

Aargauer Terroiristin

Sie wusste schon mit Fünfzehn: «Ich gehöre in die Winzerei!» Nun stellt **Susi Steiger-Wehrli** in ihrer Heimat aussergewöhnlich kreative Weine her.

Beim Burgunder bespreche man Torheiten, soll der berühmte französische Gastrosoph Jean Anthelme Brillat-Savarin einst gesagt haben. Nun, Winzerin Susi Steiger-Wehrli kam in Pouilly-Fuissé im Gegenteil auf ziemlich kluge Ideen: Mit einem Fass voller Inspiration kehrte sie vor über zehn Jahren aus ihrem Praktikum im Burgund in den Weinbaubetrieb ihrer Familie nach Küttigen AG zurück – mit einem Eichenfass für eine ganz bestimmte Traubensorte. «Riesling-Sylvaner im Barrique auszubauen. Dafür gab es damals noch wenig Verständnis hierzulande, weil er nicht die Langlebigkeit eines Pinot gris oder Chardonnays zeigt», erinnert sich die 38-Jährige. Bei ihrem Vater Peter Wehrli stiess sie mit ihrem Vorhaben aber auf offene Ohren, schliesslich kannte er Experimentierfreude selbst nur allzu gut: So pflanzte der Bordeaux-Liebhaber im Aargau bereits Malbec an, als die alte französische Sorte in der Schweizer Reblandschaft noch herausstach wie ein schwarzer Hund im weissen Schnee. Ihr in Frankreich gewonnenes Wissen über Terroir, Spontanvergärung und Bâtonnage (dem Aufrühren des Hefesatzes im Fass) vereinte Susi Steiger-Wehrli im Esprit Barrique AOC, inzwischen eine der Spezialitäten von Wehrli Weinbau. Sie presst dafür die fast überreifen Trauben ihrer ältesten Riesling-Sylvaner-Reben, die auf mineralischem Muschelkalk am Küttiger Hasenberg wachsen. Deren Saft lässt sie in Barriques mit Naturhefen spontan vergären und rührt die Hefegeläger danach regelmässig auf – dieses Bâtonnieren gibt dem Esprit seine Fülle, Cremigkeit und



Susi Steiger-Wehrli packt gerne an – im Keller wie im Rebberg.

längere Lagerfähigkeit. «Sein Potenzial können wir so voll ausschöpfen», ist Susi Steiger-Wehrli begeistert. Schön als Apérowein, «verhebe» er aber auch ein paar Grad wärmer als lebhafter Vorspeisenbegleiter. Selbst isst die Winzerin gerne ein Risotto dazu, manchmal Felchen. «Hauptsache, mein Mann hat es zubereitet», sagt sie lachend. Franz Steiger war früher Gourmetkoch und ist ebenfalls gelernter Winzer. Er bildet mit Susi, deren Bruder Rolf Wehrli sowie Schwägerin Damaris Wehrli die dritte Generation, die den Betrieb heute leitet.

WAS HANDSCHRIFT BEDEUTET

Neues auszuprobieren liege ihrer Familie halt im Blut, erzählt Susi Steiger-Wehrli. «So wie den meisten Kolleginnen und Kollegen. Die Arbeit im Weinberg wie im Keller braucht Kreativität, und die Natur gibt uns das Tempo dafür vor.»

Die Natur: Sie ist die Triebfeder der Aargauerin. Auch Landschaftsgärtnerin hatte sie als Beruf interessiert oder «etwas mit Blumen» – bis ihr mit Fünfzehn nach dem Schnuppern auf einem anderen Weingut im Bündnerland klar war: «Ich gehöre in die Winzerei!» Ihre Wanderjahre führten sie auch nach Australien, wo ihre Liebe zur Natur eine Liebe zum Terroir wurde – und zum Sauvignon blanc. «Es faszinierte mich total, wie extrem wandelbar er je nach Boden, Klima, Hang- oder Flächenlage war, so enorm persönlich für jeden Winzer. Und wie seine Aromatik grüner wurde, wenn man nach der Blüte nicht gleich auslaubte. Ich lernte, was Handschrift bedeutet.» Ihr eigener Sauvignon blanc ist heute Teil der total elf Hektaren Reben des Weinguts,

die quer durch den Aargau verteilt sind. Ein Glücksfall: Schon nach zwei Kilometern Luftlinie kann der Boden von Muschelkalk zu Eisenerz oder Braunerde ändern, zudem wechseln sich See-, Fluss- und Mittellandklima ab. Susi Steiger-Wehrli Augen glänzen: «Eine einzigartige Konstellation der Natur!»

Sabrina Glanzmann

DER WEIN



Esprit Barrique AOC 2019, Wehrli Weinbau, Küttigen AG
Riesling-Sylvaner, Fr. 22.–. Intensive Aprikosen-, Vanille- und Limettennoten, leichte Röstaromen, fülliger, cremiger Gaumen, unterstützt von saftiger Säure.