

GRAUER BURGUNDER MUS (BISHER MUSBRUGGER) 2023



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

Stein
Honigmelone
Roter Apfel
Mango
Hefe

ANLASS

Abend mit Freunden
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2038
10 bis 12°C
Weißwein- oder Universalglas

STIL

leicht
energiegeladen
finessenreich
erfrischende Säure
trocken

WEINBAU Rebsorten

Pinot Gris /
Grauburgunder / Pinot
Grigio

WEINBEREITUNG Gärung Ausbau

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

Lagerung

Dauer Hefelager

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

Das Weingut Ziereisen in Efringen Kirchen im Markgräflerland in Baden ist mittlerweile eine eigene Institution. Hanspeter Ziereisen ist ursprünglich gelernter Schreiner und demnach ein echter Quereinsteiger, der auch nie eine Winzerausbildung gemacht hat. Seine Eltern führten einen landwirtschaftlichen Gemischtbetrieb mit Schweinen, Kühen und 0,5 Hektar Weinbergsfläche. Insgesamt war der Ort geprägt von Nebenerwerbswinzern, die ihre Trauben an die Genossenschaft abgaben. Die Nachfolge des Hofes war zunächst ungewiss, da erstmal keines der Kinder ihn weiterführen wollte. 1991 trat Hanspeter dann doch in die Fußstapfen der Eltern, mit dem klaren Ziel daraus ein Weingut zu machen. Die kleine Fläche ergab 1993 einen ersten Jahrgang von gerade mal 6000 Flaschen. Zukäufe und Pacht folgten und so wuchs der Betrieb im Laufe der Zeit auf heute 21 Hektar an. Das Interesse für Wein war bei Hanspeter bereits früh vorhanden und so probierte er sich viel durch die interessantesten Weine der Welt. So entdeckte er seine Vorliebe für die roten Burgunder. Diese sind auch heute das Herzstück des Betriebs. Mit seiner Art stieß Hanspeter Ziereisen auf viel Widerstand. Ein Individualist, wie ihn Winzerkollegen bezeichnen, der keine gefälligen Weine produzieren will, sondern eigenständige. Spontanvergärung, lange Maischestandzeiten, ein langes Hefelager, Verzicht auf Filtration und der Einsatz von großen und kleinen Holzfässern – all das prägt seinen Stil. Diese Eigensinnigkeit oder auch die klare Definition des eigenen Stils wurde auch bei der amtlichen Weinprüfung abgestraft. Seine Weine passten nicht ins klassisch deutsche Profil und konnten daher nur als Landweine verkauft werden. Hanspeter Ziereisen blieb bei seiner Linie und heute sind seine Weine eine eigene Marke. Mittlerweile eine bewusste Entscheidung, um die Weine so gestalten zu können, wie es der Philosophie entspricht und um den Charakter der Weine ganz in den Vordergrund stellen zu können.

Warum wir die Weine von Ziereisen im Programm haben

Die Weine von Hanspeter Ziereisen passen in keine Schublade. Das wiederum passt gut zu uns und begeistert uns seit vielen Jahren! Sie sind ausdrucksstark, mineralisch, charaktervoll und authentisch. Die Art der Herstellung prägt vor allem eine komplexe Textur sowie eine Vielschichtigkeit und Länge der Aromen, die sich insbesondere am Gaumen präsentiert. Das Weingut ist vor allem ein Aushängeschild für die Möglichkeiten von Spätburgunder in Baden, wo das Markgräflerland sich sonst mit Rotweinen zum Teil durchaus schwertut. Auch die Weißweine sind durch diese Stilistik von langem Hefelager geprägt und dadurch besonders lebendig. Eine Individualität im Glas, die Sie sich nicht entgehen lassen sollten.

