

# GRAUER BURGUNDER MUS (BISHER MUSBRUGGER) 2022



Ziereisen, Baden

## GESCHMACK

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

## AROMEN

Stein  
Honigmelone  
Roter Apfel  
Mango  
Hefe

## 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



Der Graue Burgunder Musbrugger von Ziereisen zeigt erneut Hanspeters Liebe zu den Weinen bzw. Rebsorten des Burgund mit all ihren Finessen. Und nicht nur im Bereich des Spätburgunder, nein auch die weißen Rebsorten werden von ihm mit gleicher Präzision vinifiziert. Der Wein überzeugt schon direkt zu Beginn mit seiner ansprechenden Optik. Riecht man dann ins Glas, so strömen einem intensive Noten von reifer, tropischer Früchte wie Mango, Honigmelone, etwas roter Apfel und sehr angenehme, steinig-kalkige Noten in die Nase. Das für Ziereisen typische lange Hefelager und der Einsatz kleiner und großer Fässer liefern zusätzliche hefige Noten von Brioche und dezenter Vanille. Die für die Rebsorte vergleichsweise untypisch hohe Säure bietet bei aller Cremigkeit die nötige Frische, um den Wein nicht plump erscheinen zu lassen. Solo, zu intensiven Weichkäsen mit gewaschener Rinde oder auch Gerichten mit intensiven Butter- oder Cremesaucen, dieser Wein macht einfach nur Spaß!

# WEINGUT ZIEREISEN

**Hanspeter Ziereisen** hat den Wein erst 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 zunächst keines der Kinder weitermachen. Hanspeter sprang ein, angesteckt von einem weinbegeisterten Nachbarn, und nahm sich vor, aus dem Hof ein richtiges Weingut zu machen. Der erste Jahrgang 1993 ergab gerade einmal 6.000 Flaschen.

Was folgte, war jede Menge 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. Eigenständige Weine wollte er von Anfang an erzeugen, keine gefälligen. Diese Haltung brachte ihm anfangs viel Widerstand ein, aber machte ihn mit den Jahren zu einem der eigenständigsten Winzer Badens.

## Warum 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 verknüpft, etwa **S** für Schulen, **RH** für Rhini, **GE** für den Syrah aus dem Gestad oder **LÜ** für den Weißen Burgunder aus dem Lüggle. 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 & 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 Büttnerie von Andreas Assmann. Er füllt sie minimal geschwefelt und meist unfiltriert ab.