GRAUER BURGUNDER MUS (BISHER MUSBRUGGER) 2022

Ziereisen, Baden

GESCHMACK

Süße	gering	hoch
Säure	gering	hoch
Körper	schlank	voll
Reife	jugendlich	voll gereift
Intensität	verhalten	ausgeprägt
Mineralität	gering	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	sehr viel Holz
Komplexität	gering	hoch
Länge	kurz	sehr lang



AROMEN

Gelber Apfel
Reife Birne
Weißer Pfirsich
Honigmelone
Weiße Blüte
Hefe
Feuerstein

ANLASS

Abend mit Freunden
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2037
10 bis 12°C
Weißwein- oder Universalglas

STIL

leicht
energiegeladen
finessenreich
erfrischende Säure
trocken

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Gris / Grauburgunder / Pinot Grigio

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Lagerung	großes gebrauchtes Holzfass
Dauer Hefelager	20 Monate

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100

Aus dem Markgräflerland stammt MUS, ein Grauer Burgunder vom Weingut Ziereisen in Efringen-Kirchen unweit der Schweizer Grenze. Früher trug der Wein die Bezeichnung Musbrugger nach der gleichnamigen Lage, heute läuft er unter der Kurzbezeichnung. Die Reben wurden bereits in den frühen 1970er Jahren gepflanzt und zählen damit zu den ältesten ihrer Sorte in der Region. Hanspeter Ziereisen führt den Betrieb gemeinsam mit seiner Frau Edeltraud und gilt als einer der eigenwilligsten Winzer Badens, bekannt vor allem für seine kompromisslose Arbeit mit dem Gutedel. Seine Burgundersorten stehen dem aber in nichts nach.

Die Lage Musbrugger liegt auf reinem Kalkstein mit einer Auflage aus Lehm und Löss, ein Boden, der den Weinen ihre kühle, mineralische Prägung verleiht. Im Weinberg arbeitet die Familie naturnah in Handarbeit, mit strenger Ertragsreduzierung und dem Verzicht auf chemische Düngung. Auch die Trauben werden von Hand gelesen, kurz eingemaischt und schonend in einer traditionellen Korbpresse verarbeitet. Es folgt die spontane Gärung mit betriebseigenen Hefen, der biologische Säureabbau und der Ausbau in gebrauchten Holzfässern, in denen der Wein eineinhalb bis fast zwei Jahre auf der Feinhefe reift, bevor er unfiltriert und ungeschönt abgefüllt wird.

In der Nase zeigt sich MUS zurückhaltend, mit Noten von Apfel, Birne, Melone und einem Hauch Pfirsich, dazu Feuerstein und Rapsblüte im Hintergrund. Am Gaumen entfaltet er sanften Schmelz und geschmeidige Textur, getragen von feiner phenolischer Griffigkeit und lebendiger Säure. Die kalkige Mineralik zieht sich durch den Wein, dabei bleibt die Frucht dezent und charmant. Im Nachhall schimmert ein rotbeeriger Ton durch. Als Landwein wird er deklariert, weil die Weinprüfer den Namen Musbrugger als Lagenbezeichnung nicht mehr zuließen, keineswegs aber wegen der beachtlichen Qualität im Glas.

WEINGUT ZIEREISEN

unkonventionelle Weine mit burgundischem Terroir und eigener Marke



Ziereisens Weine sind klar und kühl, getragen von einer fast salzigen Mineralität, deren Spannung sich erst am Gaumen entfaltet, mit einer Textur, die man eher kaut als trinkt. Den Ton geben die Spätburgunder an, gewachsen auf Jurakalk, wie man ihn sonst von der Côte d'Or kennt. Dahinter steht Hanspeter Ziereisen, gelernter Schreiner und Quereinsteiger, der Anfang der neunziger Jahre den elterlichen Hof übernahm. Weil seine Weine nicht ins deutsche Schema passten, blieben sie lange Landwein, heute ist das eine bewusste Entscheidung und sein Markenzeichen.

Hanspeter Ziereisen hat den Wein spät für sich entdeckt. Bis Anfang der neunziger Jahre trank er nach eigener Aussage vor allem Bier, gelernt hatte er Schreiner. Als seine Eltern 1991 ihren Gemischtbetrieb mit Schweinen, Kühen und 0,5 Hektar Reben aufgaben, wollte keines der Kinder weitermachen. Angesteckt von einem weinbegeisterten Nachbarn sprang Hanspeter ein und nahm sich vor, aus dem Hof ein Weingut zu machen. Der erste Jahrgang 1993 ergab 6.000 Flaschen.

