



[Startseite](#) | [Unterland](#) | Opfikon: Weine aus dem Zürcher Unterland müssen sich nicht verstecken

Abo [Degustation in Opfikon](#)

Das halten Profis vom Wein aus dem Zürcher Unterland

Im Keller des «Wunderbrunnen» lagern Spitzentropfen aus aller Welt. Wir wollen wissen, was man dort vom lokalen Wein hält.



Daniela Schenker

Publiziert: 23.08.2025, 06:00



Die beiden Sommeliers Roger Hirzel (rechts) und Juan Luis Biedma bei der Degustation im Weinkeller des Opfiker Restaurants Wunderbrunnen.

Foto: Clara Neugebauer

Jetzt abonnieren und von der Vorlesefunktion profitieren.



Abo abschliessen

Login

[BotTalk](#)

In Kürze:

- Das Opfiker Restaurant Wunderbrunnen lagert über 50'000 Weinflaschen.
- Lokale Pinot-noir-Weine gehören zum Sortiment. Sie überzeugen auch durch ihr Preis-Leistungs-Verhältnis.
- Renommierete Weingüter wie Pircher und Bechtel setzen

qualitative Massstäbe im Zürcher Weinbau.

- Die getesteten Weine aus der Region zeigen überwiegend fruchtig-beerige Geschmacksnoten.

Das Restaurant Wunderbrunnen [↗] im alten Dorfkern von Opfikon hat sich zu einer mehrfach preisgekrönten Adresse in Sachen Wein entwickelt. Im Keller lagern die landesweit grössten Bestände wertvoller und rarer Flaschen. Aber was hält man dort vom Wein, der quasi «vor der Haustür» und oft zu einem vergleichsweise moderaten Preis produziert wird? Das wollen wir vom Wunderbrunnen-Besitzer Roger Hirzel wissen. Der einstige Sanitärunternehmer ist nicht nur ein Weinfreak und -sammler, er hat sich auch zum Sommelier ausbilden lassen. Im Keller seines Restaurants lagern über 50'000 Flaschen. Die Weinkarte umfasst über 320 Seiten [↗] und 6000 Positionen.

Hirzel war sofort angetan von der Idee, eine Auswahl Pinots noirs aus dem Bezirk Bülach zu degustieren: fünf Erzeugnisse aus städtischer respektive genossenschaftlicher Produktion und drei Pinots renommierter Produzenten sind am Start.

Noch bevor die Weine geöffnet werden, erzählt Hirzel, dass er in jüngster Zeit beim Einkauf vermehrt auf Schweizer Weine setzt, «auch weil das Preis-Leistungs-Verhältnis noch stimmt.» Jede zehnte Position auf der Weinkarte des Wunderbrunnens ist inländisch. Auch lokale Winzerinnen und Winzer liefern ins Opfiker Restaurant.

Ein gut verarbeiteter lokaler Pinot könne ohne Probleme bis zwei Jahrzehnte im kühlen Keller gelagert werden, sagt der Sommelier. Er empfiehlt, die erste von mehreren Flaschen nach rund fünf Jahren zu öffnen und zu beurteilen. Die ideale Trinktemperatur liege bei 14 oder 15 Grad.

Dann geht es an die eigentliche Verkostung, mit acht Gläsern und einem Spucknapf in der Mitte. Schliesslich wollen Sommeliers

nicht dauerbeschwipst sein. Damit am Ende nicht angebrochene Flaschen übrig bleiben, kommt der Coravin zum Einsatz. Seine extrem dünne Nadel durchsticht den Korken und verhindert, dass Sauerstoff in die Flasche gelangt. Der Korken verschliesst sich anschliessend von selbst wieder. Legt man die Weinflasche danach ins Regal, hält der Inhalt bis zu einem Jahr.



Juan Luis Biedma prüft einen der lokalen Weine zuerst mit der Nase. Sie ist das wichtigste Sinnesorgan bei der Weindegustation.

Foto: Clara Neugebauer

Bei der Degustation mit dabei ist Juan Luis Biedma. Der Mallorqui-

ner arbeitet seit fünf Jahren im Wunderbrunnen. Fünfmal wurde er zum besten Sommelier Mallorcas und einmal zum besten Sommelier Spaniens gekürt.

Bülach, der Ein-Mann-Wein



Der Bülacher Blauburgunder – ein Wein wie gemacht zum Apéro.