Die Weine

Hanspeter Ziereisen ist ein Burgunderliebhaber, genauer noch schlägt sein Herz vor allem für Spätburgunder (Pinot Noir). Etwa 50 Prozent der Weinberge sind deshalb mit der roten Burgundersorte bepflanzt. Ergänzt wird das Sortiment um Weiß- und Grauburgunder, sowie Chardonnay und Gutedel. Diese gibt es vom einfacheren Gutswein, über die Rebsortenweine, bis hin zu den Premiumweinen und den „Schätzen“. Dabei ist diese Kategorisierung eine weingutseigene, offiziell sind sie alle als Landweine eingeordnet. Außerdem werden noch kleinere Mengen an Syrah, Regent, Muskateller und Gewürztraminer angebaut. Bereits die Gutsweine tragen die klare Handschrift des Weinguts. Qualitativ hochwertige Trauben mit minimalem Eingriff im Keller – einfach und doch mit Anspruch. In diese Kategorie zählt auch der Sekt „Ohrechrübler“ (also Ohrwurm oder Ohrenkneifer). Ein leichter Rosé Sekt aus der Rebsorte Regent (mit kleinem Anteil Spätburgunder), der die traditionelle zweite Flaschengärung durchläuft und so neben der Rotbeerigkeit auch mit feinen Bröchenoten aufwartet und wunderbar als Aperitif, aber auch zu leichter Sommerküche passt. Die Rebsortenweine gibt es in rot, weiß und rosé und sind Alltagsbegleiter mit Niveau. Alle Weine sind spontan vergoren und reifen mindestens 10 Monate in großen Holzfässern auf der Hefe, was ihnen die typische Textur und eine gewisse Üppigkeit verleiht. Besonders hervorzuheben ist hier auch der Gutedel – ein weiteres Leidenschaftsthema von Hanspeter Ziereisen. Sie ist in der Schweiz als Chasselas bekannt und auch für Baden eine typische Rebsorte, die jedoch stark in Vergessenheit geraten ist. Hanspeter setzt sich bereits seit Jahren dafür ein, ihr wieder zu Rang und Namen zu verhelfen. Die Premiumweine aus dem Hause Ziereisen sind terroirgeprägt und zeigen so den individuellen Charakter der einzelnen Lagen. Die Weine tragen jedoch keine Lagenbezeichnungen, sondern stattdessen alte Gewannnamen, wie "Rhini", "Schulen" und "Gestad". Sie sind jedes Jahr anders: „Unser Wein ist das Tagebuch des Jahres. Kein Jahrgang schmeckt wie der andere.“ Minimaler Eingriff im Keller für maximalen Charakter. Das bedeutet wie bei allen Ziereisen-Weinen Spontanvergärung sowie 12 bis 22 Monate Ausbau auf der Hefe in kleinen und großen Holzfässern. Unsere Empfehlung hier sind der Spätburgunder Schulen und der Weiße Burgunder Lügge. Die Schätze des Weinguts sind die sogenannten Jaspis-Weine, benannt nach dem Edelsteinvorkommen im Weinberg. Sie werden nur in den besonders guten Jahrgängen gekeltert und sind ausdrucksstarke Weine mit Tiefe und Reifepotenzial.

Weinberg & Keller

Die Weinberge von Hanspeter Ziereisen machen einen großen Anteil im Weingutsalltag aus. Sie liegen überwiegend im Efringer Ölberg und haben dort ein ganz besonderes Terroir! Denn die Böden sind geprägt von Jurakalk, vergleichbar mit denen im Burgund, genauer genommen der Cote d'Or, was in Deutschland eine sehr seltene Unterlage ist. Auch das Klima hier im Dreiländereck hat einen ähnlichen Einfluss wie das im Burgund. Zwischen dem Jura und den Vogesen weht ein mediterraner Wind und die Niederschläge sind deutlich geringer. Ideale Voraussetzungen für Hanspeters Liebling, dem Pinot Noir.

Hauptwerk bedeutet für das Arbeiten hier vor allem eine Unterstützung der Trauben in ihrem natürlichen Reifeprozess, durch die