



## Regionale Weine – traditionelle und neue Rebsorten

Wine und Dine im Landgasthof Krone in Wittnau vom 20. März 2026

---

**Tradition trifft auf Moderne! Einheimische Weine mit traditionellen und neuen Rebsorten. Im Landgasthof Krone überzeugte Weinakademiker Markus Fuchs mit hoher Fachkompetenz und feiner Sprache die Fricktaler Weinfreundinnen und Weinfreunde.**

Klassische, einheimische Weine. Wir kennen sie. Riesling - Sylvaner oder Pinot Noir und auch Merlot und Chardonnay sind zwischenzeitlich im Fricktal heimisch geworden. Aber wer trinkt regelmässig einen Johanniter, Cabernet Blanc, Divico oder einen Cal? Alles pilzwiderstandsfähige Sorten «PIWI», die sich in den letzten Jahren etabliert haben. Markus Fuchs, Vorstandsmitglied des Branchenverbands Aargauer Wein, mit zahlreichen Aus- und Weiterbildungen im Weinsektor sowie langjähriger Erfahrung in Kommunikation und Weinmarketing, führte kompetent und gewandt durch diesen Abend. Zum Apéro ein Sisecco Rosalie, ein Pinot Noir Rosé von Imhof Wein- und Obstbau in Sissach. Im Glas lachsfarben vermochte er im Gaumen mit Temperament und Fruchtigkeit zu überzeugen. Zu Tisch wurden die ersten beiden Weine eingeschenkt. Ein Johanniter Elise 2023 von Fürst Weinbau Hornussen sowie ein Chardonnay 2023 von Fehr und Engeli, Ueken. Der Johanniter ist bereits eine ältere und bewährte PIWI-Sorte, gut erkennbar der eine Kreuzungspartner, der Riesling (Rheinriesling). «Eine Sorte, die überzeugt, mit schöner Aromatik, mineralisch und erfrischend», so der Referent. Der Chardonnay von Fehr und Engeli, ausgebaut im Stahltank, zeigte sich mit feiner Frucht, schlankem Körper, präzise gekeltert und langem Abgang.

### Ein Fricktaler Naturbursch!

Zum Nüsslisalat mit Broccoli und Regio Käse folgten zwei aromatische Weine. Der «Naturbursch», 2024, ein Cabernet Blanc (PIWI) vom Weinbaubetrieb Gerhard und Andrea Wunderlin in Zeiningen und ein Sauvignon Blanc 2024 der Wiler Trotte. Der «Naturbursch» ist ein Orange Wein. Ein Weisswein, der wie ein Rotwein gekeltert wird. Die alkoholische Gärung erfolgt auf der Maische, beim «Naturbursch» sogar während 5 Wochen. Dadurch erhält der Wein mehr Tannine als ein klassischer Weisswein. Ein kräftiger Wein mit Aromen nach Quitte und Honig und neuen Geschmackserlebnissen, der gut zum Essen passte. Die Traubensorte Sauvignon Blanc hatte in den letzten 15 Jahren das grösste Wachstum weltweit. Ursprünglich beheimatet an der Loire, hat sie in den 70er-Jahren Neuseeland erobert. Auch im Aargau erfreut sich die Sorte wachsender Beliebtheit. «Der Aargau liegt denn auch zwischen Neuseeland und der Loire», so Markus Fuchs, «wenn auch etwas näher bei der Loire». Sauvignon Blancs ergeben aromatische Weine mit einem unmittelbaren Fruchterlebnis. So auch der Wein der Wiler Trotte, der mit exotischen Fruchtaromen und fülligem Körper überzeugte.

### Pinot Noir und Divico

Vor dem Hauptgang folgten die ersten beiden Rotweine. Ein Pinot Noir Réserve 2020 vom Weingut Heuberger in Bözen und ein Divico 2024 von Rahel und Daniel Buchmann in Wittnau. Der Pinot Noir ist 18 Monate in gebrauchten Fässern gereift. Dieser gereifte Wein verfügt über eine grosse Aromenvielfalt. «Die Primäraromen, rote Beeren und Kirschen, sind noch spürbar aber bereits zeigen sich durch die Reife Tertiäraromen wie der Geruch nach Pilzen und Waldboden» erklärte Markus Fuchs. Der Divico ist eine pilzwiderstandsfähige Schweizer Kreuzung aus den Sorten Gamaret und Bronner. «Warum schmecken PIWI-Weine gerade den etwas älteren Weinliebhabern nicht auf Anhieb», fragte der Referent in die Runde. «Weil unser Gaumen auf die uns bekannten Aromen und

Geschmäcker konditioniert ist», war seine Antwort. Der Divico ist ein eigenständiger und unkonventioneller Wein. Mit einem kräftigen, dunklen Rot, vollen Körper und würziger Aromatik.

PIWI-Sorten werden immer beliebter. Sie benötigen weniger Pflanzenschutz. Damit können die Fahrten im Rebberg und die Bodenverdichtung reduziert werden. Das wiederum senkt die Kosten und den Aufwand für die Winzerinnen und Winzer. «Die Vorteile der PIWI-Weine, die vor allem bei den Rotweinen im Geschmack von den traditionellen Sorten abweichen, müssen den Kundinnen und Kunden aber erklärt werden» so Markus Fuchs. «Dem können die Winzerinnen und Winzer im Aargau und vor allem auch im Fricktal, wo bis zu 90% der Weine an Privatkunden vor Ort verkauft werden, gut nachkommen».

### **Zum Kalbsbrindsspiess und einem sämigen Risotto ein Merlot und ein Violet**

Der feine Hauptgang aus der Kronen Küche wurde von einem Cal (PIWI aus drei verschiedenen Klone 1-14, 1-28 und 1-36) und einem klassischen Merlot begleitet. Der Cal, Jahrgang 2022, mit dem Namen Violet von Reto und Yvonne Pfister, Bözen, ist ein gehaltvoller und kräftiger Rotwein. Intensives dunkles Rotviolett mit viel Fruchtaromen und einem vollen Körper, mundfüllend mit einem leichten Süsstouch. Das rührt daher, dass ein Teil der Trauben zu Strohwein verarbeitet und dem Grundwein, der 15 Monate im Barrique reift, beigegeben wird. Dieser Weinstil kommt gut an. Der Merlot 2023 Barrique von Peter und Sibylle Büchli in Effingen, gefällt. «Ein runder Wein, mit gut eingebundenen Holznoten, feinen Tanninen und moderater Säure, kräftig und doch mit einem schönen Trinkfluss», wird er vom Referent beschrieben. Ein würdiger Begleiter zum feinen Hauptgang.

### **"Fricktal, s'Bescht wo's git»**

Zum feinen Dessert, ein lauwarmes Schoggi-Chüechli mit Himbeerglacé, wird das Glas mit «Sonnen gold» gefüllt. Ein gehaltvoller Süsswein aus Riesling - Sylvaner Trauben der Weinstation Mettau. Der goldige Abschluss eines interessanten und feinen Wine & Dine. Der Dank geht an die Kronen-Küche, den Organisator Peter Büchli und vor allem an Markus Fuchs. In verständlicher Sprache und mit einem immensen Weinwissen gesegnet, vermochte er die Fricktaler Weinfreundinnen und Weinfreunde zu begeistern. Und zum Schluss zitieren wir ihn gerne mit einer treffenden Aussage: «Es dauert lange, bis man ein richtiger Weinkenner ist, es ist aber eine schöne Zeit!»





Referent Markus Fuchs