Was folgte, war Kleinarbeit: Parzelle für Parzelle kaufte und pachtete er hinzu, oft die steilen Lagen rund um Efringen-Kirchen, die für andere als unrentabel galten. Heute bewirtschaftet er mit seiner Frau Edeltraud und den Kindern Ida und Johann rund 20 Hektar im Markgräflerland, kurz vor der Schweizer Grenze. Von Anfang an wollte er keine gefälligen Weine machen. Diese Haltung brachte ihm zunächst Widerstand ein, machte ihn aber mit den Jahren zu einem der eigenständigsten Winzer Badens.

Warum Weingut Ziereisen?

Die Weine von Hanspeter Ziereisen passen in keine Schublade, und genau das schätzen wir. Weil sie nicht ins klassisch deutsche Profil passten, ließ die amtliche Prüfung sie lange nur als Landwein zu. Hanspeter blieb jedoch dabei, heute ist die Einstufung bewusste Wahl und der Name eine Marke. Im Glas heißt das Klarheit, eine kühle, fast salzige Mineralität und eine Spannung, die sich erst am Gaumen entfaltet. Dazu kommt eine Textur, die man förmlich kaut, statt nur zu trinken. Nebenbei beweist das Weingut, was Spätburgunder in Baden kann, dort, wo sich das Markgräflerland mit Rotwein schwertut.

Die Weine

Hanspeters Herz schlägt für Spätburgunder, rund die Hälfte der Reben ist mit ihm bestockt. Schon die Gutsweine tragen die Handschrift des Hauses und charmante alemannische Namen. Der Gutedel **Heugumber** gehört dazu, ebenso der Rosé **Schmätterling** und der Sekt **Ohrechrübler**, ein leichter Rosé aus Regent mit etwas Spätburgunder, der nach zweiter Flaschengärung feine Briochenoten zeigt. **Heugumber** gibt es auch in Rot, einmal klassisch und einmal als Macération carbonique. Daneben stehen **Grauer** und **Weißer Burgunder**, **Chardonnay** und **Gewürztraminer**. Eine echte Herzensangelegenheit ist der Gutedel, in der Schweiz als Chasselas bekannt und in Baden fast vergessen. Für ihn kämpft Hanspeter seit Jahren um neues Ansehen.

Eine Stufe darüber stehen die Lagenweine. Sie tragen alte Gewannnamen, inzwischen zu Kürzeln verknappt, etwa **S** für Schulen, **RH** für Rhini, **GE** für den Syrah aus dem Gestad oder **LÜ** für den Weißen Burgunder aus dem Lügle. Jede Parzelle bringt ihren eigenen Charakter, kein Jahrgang gleicht dem anderen. Die Schätze des Weinguts laufen unter der Linie **Jaspis**, benannt nach einem Edelstein aus den Weinbergen, und entstehen nur in guten Jahren aus alten Reben. Dazu zählen Zipsin vom Pinot Noir, **Däublin** vom Syrah und **Nägelin** vom Chardonnay. Den Gipfel beim Pinot bildet **10 hoch 4**, dessen Name auf die Pflanzdichte von rund 10.000 Stöcken je Hektar anspielt. Die Jaspis-Weine reifen über Jahre und gewinnen an Tiefe.

Weinberg und Keller

Der größte Teil der Weinberge liegt im Efringer Ölberg. Die Böden bestehen dort aus Jurakalk, wie man ihn sonst nur von der Côte d'Or kennt und in Deutschland nur selten findet. Darüber liegt eine Lössauflage mit Eisenanteilen, die den Weinen Kühle und Finesse gibt. Auch das Klima hilft mit, denn Efringen-Kirchen liegt der Burgundischen Pforte gegenüber, dem Tor zwischen Vogesen und Jura, durch das milde Luft ins Oberrheintal weht. Die Niederschläge sind gering, ideale Bedingungen für Pinot Noir.

Im Weinberg geschieht fast alles von Hand, allen voran die Lese. Hanspeter arbeitet naturnah und greift in die Reben so wenig wie möglich ein. Im Keller setzt er vor allem auf Zeit. Die Weine vergären spontan und reifen danach bis zu 24 Monate auf der Hefe, ausschließlich in Holzfässern zwischen 225 und 4.000 Litern Größe aus der Büttnerei von Andreas Assmann. Er füllt sie minimal geschwefelt und meist unfiltriert ab.

Winzer	Hanspeter Ziereisen
Ort	Efringen-Kirchen
Weinberg	naturnah
Keller	spontane Gärung, ausgedehntes Hefelager, Verzicht auf Filtration und Schönung, minimale Schwefelung, Lagerung in teils großen und kleinen Holzfässen
Größe	20 Hektar