

SCHWEIZERISCHE  
**WEINZEITUNG**

*Aus Liebe zum Wein. Seit 130 Jahren.*

AUSGABE 07/08 — JULI/AUGUST 2023

**WELTMARKT WEIN**

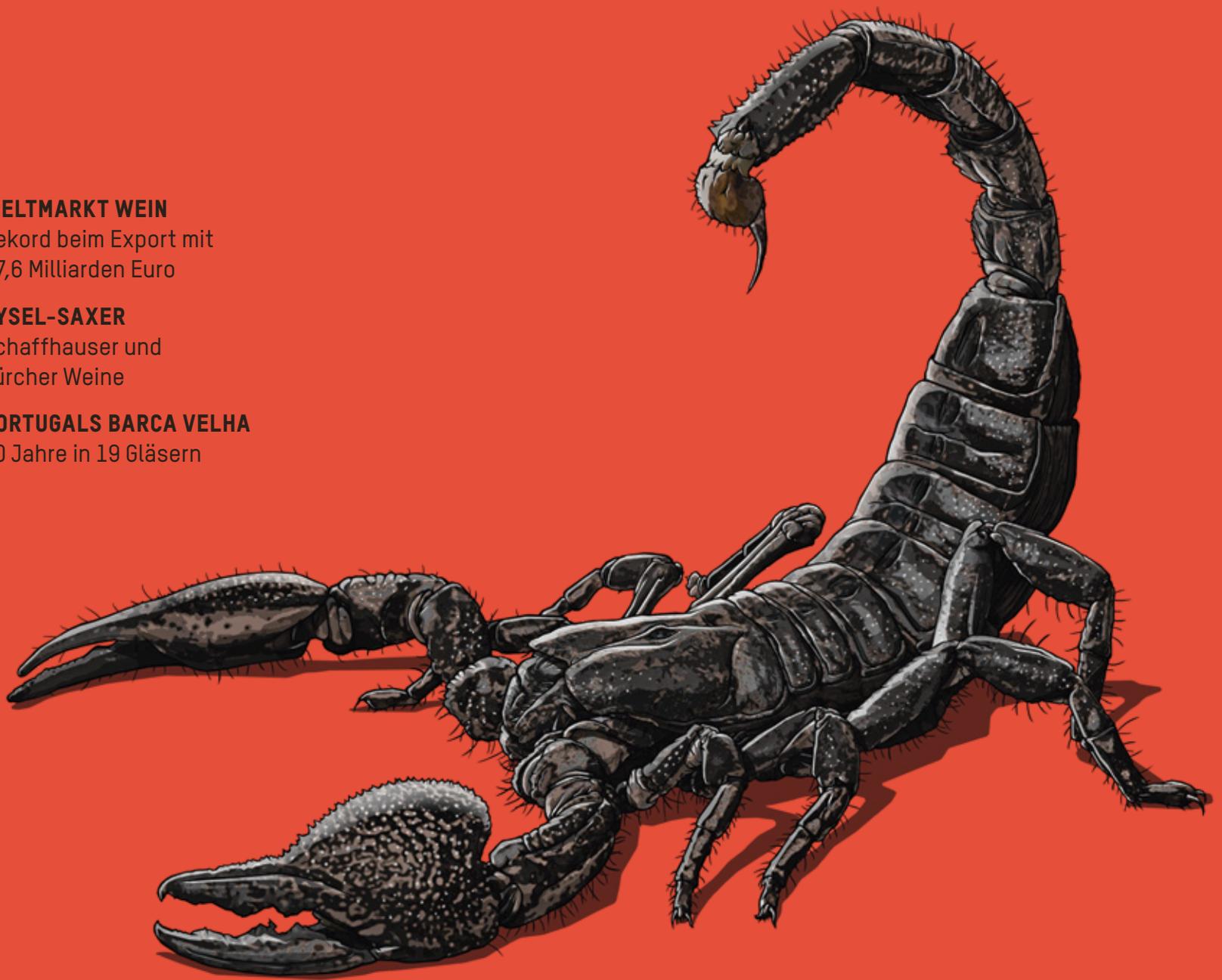
Rekord beim Export mit  
37,6 Milliarden Euro

**GYSEL-SAXER**

Schaffhauser und  
Zürcher Weine

**PORTUGALS BARCA VELHA**

50 Jahre in 19 Gläsern



**BATONNAGE**

**KULTWEIN MIT DEM SKORPION**



07

CHF 13.50

# GYSEL-SAXER UND SAXER-GYSEL: SCHAFFHAUSER UND ZÜRCHER WEIN AUS HALLAU UND NEFTENBACH

Keine 40 Kilometer trennen die beiden Weinbaugemeinden Hallau und Neftenbach. In Tat und Wahrheit liegen sie noch viel näher beisammen, denkt man an das verheiratete Weinmacher-Paar Nadine Saxer und Stefan Gysel und ihre Weingüter im Zürcher Weinland und im Schaffhauser Blauburgunderland.

