





## WEHRLI WEINBAU AG

Oberdorfstrasse 8, CH-5024 Küssnacht

+41 62 827 22 75

[info@wehrli-weinbau.ch](mailto:info@wehrli-weinbau.ch)

[wehrli-weinbau.ch](http://wehrli-weinbau.ch)

# «MIT LEIDENSCHAFT ERGRÜNDEN WIR UNSERE TERROIRS.»

SUSI STEIGER-WEHRLI

Die Wehrlis sind nicht nur regelmässig in der einschlägigen Wein- und Genusspresse präsent, ihr Weingut im aargauischen Küssnacht hat auch schon mal in der kultigen Krimiserie «Der Bestatter» eine tragende Rolle gespielt. Als das Filmteam damals den Drehort inspierte, hatte Familie Wehrli gerade die Baubewilligung für ein neues «Rebhüsli» bekommen. «Ihr könnt das alte meinetwegen in die Luft sprengen», war die scherzhafte Idee von Wehrlis. Gesagt getan, und so wurde das Rebhaus zu Beginn der entsprechenden Episode tatsächlich mit einem riesigen «Wuuums» zum Feuerball. Es gab dann auch noch einen Ertränkungsversuch mittels Rotwein in einem Stahltank der Wehrlis. «Stierenbluet» hiess die entsprechende Folge, genau so wie der Top-Pinot Noir des Weingutes. Im neuen, besser ausgestatteten «Rebhüsli» geht's zum Glück nicht ganz so lebensgefährlich zu. Franz Steiger, der Ehemann der Winzerin, der früher als Koch bei Topadressen wie dem Bürgenstock oder dem Widder in Zürich gewirkt hat, feilt zusammen mit seiner Frau gerne an passenden Food-Pairings zu den verschiedenen Weinen.

Im 7000-Einwohner-Dorf Küssnacht, in dem der Weinbau seit dem 14. Jahrhundert urkundlich erwähnt wird, gilt die Familie Wehrli als Institution. Nachdem die Reblaus im 19. Jahrhundert die Weingärten zerstört hatte, dauerte es einige Jahrzehnte, bis Robert Wehrli, der Grossvater der jetzigen Kellermeisterin, in den Kriegsjahren wieder erste Rebgärten anlegte. Zudem gehörte er zu den Begründern der Weinbaugenossenschaft Küssnacht, die zum Motor der Winzer-Renaissance in diesem Seitental der Aare avancierte. Sein Sohn Peter Wehrli und seine Frau Marlise führten das Projekt in zweiter Generation fort. Auch Peter Wehrli keltete wie sein Vater schon die Genossenschaftsweine im historischen Keller des Gasthof Kreuz in Küssnacht und erweiterte kontinuierlich den Rebbesitz der Familie. Er kaufte gezielt Parzellen in verschiedenen Lagen, die nebst dem Küssnachter Hasenberg auch im benachbarten Erlinsbach sowie am Seenger Brestenberg am Ufer des Hallwilersee lagen. Seine Idee: Durch die Streuung der Parzellen auf eine Distanz von rund 20 Kilometern die Gefahr von Frost und Hagel mi-

Nach Wanderjahren in Margaret River, Banyuls und dem Burgund setzt Susi Steiger-Wehrli zuhause in Küssnacht starke Akzente.



## KLASSIKER MIT «GOUT DU TERROIR» UND EXPRESSIVE SPEZIALITÄTEN

### Sauvignon Blanc Köttigen AOC Aargau

Ein sortentypischer und animierender Sauvignon Blanc, der im Stahltank ohne Säureabbau vergoren und reduktiv ausgebaut wird. Cassis, Holunder und Passionsfrucht, dazu ein Hauch von grüner Paprika. Am Gaumen im Auftakt weich, getragen von saftiger Säure und angenehmem CO<sub>2</sub>-Kick.

### Esprit Barrique Köttigen AOC Aargau

Vollreife Riesling-Sylvaner-Trauben von über 50-jährigen Stöcken werden in Barriques vergoren, inklusive Säureabbau. Aromen von gelben Früchten, dazu Kernobst, aber auch Vanille und Karamell. Am Gaumen vollmundig und geschmeidig. Edle Salznote im Abgang.

### Malbec Köttigen AOC Aargau

Nach gekühlter Maischzeit folgt Gärung und Ausbau auf der Feinhefe im Stahltank. Danach reift ein Teil des Weines 16 Monate in gebrauchten Barriques. Waldbeeren, Zwetschgen, schwarzer Pfeffer, Lorbeer. Am Gaumen füllig, mit feinkörnigem Tannin und gut eingebundener Säure.

