Weingut Pircher, Eglisau



«Fine Tuning» auf hohem Niveau



Inhaber, Betreuung Rebberge und Önologe Gianmarco Ofner | Rebfläche 6 Hektar Sorten Räuschling, Pinot Gris, Riesling, Gewürztraminer, Pinot Noir | Produktion 25 000 Flaschen | Verkauf ab Hof und online

2010 beendete Gianmarco Ofner bei seinem «Götti», dem Ausnahmewinzer Urs Pircher, die Winzerlehre, absolvierte dann ein Önologiestudium in der Westschweiz und kehrte nach Eglisau zurück. 2022 hat er den Betrieb offiziell übernommen und schnell Akzente gesetzt. Etwa mit der Umstellung auf kontrolliert biologischen Anbau, vor allem aber mit seiner neuen Pinot Noir-Selektion «Sonnenhalde». Die betreffenden Rebreihen nahe dem Rhein, beschattet von einem Wäldchen und mit einem schwierigen Klon bepflanzt, gaben lange Zeit nicht viel her. Aber weil weniger heute angesichts der Klimaerwärmung manchmal mehr ist, wählte Ofner exakt diese Parzelle für seine neue Top-Selektion. Der erste Jahrgang, der 2020er, verblüffte mit subtil verspielter Finesse, kein Wunder bei einem pH-Wert von 3,1 und einer stolzen Säure von 6,9 Gramm pro Liter. Der Fokus auf Geradlinigkeit und Frische prägt erfreulicherweise heute das ganze Sortiment. Selbst der Riesling zeigt sich wesentlich trockener als in früheren Jahren.

eintipp

Pinot Gris | 93 Punkte Subtile Kernobst-Noten, etwa Birnen und Mirabellen, auch florale und würzige Noten. Am Gaumen straff, aber mit Extrakt und viel edlem Schmelz.

Pinot Noir «Sonnenhalde» | 97 Punkte Ein klares Bekenntnis zur burgundischen Klarheit. Rote Beeren, Waldbeeren, Minze und Wermut. Am Gaumen kernig, getragen von einer lebhaften Säure.