Text: André Kunz

● Ein guter Wein ist Teamarbeit. Im Rebberg, bei der Vinifikation. Das wissen Nadine Saxer Gysel und ihr Mann Stefan Gysel Saxer als Önologen. Das Ehepaar lebt das in beiden Weinbetrieben ihren Mitarbeitern seit Jahren vor. Im 8,5 Hektaren umfassenden Weingut Saxer im zürcherischen Neftenbach, das Nadine Saxer 2011 von ihrem Vater übernommen hat und es heute gemeinsam mit ihrem Ehemann führt. Auf dem Aagne-Weingut im schaffhausischen Hallau mit seinen 18 Hektaren, das Stefan Gysel für die Familie seit 2008 leitet und sich dabei als Geschäftsführer auf ein Team mit Nadine Saxer, seinen Eltern Irma und Erich Gysel sowie gut eingespielte Mitarbeiter verlassen kann.

Kennengelernt haben sich Nadine Saxer und Stefan Gysel während der Ausbildung, dem Önologiestudium in Wädenswil. Mit ihren drei Töchtern leben sie auf dem Weingut in Neftenbach.

## SAXER ZÜRICH

### 2022 SYLVIE

Nadine Saxer,  
Neftenbach, Zürich  
100 % Riesling-Silvaner  
12 Vol.-%  
Fr. 16.-; 5dl Fr. 10.50  
Frisches, würziges, kräftiges Bouquet, Grapefruit, frische Kräuter, Muskatnuss, Minze. Feinfruchtiger, frischer Gaumen, zarte Frucht, gute, feine Säure,

zarte Struktur, kräftige Aromatik, feinherber Abgang.  
17/20 trinken -2032

### 2022 NOBLER WEISSER

Nadine Saxer,  
Neftenbach, Zürich  
100 % Riesling-Silvaner  
12 Vol.-%  
Fr. 17.-; Magnum Fr. 36.-  
Kräftiges, feines, frisches Bouquet, Grapefruit, Minzeblätter, Muskatnuss, fein Sauerampfer. Feingliedriger, eleganter Gaumen, feine Frucht, gut eingebundene Säure, duftige Aromatik,

Foto: Michael Schroth



Nicht nur im Beruf vereint, auch privat ein Paar: Winzerin Nadine Saxer und Winzer Stefan Gysel stossen mit ihren Pinots an.



Neftenbach im Zürcher Weinland: die in Barriques reifenden, noblen Weine im blitzsauberen Saxer-Keller, der über dem Dorf mitten im Weinberg liegt.



seidene Struktur, langer, frischer Abgang.  
**17/20** trinken –2034

**2022 RÄUSCHLING**  
Nadine Saxer,  
Neftenbach, Zürich

12 Vol.-%  
Fr. 19.–  
Seidenes, feinherbes Bouquet, weisse Blüten, zart Schnittlauch. Feingliedriger, frischer Gaumen, zarte Frucht, feine Säure, leichte, duftige Aromatik, schlanke Struktur, feiner Abgang.  
**17/20** trinken –2034

**2022 RIESLING**  
Nadine Saxer,  
Neftenbach, Zürich

13 Vol.-%  
Fr. 19.–

Feinherbes, frisches, elegantes Bouquet, Zitrus, Flieder, Kreide, Feingliedriger, eleganter, frischer Gaumen, feine Frucht, sehr gute Säure, duftige Aromatik, dichte Struktur, langer Abgang. Kann noch zulegen.  
**17/20** trinken –2038

**2022 BLANC DE NOIR**  
Nadine Saxer,  
Neftenbach, Zürich

12,5 Vol.-%  
Fr. 16.–; 5 dl Fr. 10.50  
Pinot noir  
Feinherbes, leichtes Bouquet, Bergamotte, gelbe Blüten. Schlanker, leichter Gaumen, zarte Frucht, leichte Säure, feine Aromatik, leichter Abgang.  
**16/20** trinken –2028

**2022 SAUVIGNON BLANC**  
Nadine Saxer,  
Neftenbach, Zürich

13 Vol.-%  
Fr. 20.–; Magnum Fr. 42.–  
Frisches, kräftiges, gut grasiges Bouquet, Grapefruit, Frühlingzwiebeln, Minzeblätter. Feinfruchtiger, eleganter, frischer Gaumen, feine Frucht, gut eingebundene Säure, zart cremige Struktur, kräftige Aromatik, langer, frischer Abgang.  
**18/20** trinken –2034

