

Weindegustation in Untersiggenthal „Ausgezeichnete Weine aus dem Aargau“

Sa.6.11.2021

Die oben genannte Aussage war auch Programm. Der junge Landwirt und Winzer **Pirmin Umbricht** aus Untersiggenthal hat es sprichwörtlich drauf. Doch erst einmal schauten 14 Naturfreunde eine Zeitlang zu wie Pirmin in aller Ruhe, an uns des-interessiert scheinend, seiner Arbeit fertig nachging. Genauso cool startete er auch seine Degustation in dem er bei seiner Tochter per Handy das Brot orderte. Es standen 15 Gläser auf dem Tisch die verteilt wurden um mehrere Weine zu kosten.

Pirmin Umbricht



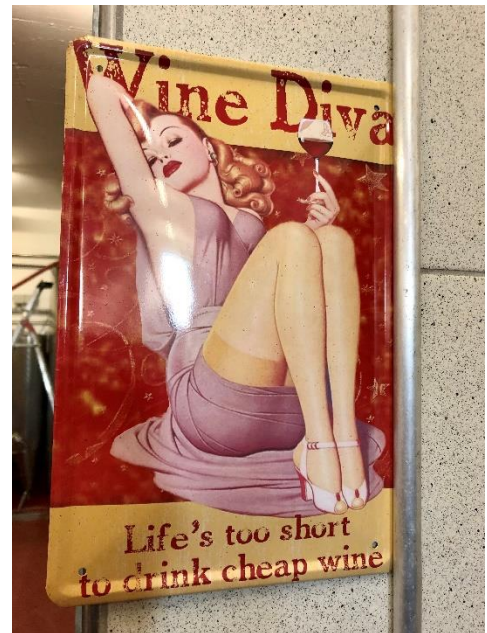
Sofort ging es los mit dem **Schaumwein Pet-Nat**, einem schäumigen **Riesling Silvaner**. Es folgten ein klassischer **Chardonnay** und dann ein unbekannter Weisswein, ein **Viognier**, eine seltene Traube. Pirmin Umbricht wusste nur zu genau in welcher Reihenfolge es zu degustieren galt. Erst jetzt erzählte er von sich selbst, seiner Familie und seinem „Geschäft“. In zweiter Generation teilt er mit seinem Bruder das Geschäft als Gemüsebauer und Winzer, mit einem bedienten Laden in dem die Kunden auch weitere zugekaufte landwirtschaftliche Produkte beziehen können.



Mit nur **3.5ha Reben** gewinnt Pirmin ganze **12 Weine** aus verschiedenen Traubensorten. Bevor es zum „Roten“ über ging prüften wir noch einen einfachen aber schmackhaften Pinot Noir **Rosé**. Die Weine werden zu **2/3 in Chromstahltanks** und **1/3 in jüngeren Eichenfässer** gekellert und ausgebaut. Zuerst galt es den „Generationenwein“ **Pinot Noir Fluh** zu degustieren, deren Etikettengenerationen aufgezeigt wurde. („Fluh“ steht für den Standort dieser Reben, „auf der Fluh“) (Pinot Noir = Blauburgunder, es ist dasselbe)