**Wehrli Weinbau | Gegründet:** 1980 | **Rebfläche:** 13 Hektar | **Inhaber:** Familie Wehrli | **Kellermeisterin:** Susi Steiger-Wehrli  
**Besonderheiten:** Terroir-geprägte Weine | **Geheimtipp:** Weinkrone Goldedition, 10 Jahre oxidativ im Holzfass ausgebauter Likörwein.

nimieren. Dieses Konzept zur Schadensbegrenzung ist angesichts der heutigen Wetterkapriolen aktueller denn je. Und nicht nur das: Die verschiedenen Terroirs bringen stilistisch eigenständige Weine hervor. Ist der Küttiger Hasenberg mit schwerem Lehm und Ton auf einem Muschelkalk-Sockel ein Garant für mineralische Weine, so reifen im eisenhaltigen Kalkboden von Erlinsbach eher fruchtbetonte Crus, während sich die Gewächse vom Seenger Brestenberg, wo magnesiumhaltige Braunerde dominiert, durch ihren gehalt- und kraftvollen Charakter auszeichnen. In ihrer Diplomarbeit zur Winzermeisterin hat sich Susi Steiger-Wehrli mit den unterschiedlichen Böden und ihrem Einfluss auf die Sensorik der Weine befasst. Heute bringen sie mit ihren Leitsorten Pinot Noir, Riesling-Sylvaner und Pinot Gris die Variationen dieser verschiedenen Terroirs akribisch in die Flaschen. Für diese arbeitsintensive Mission ist das 13-Hektar-Weingut bestens gerüstet. Während Susi Steiger-Wehrli und ihr Mann Franz Steiger für den An- und Ausbau der Weine verantwortlich sind, kümmern sich ihr Zwillingsbruder Rolf Wehrli und seine Frau Damaris um die Administration und Organisation des Weingutes.

Margaret River in Australien, Banyuls in Südfrankreich mit seinen alkoholverstärkten Süssweinen und Pouilly-Fuissé im Burgund, die Erfahrungen ihrer Auslandaufenthalte haben Susi Steiger-Wehrli zu neuen Weinen inspiriert, seit sie 2010 ins elterliche Weingut eingestiegen ist. Etwa beim «Esprit Barrique Küttigen», einer Selektion von über 50-jährigen Riesling-Sylvaner Stöcken. «Ich

habe mich an meinen Aufenthalt im Burgund erinnert, wo wir erstklassiges Traubengut mit minimalen Interventionen im Holz vergoren und ausgebaut haben», sagt Susi Steiger-Wehrli. So wurde dieser Riesling-Sylvaner mit Naturhefen in neuer französischer Eiche vergoren und dann einige Monate auf der Feinhefe mit Batonnage ausgebaut. Manchmal durchläuft der Wein den Säureabbau, manchmal aber auch nur teilweise. Das Resultat ist ein ausdrucksstarker Cru mit Mineralität und Salzigkeit. Für eine andere Spezialität, den «Weinkrone Golddition», liess sie sich von ihrem Aufenthalt in Banyuls und den dortigen alkoholverstärkten Süssweinen inspirieren, die jahrelang oxidativ ausgebaut werden. Bei der entsprechenden Pinot Noir-Spätlese wird die Gärung mit hauseigener Hefebrand gestoppt. Während des zehnjährigen oxidativen Ausbaus lagern die Fässer teilweise unter dem Dach und im Freien, und werden bewusst nicht spundvoll gehalten. Das Resultat ist ein expressiver Dessertwein. Es ist erstaunlich, mit was für unterschiedlichen, ausgeklügelten Konzepten hier Wein an- und ausgebaut wird. Bei den Rotweinen sind Merlot und Malbec zwei gehaltvolle Spezialitäten. Für Furore sorgen sie aber besonders mit ihren akribisch komponierten roten Assemblagen wie dem «Limit». Für diesen Flaggschiff-Wein selektieren sie von ihren roten Sorten die besten Barriques, pflegen diese über Jahre weiter und füllen schliesslich eine streng limitierte Menge ab. Auf dem Markt ist derzeit der 2018er, eine Assemblage aus Merlot, Zweigelt, Gamaret und Garanoir.



Die Familie Wehrli bewirtschaftet Parzellen in Küttigen, Erlinsbach, Auenstein, Biberstein und im Brestenberg am Hallwilersee. Susi Steiger-Wehrli hat diese Terroirs und deren Einfluss auf die Sensorik der Weine in akribischer Manier erforscht.

