Fr. 19.–*  
Verhaltenes, feines, zartes Bouquet, Birnen, fein Honig. Samtener, molliger Gaumen, breite Struktur, gute Frucht, süsse Aromatik, weicher, süsser Abgang.  
**16/20** trinken –2018

**2014 PINOT NOIR ROSÉ**

Aagne, Gysel, Hallau, Schaffhausen  
*Fr. 15.–*  
Zartes, leichtes, florales Bouquet, rote Kirschen, frisch gewaschene Wäsche. Mittelkräftiger, fruchtiger

Gaumen, zarte Struktur, leichte Säure, leichte, süsse Aromatik, zarter Abgang.  
**16/20** trinken –2017

**2013 PINOT NOIR CLASSIC**

Aagne, Gysel, Hallau, Schaffhausen  
*Fr. 15.–*  
Florales, feines, elegantes Bouquet, Kirschen, Rauch, Schiefer. Feingliedriger, feiner Gaumen, gute Frucht, feines Tannin, süsse Aromatik, zarte Struktur, duftiger Abgang, süsse Rückaromen. Kann noch zulegen, macht richtig Spass.  
**16/20** trinken –2025

**2013 PINOT NOIR SPÄTLESE**

Aagne, Gysel, Hallau, Schaffhausen  
*Fr. 18.–*  
Herbes, feines, würziges Bouquet, Kirschen, Himbeerstauden, Rauch, fein Gummi. Ausgewogener, feingliedriger, klassischer Gaumen, vielfältige, feine Aromatik, feines Tannin,

feine Struktur, langer, voller Abgang mit guten Rückaromen.

**17/20** trinken –2028

**2012 PINOT NOIR BARRIQUE**

Aagne, Gysel, Hallau, Schaffhausen  
*Fr. 24.–*  
Elegantes, florales, süsses Bouquet, Himbeeren, frische Blumen, Vanillepulver, fein Datteln. Samtener, dichtverwobener, feiner Gaumen, sehr gute Frucht, cremige Struktur, kräftige, vielfältige Aromatik, sehr langer, voller Abgang mit vielen Rückaromen.  
**18/20** trinken –2030

**2012 CABERNET MERLOT**

Aagne, Gysel, Hallau, Schaffhausen  
*Fr. 28.–*  
Pfefferiges, fein vegetabiles, samtene Bouquet, Brombeeren, schwarze Kirschen, Moccacreme, Schokolade. Breiter, fruchtiger Gaumen mit feinsandigem Tannin, kräftige, süsse Aromatik, mollige Struktur, üppiger Abgang.  
**17/20** trinken –2028

**2014 IRMA LA DOUCE**

Aagne, Gysel, Hallau, Schaffhausen  
*Fr. 14.–*  
Parfümiertes, leichtes, frisches Bouquet, Minze, Traubensaft, Flieder, Mirabellen. Mittelkräftiger, weicher Gaumen, süsse Frucht, gute, leichte Restsüsse, frische Aromatik, langer, feiner Abgang.  
**16/20** trinken –2022

**2013 ORO DOLCE**

Aagne, Gysel, Hallau, Schaffhausen  
*Riesling-Silvaner 3,75 dl Fr. 25.–*  
Kräftiges, mineralisches, frisches Bouquet, Quittengelee, Dörraprikosen, fein Araldit. Samtener, cremiger Gaumen, kräftige Süsse,

gut eingebundene Säure, dichte Struktur, vielfältige Aromatik, langer, voller Abgang mit kräftigen Rückaromen.

**18/20** trinken –2036

Erhältlich bei:

Aagne  
Familie Gysel  
Atlingerstrasse 27, 8215 Hallau  
Fon 052 681 38 10  
www.aagne.ch

Vinissimo  
Marcel Pürro  
Eggelerstrasse 8, 8492 Wila  
Fon 079 299 71 76  
www.vinissimo-wein.ch

Felsenkeller  
Sporrengasse 11  
8201 Schaffhausen  
Fon 052 625 52 57  
www.felsenkeller.sh

Jeggli Weine  
Sonnhaldenweg 1  
8107 Buchs ZH  
Fon 044 844 37 47  
www.jeggli.ch

Vennerhus Weine  
Dorfstrasse 14  
3506 Grosshöchstetten  
Fon 031 711 15 75  
www.vennerhus.ch

**ELEMENT 5**

**2010 PINOT NOIR ELEMENT 5**

Aagne, Gysel, Hallau  
Lindenhof, Osterfingen  
Rötiberg-Kellerei,  
Wilchingen  
Weinstamm, Thayngen  
*Fr. 47.–*  
Würziges, herbes, seidenes Bouquet, Brombeeren, Himbeeren, Rauch, Balsaholz. Gut kerniger, trockener Gaumen, feine Frucht, feinsandiges Tannin, würzige Aromatik, langer Abgang mit guten Rückaromen.  
**17/20** trinken –2026

www.element5.sh

Erhältlich bei:

Felsenkeller  
Sporrengasse 11  
8201 Schaffhausen  
Fon 052 625 52 57  
www.felsenkeller.sh

**SHORT FACTS  
AAGNE  
STEFAN GYSEL**

**ADRESSE** Atlingerstrasse 27, 8215 Hallau SH

**FON** 052 681 38 10

**INTERNET** www.aagne.ch

**INHABER** Stefan Gysel

**WEINBERGE** in Gächlingen, Oberhallau, Hallau, Wilchingen und Trasadingen

**REBSORTEN** Pinot noir und Riesling-Silvaner.

Zusätzlich Chardonnay, Sauvignon blanc, Pinot blanc, Cabernet Dorsa, Cabernet Sauvignon, Merlot