Zürcher Unterländer Donnerstag, 21. November 2024

Region

Diese Unterländer Weine sind top

Ranking Unter den 200 besten Weingütern der Schweiz befinden sich gemäss dem «Vinum»-Guide 2025 auch fünf aus dem Zürcher Unterland.

Daniela Schenker

Zum vierten Mal hat das Magazin für Weinkultur «Vinum» die besten Weingüter und Weine der Schweiz mit ein bis fünf Sternen qualifiziert und in einem Weinführer zusammengefasst. Im «Vinum Weinguide Schweiz 2025» finden sich unter den 200 aufgeführten Weingütern auch fünf aus dem Zürcher Unterland. «Vinum»-Chefredaktor Thomas Vaterlaus stellt zu jedem auch zwei Weine vor, die «exemplarisch für die Philosophie des jeweiligen Gutes stehen und ihrer Stilistik über die Jahrgangsunterschiede hinweg treu bleiben».

- Höchstnote für das Weingut Pircher in Eglisau

Das Maximum, nämlich fünf Sterne, heimst das Eglisauer Weingut Pircher ein. Önologe und Inhaber Gianmarco Ofner, der den Betrieb 2022 übernommen hat, betreibe «Fine Tuning auf hohem Niveau» lobt «Vinum». Der Fokus auf Gradlinigkeit und Frische präge erfolgreicherweise heute das ganze Sortiment.

Als Tipps werden der Pinot gris (93 Punkte) mit seiner «subtilen Kernobst-Note» und viel «edlem Schmelz am Gaumen» genannt. Ebenfalls hoch gelobt wird der Pinot noir Sonnenhalde (97 Punkte), ein «klares Bekenntnis zur burgundischen Klarheit». Mit 86 Franken pro 7,5-dl-Flasche des Jahrgangs 2020 ist der Pinot noir allerdings kein Schnäppchen und überdies ausverkauft. Wer den hochdekorierten Tropfen verkosten möchte, kann sich für den limitierten Verkauf auf eine Warteliste setzen lassen.

— Behring und Bechtel mit je vier Sternen

Mit dem Weingut Bechtel mischt ein weiterer Eglisauer vorne mit. Vier Sterne vergibt «Vinum» an «Aufsteiger» Mathias Bechtel. Er habe eine beeindruckende Karriere hingelegt, seit er seine erste Bechtus Grand Cru, das Flagg-



Winzer Urs Pircher aus Eglisau wird von «Vinum» mit fünf Sternen bedacht. Foto: Paco Carrascosa



Traubenernte auf dem Weingut Gehring in Freienstein. Foto: Sibylle Meier



Winzerin Simone Monstein im Weinkeller des Schlosses Teufen. Foto: Urs Jaudas

eigene Parzelle im Vorderen Stadtberg übernommen habe. «Heute bringt er auf mittlerweile fünf Hektaren eindrucksvolle Weine hervor», urteilt «Vinum». Besonders hervorgehoben werden der Chardonnay Bechtus (92 Punkte) und der Pinot noir schiff des Hauses (94 Punkte). Beide sind zum Preis von 56 Franken pro Flasche erhältlich.

Über ebenfalls vier Sterne und das Prädikat «Grosses aus dem Unterland» dürfen sich Peter und Yvonne Gehring vom Weingut Gehring in Freienstein freuen: «Sie beweisen, dass der Südhang

des Irchels mit seinen mehrheitlich schweren Lehmböden ein sehr guter Boden für die rote Leitsorte Pinot noir ist.» Als Tipps nennt der Autor den Pinot blanc (92 Punkte, Jahrgang 2023 für 17.50 Franken) und den Pinot noir Barrique Exklusive (93 Punkte, Jahrgang 2022 für 34 Franken).

Letzterer sei ein Prototyp eines hochkarätigen samtig-ausgewogenen Pinots. Bereits im Juli holten zwei Weine der Gehrings eine Goldmedaille am internationalen Wettbewerb «Mondial des Pinots».

– Drei Sterne für die Künstlerin aus Freienstein-Teufen

Winzerin Simone Monstein verbindet Wein und Kunst. Das Resultat ist dem Weingut drei Sterne wert. Die freiberufliche Malerin ist seit wenigen Jahren Winzerin auf dem Weingut Hamacht in Teufen. «Das Pendeln zwischen Atelier und Rebberg inspiriert Simone Monstein wechselseitig für beide ihrer Leidenschaften», stellt «Vinum»-Autor Thomas Vaterlaus fest. So entstünden im Weinkeller des Schlosses Teufen aus klassischen Sorten feingliedrige Weine.