Clara Neugebauer

Zum Wein: Beat Hildebrandt war 40 Jahre lang Förster in Bülach

und zuletzt Leiter der Abteilung Forst. 1990 erwarb er 12 Aren Rebland im Bülacher Dättenberg, weitere Flächen kamen hinzu. Nun baut er auf einer halben Hektare Wein an. Gekeltert werden die Weine vom Weingut Pircher in Eglisau.

Bezugsquelle: Die Weine von Beat Hildebrandt sind über die Website [↗](#), an Degustationen, Veranstaltungen und in ausgewählten Restaurants in Bülach erhältlich.

Preis: 2023 16 Franken (7,5 dl), 12 Franken (5 dl)

Das sagen die Sommeliers: In der Nase fruchtig-frisch. Ein bereits gut trinkbarer Wein mit viel Kirschen- und Beerensaroma. Kann aber auch noch ein bis zwei Jahre gelagert werden. Eignet sich ideal als Begleitung zu einem Apéro oder als Begleiter zum Käseplättchen.

Eglisau, der Genossenschaftliche



Der Wein vom Eglisauer Stadlberg profitiert von seiner Herkunft.

Foto: Clara Neugebauer

Zum Wein: Seit mehr als 110 Jahren pflegt die Weinbaugenossen-

schaft Eglisau ⁷ die Reben am Stadtberg beim Rhein. Wurden die Trauben noch bis im Jahre 1997 im Werkhaus gepresst, gehen sie heute direkt in Weinhandelsfirmen und werden dort gekeltert.

Bezugsquelle: Der Weinverkauf findet jeden Samstag von 11 bis 12 Uhr oder nach Vereinbarung in der Trotte an der Stadtbergstrasse 9 in Eglisau statt. Auskunft erteilt Erwin Mühlemann, Telefon 044 867 17 69.

Preis: 2024 Fr. 15.50 (7,5 dl), Fr. 9.40 (5 dl)

Das sagen die Sommeliers: Ein fruchtiger und doch kräftiger Wein mit Kirschen- und Beerenaromen und einer erstaunlichen Fülle. Geht zum Apéroplättli, aber durchaus auch zu Grilladen. Ein Wein, dem man die hervorragende Lage der Reben am Rhein-Mikroklima anmerkt.

Kloten, der mit der schönen Etikette



Eine Trouville für Etikettentrinker ist der Wein aus Kloten.

Foto: Clara Neugebauer

Zum Wein: Am Klotener Rebberg Äntschberg wachsen auf einer

Hektare Blauburgunder- und Riesling-Silvaner-Rebstöcke. Jährlich werden rund 6000 Flaschen Wein produziert. Wine by Jet [↗] aus Uetikon am See bewirtschaften den Rebberg und keltern den Wein. Besonders an den Weinen sind die an die Fluglinien der an- und abfliegenden Jets angelehnten Etiketten.

Bezugsquelle: Informationsschalter Stadthaus Kloten

Preis: 2023 22 Franken (7,5 dl)

Das sagen die Sommeliers: Ein fruchtiger Wein, der im Gaumen auch an Pilze und frisches Moos erinnert. Dieser Wein hat Charakter. Ein passender Essensbegleiter, beispielsweise zu Grilladen. Bereits gut trinkbar.

Wallisellen, der Städtische



Durch und durch städtisch präsentiert sich der Wein aus Wallisellen.
Clara Neugebauer

Zum Wein: Wallisellen verkauft Weine, die zu 100 Prozent aus dem

Eigenbau der Stadt Wallisellen stammen. Gekeltert wird der Pinot noir vom Weingut Lienhart in Teufen.

Bezugsquelle: im Onlineshop [↗], im Stadthaus Wallisellen gegen Voranmeldung oder im Getränkemarkt Rio in Wallisellen.

Preis: 2022 15 Franken (7,5 dl), 10 Franken (5 dl, ausverkauft)

Das sagen die Sommeliers: Sehr viele Fruchtaromen. Ein gefälliger Wein, Waldbeeren dominieren. Passt beispielsweise bestens zu Teigwarengerichten, aber auch zu einer Wurst.

Opfikon, ausser Konkurrenz



In Opfikon setzt die Rebbaugenossenschaft auf die Regent-Traube.

Foto: Clara Neugebauer

In Opfikon produziert die lokale Rebbaugenossenschaft [↗] Wein.