**2022 CHARDONNAY**  
Nadine Saxer,  
Neftenbach, Zürich

13 Vol.-%  
Fr. 19.–  
Dichtes, frisches, feingliedriges Bouquet, weisser

Pfirsich, Kreide, weisse Blüten, frische Mandeln. Eleganter, feinfruchtiger Gaumen, frische Frucht, gut eingebundene Säure, feine Aromatik, dichte Struktur, langer, kräftiger, frischer Abgang. Kann noch zulegen.  
**17/20** trinken –2038

**2022 NOBLER ROSÉ**  
Nadine Saxer,  
Neftenbach, Zürich

100 % Pinot noir  
12,5 Vol.-%  
Fr. 17.–; 5 dl Fr. 11.–  
Herbes, zartes Bouquet, leicht Himbeeren, Kreide, Blüten. Schlanker, feingliedriger Gaumen, zarte Frucht, gute Säure, leichte, duftige Aromatik, feiner Abgang.  
**16/20** trinken –2030

**2021 PINOT NOIR CLASSIC**  
Nadine Saxer,  
Neftenbach, Zürich

12,5 Vol.-%  
Fr. 16.–; 5 dl Fr. 10.50  
Florales, seidenes, frisches, würziges Bouquet, rote Kirschen, Kreide, fein Pfeffer. Seidener, feingliedriger, eleganter Gaumen, zarte Frucht, frische, duftige, süsse Aromatik, feines Tannin, fein kernige Struktur, feinherber Abgang.  
**17/20** trinken –2036

**2021 NOBLER BLAUER**  
Nadine Saxer,  
Neftenbach, Zürich

Pinot noir Auslese  
13 Vol.-%  
Fr. 19.–; Magnum Fr. 40.–; Doppelmagnum Fr. 87.–  
Kräftiges, frisches, feinfruchtiges Bouquet, Damassinepflaumen, frische Kräuter, Kerbel. Ausgewogener, eleganter Gaumen, feine, süsse Frucht, feines Tannin, dichte Struktur, kräftige Aromatik, langer, voller Abgang. Kann noch zulegen.  
**17/20** trinken –2040

**2020 TÊTE DE PINOT**  
Nadine Saxer,  
Neftenbach, Zürich

Pinot noir, Selektion der besten Reblagen  
13,5 Vol.-%  
Fr. 25.–; Magnum Fr. 52.–; Doppelmagnum Fr. 111.–  
Seidenes, volles Bouquet, Erdbeeren, Damassinepflaumen, zart Nougat. Ausgewogener, samtener, voller Gaumen, cremige Frucht, feines Tannin, dichte Struktur, kräftige Aromatik, langer, kräftiger Abgang.  
**18/20** trinken –2040

**2021 DER BESONDERE**  
Nadine Saxer,  
Neftenbach, Zürich

80 % Gamaret, 20 % Pinot noir  
13 Vol.-%  
Fr. 19.–; Magnum Fr. 40.–

Florales, pfefferiges Bouquet, schwarze Kirschen, Nussschalen, Thymian, Pfeffer. Fruchtiger, samtener, kräftiger Gaumen, dunkle, kräftige Frucht, gutes Tannin, fein kernige Struktur, würzige Aromatik, herber Abgang.  
**17/20** trinken –2036

**2020 CABERNET/PINOT NOIR**  
Nadine Saxer,  
Neftenbach, Zürich

70 % Cabernet Sauvignon/ Cabernet Dorsa,  
30 % Pinot noir  
13,5 Vol.-%  
Fr. 27.–; Magnum Fr. 56.–  
Würziges, herbes, kräftiges Bouquet, Cassis, schwarze Kirschen, fein Gummi, frische Kräuter. Kerniger, aromatischer Gaumen, dunkle Frucht, gutes Tannin, kräftige Aromatik, bourgeoise Struktur, langer, herber Abgang.  
**17/20** 2025–2038

**2020 MERLOT**  
Nadine Saxer,  
Neftenbach, Zürich

13,5 Vol.-%  
Fr. 28.–; Magnum Fr. 58.–  
Samtenes, würziges, feinherbes, zart vegetabiles Bouquet, Brombeeren, Kräuter, Tabak, Rauch. Kräftiger, aromatischer Gaumen, dunkle Frucht, feinsandiges Tannin, muskulöse Struktur, kräftige Aromatik, langer, herber Abgang.  
**17/20** 2025–2038

Weingut Nadine Saxer  
Bruppachstrasse 2  
8413 Neftenbach  
Fon 052 315 32 00  
www.nadinesaxer.ch

Erhältlich bei:  
www.casadelvino.ch  
www.cortis.ch  
www.fischer-weine.ch  
www.jeggli.ch  
www.pepillo.ch  
www.schuewo.ch  
www.sonidovino.ch