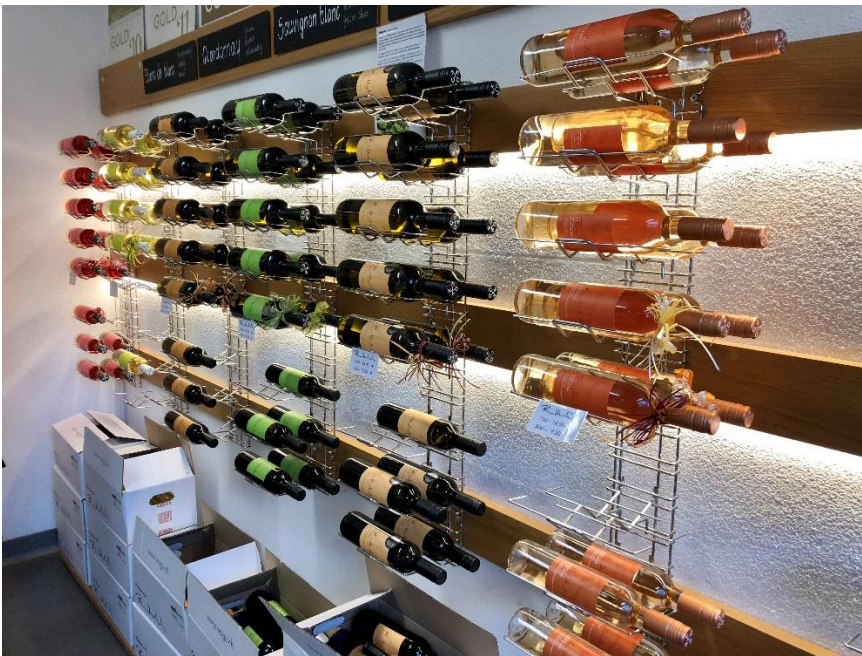


Interessiert probierten wir als nächstes den **Pinot Noir Enora Barrique**, (im Eichen-fass gelagert) der in einer lustigen Flaschenart präsentiert wurde. Der ist ganz gut, meinten viele von uns. Gespannt waren alle nun auf den reinen **Malbec 2018**, 2 Jahre im **Barrique** veredelt. Im Vorfeld wunderten wir uns, dass hier die Malbec Traube überhaupt angebaut wird, diese Traube wird von den meisten wissend in Argentinien angebaut. Es war ein sehr dominanter, eher noch kantiger Wein den man besser noch ein, zwei Jahre reifen lässt.



„Das Leben ist zu kurz um schlechten Wein zu trinken“

Etwas feiner war schon der **Cuvée** (versch. Traubensorten vermisch) **Pinero**, bestehend aus Pinot Noir, Cabernet Mitos und Garanoir Trauben. Zum Schluss noch einen **Assemblage** (ein anderes Wort für Cuvée, aus versch. Traubensorten vermisch) **Malbec- Cabernet Sauvignon** der bei allen sehr gut ankam. Die Weine waren in einem **sehr guten Preis- Leistungsverhältnis** zu erstehen und einige von uns deckten sich im Laden gleich mit ein paar Flaschen ein, dabei ging noch so manches Gemüse, Konfitüren oder Dessertweine über die Theke.



Im Laden

WEINE von Pirmin Umbricht		
Rotwein		
Pinot noir «Signature» Jg. 18, 2 Jahre im Barrique veredelt	50 cl.	75 cl.
St. Laurent Jg. 18, 2 Jahre im Barrique veredelt		32.00
Cabernet Sauvignon Jg. 18, 2 Jahre im Barrique veredelt		24.00
Malbec Jg. 18, 2 Jahre im Barrique veredelt		24.00
Merlot Jg. 18, 2 Jahre im Barrique veredelt		24.00
Pinot Noir Flüh	9.20	14.00
Pinot Noir Spätlese im Holzfass ausgebaut	11.00	16.00
Pinot Noir Ehora Barrique		19.00
Cuvée Pireno Pinot noir Cabernet Miles, Garancir	11.50	17.00
Malbec Cabernet Sauvignon	12.50	19.00
Maréchal Foch Biowein	11.00	
Roséwein		
Blanc de Noir Federweiss	9.20	14.00
Pinot noir Rosé	9.20	14.00
Weisswein		
Blanc de Blanc R.-S., Sauvignon Bl., Chardonnay	8.00	12.50
Chardonnay	9.80	15.00
Kerner	11.50	17.00
Vioigner (REJONS MAURES)	12.00	18.00
Sauvignon Blanc	12.00	18.00
Schaumwein		
Brut Blanc de Noir R.-S., Chardonnay		75 cl.
Pet-Nat Riesling Silvaner		19.00
Likörwein / Dessertwein		
União Likörwein	37 cl.	
Strohwein R.-S., Sauvignon Blanc, Muscat Oliver		22.00
Spirituosen		
Traubentrestler «G»	50 cl.	
Marc Barrique		21.00
		22.00

Zu erstehende Weine

www.wugu.ch

Wein & Gemüse Umbricht

Dorfstrasse 55

5417 Untersiggenthal

T: 056 288 14 79 / M: info@wugu.ch

Mit „Pirmin Umbricht“ Weinen ergänztes Weinlager....zu Wildzeit... mit Rehrücken 😊



Ein sehr gelungener Anlass der Naturfreunde Oberfreiamt- Oberrüti der von **David Erne** organisiert und ausgeführt wurde. Danke David!

Autor und Fotos Jens Howoldt