Der Rebberg an der Rebhalde ist mit rund 1000 Rebstöcken bepflanzt. Allerdings werden dort keine Blauburgunder-Trauben angebaut. Der «Opfiker Rot, der Rote für jeden Tag» wird aus der Regent-Traube von Peter Baur in Rafz [↗] gekeltert. Als Hommage an die Standortgemeinde des Wunderbrunnens gelangt er mit zur Degustation.

Preis: 2022 12 Franken (5dl)

Bezugsquelle: jeden letzten Donnerstag im Monat um 18.30 Uhr beim Haupteingang im Hallenbad Opfikon. Auf Wunsch werden die Weine auch geliefert oder per Post versandt.

Das sagen die Sommeliers: Allein schon die Farbe macht hier den Unterschied zu den getesteten Pinots. Die pilztolerante Regenttraube ergibt einen tiefroten Wein. Das Tannin ist spürbar, dennoch ist der Wein sehr fruchtig-beerig. Eignet sich besonders als Begleiter zu Wurst oder Käse, aber auch Teigwaren.

Eglisau, Weingut Pircher



Der Pinot noir vom Eglisauer Stadtberg darf auch noch etwas im Keller bleiben.

Foto: Clara Neugebauer

Das Weingut Pircher ⁷ in Eglisau gehört gemäss Weinguide «Vi-

num» zu den 200 besten Weingütern der Schweiz. Önologe und Inhaber Gianmarco Ofner, der den Betrieb am Stadtberg 2022 übernommen hat, betreibe «Fine Tuning auf hohem Niveau», lobt «Vinum».

Preis: 2022: 24 Franken (7,5 dl), 5 dl ausverkauft.

Bezugsquelle: Shop des Weinguts [↗] oder in Weinhandlungen wie etwa Martel [↗] oder Vinothek Brancaia [↗]

Das sagen die Sommeliers: In der Nase schön fruchtig-frisch, im Gaumen recht ausgewogen, schon trinkbar, kann aber auch noch mehrere Jahre gelagert werden. Ein Wein, der gefällt.

Passt zu: einem Stück Fleisch, eher weniger zu einer fettigen Sauce.

Freienstein-Teufen, Weingut Gehring



Der Pinot noir des Weinguts Gehring gehört zu den erfolgsverwöhnten.

Foto: Clara Neugebauer

Zum Wein: Der Federweiss 2023 und der Barrique Pinot noir 2022

Weingut Gehring in Freienstein [↗] wurden an der Mondial des Pinots 2024 mit je einer Goldmedaille ausgezeichnet. Es handelt sich um den weltweit einzigen Wettbewerb, der ausschliesslich dem Pinot gewidmet ist.

Bezugsquelle: Onlineshop des Weinguts [↗] oder bei verschiedenen Partnern [↗].

Preis: 2023 Fr. 15.50 (7 dl), Noblesse/Spätlese 2023 (degustiert) Fr. 18.50 (7,5 dl).

Das sagen die Sommeliers: In der Nase erinnert dieser Pinot an Leder, ist im Gegensatz zu anderen nicht so beerig. Im Gaumen kommen die Frische und die Beeren zum Vorschein, hat noch viel Tannin, eventuell weil er mit Teilen der Stiele gepresst wurde.

Passt zu: Pasta, leichte Grilladen, Poulet.

Eglisau, Weingut Bechtel



Mit Jahrgang 2019 ist der Pinot noir vom Eglisauer Weingut Bechtel der «Senior» im Rennen.

Clara Neugebauer

Seit 2008 produziert Mathias Bechtel in Eglisau hochwertige Wei-

ne; vorerst als Kellermeister beim Weingut Pircher. 2017 konnte er das Weingut Hangartner mit eigenen Reben übernehmen. «Gault Millau» zählt das Weingut Bechtel 2025 erneut zu den 150 besten Schweizer Winzern.

Preis: 2022 19 Franken (7,5 dl), 2019 29.50 Franken (7,5 dl, degustiert)

Bezugsquelle: im Shop des Weinguts ↗, ältere Jahrgänge etwa bei Gerstl. ↗

Das sagen die Sommeliers: Diesen Wein sollte man jetzt trinken, eher kurz im Gaumen, dezente Fruchtaromen, feine Struktur, mit Vanille-Note. Tannin ist präsent.

Passt zu: leichteren Gerichten oder zum Apéroplättli.

Daniela Schenker ist Redaktorin im Ressort Unterland. [Mehr Infos](#)

Fehler gefunden? [Jetzt melden.](#)

0 Kommentare