Als Weintipp empfiehlt der Guide den Crémant blanc de blanc (92 Punkte, 32 Franken, ausverkauft), der als «am Gaumen fein, fast schon tänzerisch» gelobt wird, und den Pinot noir Vieilles Vignes (93 Punkte, Jahrgang 2022 für 31 Franken).

– Zwei Sterne für den Social-Media-Winzer aus Freienstein

Für den Weinguide gibt es keinen Zweifel: «Wenn der Wein seine Stellung in der Genusswelt behalten möchte, müssen neue Kommunikationsideen her.» Und vor solchen Ideen würden Andreas und Prisca Schwarz vom Weingut Schwarz in Freienstein nur so sprühen, heisst es. Ihr «Wein Vlog» auf Youtube nähere sich Folge 400. Doch nicht nur für die Social-Media-Arbeit, sondern auch für die vollmundigen und fruchtbetonten Weine gibt es Lob. Besondere Empfehlungen erhalten der Malbec mit dem Namen Bastard (90 Punkte, Jahrgang 2022 für 27 Franken) und der Pinot Schwarz 18 (92 Punkte. Jahrgang 2022 für 27 Franken).

Fusion zweier Firmen im Bereich **Entsorgung**

Wallisellen Die K. Müller AG und die Remondis Recycling AG haben fusioniert. Wie die beiden Firmen mit Sitz in Wallisellen mitteilen, geschieht dies rückwirkend per 12. Juni 2024.

Wie es in der Mitteilung weiter zur den Gründen heisst, sei das Ziel der Fusion, kundenorientierte Strukturen zu schaffen und das Know-how zu bündeln. Alle Vereinbarungen, die Drittfirmen mit der K. Müller AG abgeschlossen hätten, würden unverändert auf Remondis übertragen. Ebenso gebe es keine Veränderungen der bisherigen Ansprechpartner. (red)

ZürcherUnterländer

Zürcher Unterländer, Technoparkstrasse 5, 8401 Winterthur. Telefon: 044 854 82 82. E-Mail Redaktion: region@zuonline.ch. Herausgeberin: Tamedia ZRZ AG. Technoparkstrasse 5, 8401 Winterthur. Verleger: Pietro Supino. Ombudsmann der Tamedia AG: Ignaz Staub, Postfach 318, 6330 Cham 1, Redaktionsleitung:

Benjamin Geiger (bg, Chefredaktor), Martin Liebrich (mrl, stv. Chefredaktor), Alexander Lanner (all, stv. Red.leiter/Blattmacher) Regionalredaktion: Astrit Abazi (abz), Anna Bérard (anb), Thomas Mathis (tam), Andrea Meili (ame), Manuel Navarro (nav), Florian Schaer (flo), Daniela Schenker (dsh), Andrea Söldi (asö), Peter Weiss (pew), Christian Wüthrich (cwü). Ständige Mitarbeit:

Martina Hagenauer-Cantieni (mha). ZRZ-Sportredaktion: Urs Stanger (ust, Leitung), Maurizio Derin (de), Urs Kindhauser (uk), Marisa Kuny (mak), Gregory von Ballmoos (gvb). Ständige Mitarbeit: Markus Wyss (maw) ZRZ-Onlineredaktion: Martin Steinegger (mst, Leitung), Fabian Röthlisberger (far), Leon Zimmermann (zim). Fototeam: Sibylle Meier, Balz Murer,

Madeleine Schoder (Leitung). Ressort Zürich (Zürcher Zeitungsverbund) Angela Barandun (aba, Ressortleiterin). Mantelredaktion (Tages-Anzeiger): Leitung: Raphaela Birrer (rbi, Chefredaktorin). Adrian Zurbriggen (azu, stv. Chefredaktor). Matthias Chapman (cpm), Kerstin Hasse (kh) Ressortleitungen Recherchedesk: Catherine Boss (cbm),

Oliver Zihlmann (ozi). Schweiz: Mario Stäuble (ms). Ausland: Christof Münger (chm). Wirtschaft: Peter Burkhardt (pbu). Leben: Denise Jeitziner (dje), Philippe Zweifel (phz). Kultur: Philippe Zweifel (phz).

Sport: Ueli Kägi (ukä). Service: Philippe Zweifel (phz) Wissen: Anke Fossgreen (afo). Gesellschaft: Denise Jeitziner (dje). Tamedia Editorial Services: Viviane Joyce (Leitung),

Bernd Kruhl, Thomas Marth, Marc Schadegg, Infografik: Michael Rüegg. Korrektorat: Rita Frommenwiler Schumow. Aboservice: contact.zuonline.ch.

Textproduktion: Frank Hubrath, Stefan Kleiser,

Telefonisch erreichbar unter: Tel. 0842 00 82 82. Abopreise: abo.zuonline.ch.

Leitung Nutzermarkt: Marc Isler Leitung Abo-Service: Aranzazu Diaz. Druck: DZZ Druckzentrum Zürich AG. Auflage: 11'874 Expl. Mo-Sa, Do Grossauflage: 71'545 Expl. (WEMF-beglaubigt 2023). Inserate: Goldbach Premium Publishing AG. Leitung: Thomas Baumann. Anzeigedaten auf goldbach.com Inserateaufgabe Print: Tel. 044 248 40 30. E-Mail: inserate.unterland@ goldbach.com. Inserateaufgabe Digital: Tel. 044 248 50 70. E-Mail: adops@

goldbach.com.

Medien von Tamedia zwei Formen von Inhaltswerbung Paid Post: Im Zentrum steht in der Regel das Produkt ode die Dienstleitung des Werbekunden. Die Erscheinungsform hebt sich vom Lavout des Trägertitels ab. Diese Werbemitte sind mit «Paid Post» gekennzeichnet.

Sponsored: Der Inhalt orientiert sich in der Regel an einem Thema, das in einer Beziehung zum Produkt oder zur Dienstleistung des Werbekunden steht und journalistisch aufbereitet wird. Dieses sogenannte Native Advertising ist mit dem Layout des Trägertitels identisch und wird mit «Sponsored» gekennzeichnet. Beide Werbeformen werden vom Team Commercial Publishing hergestellt. Die Mitarbeit

Neben klassischen Werbeformen erscheinen in den

von Mitgliedern der Tamedia-Redaktionen ist ausgeschlos sen. Weitere Sonderwerbeformen oder Formen d Zusammenarbeit mit Kunden, etwa im Bereich Reisen oder Auto, werden gesondert ausgewiesen Bekanntgabe von namhaften Beteiligungen der Tamedia ZRZ AG i.S.v. Art. 322 StGB: LZ Linth Zeitung AG.

Der erste Schnee im Unterland ist da

Wetter macht auf Winter Weisses Erwachen gestern Morgen in Teilen des Unterlands. Der 20. November ist heuer gleichbedeutend mit dem Tag des ersten Schnees.

Der erste grössere Schnee ist im Strassen und Dächern. Zum Bei-Flachland für heute angesagt. Doch bereits gestern am frühen Morgen gab es einen Vorboten. In Teilen des Zürcher Unterlands lag am Morgen eine dünne Schicht Weiss auf den Feldern,



spiel präsentierte sich Oberwil in der Gemeinde Nürensdorf überzuckert. Oberwil liegt auf 587 Meter über Meer.

Der Schneeschauer gestern Morgen traf den östlichen Teil des Bezirks Bülach stärker als den restlichen Teil des Unterlands. Bilder der Webcam beim Skilift Regensberg zeigen, dass es dort nur für vereinzelte Flocken gereicht hat. Liegen geblieben ist praktisch nichts.

Statistisch gesehen früh, aber nicht extrem früh

Extrem früh im Jahr kommt die weisse Pracht nicht. 2023 fielen die ersten Flocken schon am 12. November, also eine gute Woche früher. Wenn auch nur in Regensberg und nicht in den tieferen Lagen. Anfang Dezember lief dann sogar der örtliche Skilift, und viele genossen einen Traumtag im Schnee.



In Oberwil reichte es gerade für eine dünne Schneedecke. Es soll aber noch mehr kommen. Foto: Andrea Meili

Im Jahr 2022 schneite es am 9. Dezember erstmals bis in tiefere Lagen. Im Durchschnitt dauert es in der Stadt Zürich bis am 28. November, ehe der erste Schnee fällt. Ein wenig Vorsprung

gegenüber der Statistik hat der Winter 2024/25 also doch.

Und für alle Freundinnen und Freunde der Zahlen: Den frühesten jemals gemessenen Schnee am Flughafen Zürich

gab es im Jahr 2012. Das war am 27. Oktober. Meteorologisch gesehen beginnt der Winter übrigens erst jeweils am 1. Dezember, kalendarisch hingegen am 21. Dezember. (mrl/ame)