**AAGNE SCHAFFHAUSEN**

**2022 RIESLING-SILVANER**

AOC Schaffhausen  
Aagne, Gysel, Hallau  
12 Vol.-%  
Fr. 16.–; 5 dl Fr. 10.50  
Duftiges, kräftiges Bouquet, frische Kräuter, Minze, Zitrus. Feiner, frischer Gaumen, gute Frucht, reife, frische Struktur, kräftige Aromatik, feinherber Abgang.  
**16/20** trinken –2030

**2022 CHARDONNAY**

AOC Schaffhausen  
Aagne, Gysel, Hallau  
13 Vol.-%  
Fr. 19.–  
Seidenes, feinherbes Bouquet, Birnen, weisse Blüten, Kreide. Feingliedriger, feinfruchtiger Gaumen, frische Frucht, feine Säure, kräftige Aromatik, elegante Struktur, langer, feiner Abgang.  
**17/20** trinken –2036

**2022 SAUVIGNON BLANC**

AOC Schaffhausen  
Aagne, Gysel, Hallau  
13 Vol.-%  
Fr. 19.–; Magnum Fr. 40.–  
Grasiges, frisches, kräftiges Bouquet, Limetten, frisch geschnittenes Gras, Minzeblätter. Seidener, frischer Gaumen, schlanke, fein cremige Struktur, süsse Frucht, gute Säure, kräftige Aromatik, frischer, feinherber Abgang.  
**17/20** trinken –2034

**2022 RHEINRIESLING**

AOC Schaffhausen  
Aagne, Gysel, Hallau  
13 Vol.-%  
Fr. 19.–  
Mineralisches, feingliedriges Bouquet, gelbe Trauben, Schiefer, fein Grapefruit. Feingliedriger, frischer Gaumen, zarte Frucht, gut

eingebundene Säure, frische Aromatik, feine Struktur, feinherber Abgang.  
**17/20** trinken –2038

**2022 IRMA LA DOUCE**

AOC Schaffhausen  
Aagne, Gysel, Hallau  
100 % Riesling-Silvaner  
8,5 Vol.-%  
Fr. 16.–  
Zartes, leichtes Bouquet, weisse Johannisbeeren, Schiefer. Feinfruchtiger, frischer Gaumen, zarte Restsüsse, gute Säure, duftige Aromatik, leichter Abgang.  
**16/20** trinken –2030

**2022 PINOT NOIR ROSÉ**

AOC Schaffhausen  
Aagne, Gysel, Hallau  
100 % Pinot noir  
12,5 Vol.-%  
Fr. 16.–  
Feinherbes, leichtes Bouquet, rote Kirschen, Steinmehl. Schlanker, frischer Gaumen, zarte Frucht, gute Säure, frische Aromatik, zarte Struktur, feiner Abgang.  
**16/20** trinken –2028

**2021 PINOT NOIR CLASSIC**

AOC Schaffhausen  
Aagne, Gysel, Hallau  
12,5 Vol.-%  
Fr. 16.–; 5 dl Fr. 10.50  
Florales, seidenes, frisches Bouquet, rote Kirschen, Johannisbeeren, frische Kräuter. Seidener, feingliedriger Gaumen, feine Frucht, gutes Tannin, gut kernige Struktur, frische Aromatik, feinherber Abgang.  
**17/20** trinken –2035

**2021 PINOT NOIR SPÄTLESE**

AOC Schaffhausen  
Aagne, Gysel, Hallau  
13 Vol.-%  
Fr. 19.–; Magnum Fr. 40.–; Doppelmagnum Fr. 87.–  
Florales, duftiges Bouquet, Himbeeren, Kirschen, feine Kräuter, geröstete



Hallau im Schaffhauser Aargau: Weinberge so weit das Auge reicht, im Mittelpunkt das Wahrzeichen des Weinbaudorfes, die Bergkirche St. Moritz.

Haselnüsse. Eleganter, feinfruchtiger Gaumen, frische, süsse Frucht, feines Tannin, duftige Aromatik, schlanke Struktur, frischer Abgang.  
**17/20** trinken –2038

**2020 PINOT NOIR BARRIQUE**  
AOC Schaffhausen  
Aagne, Gysel, Hallau  
13,5 Vol.-%  
Fr. 25.–

Seidenes, dichtes, feingliedriges Bouquet, Erdbeeren, Tabak, Himbeeren, Kräuter. Ausgewogener, feiner Gaumen, gute Frucht, feines Tannin, elegante Struktur, kräftige Aromatik, langer, feinherber Abgang. Kann noch zulegen.  
**17/20** trinken –2040

**2021 CREDO**  
AOC Schaffhausen  
Aagne, Gysel, Hallau  
50 % Merlot, 30 % Cabernet, 20 % Pinot noir  
13 Vol.-%

Fr. 19.–  
Samtenes, fruchtiges, cremiges Bouquet, Brombeeren, Nougat, Lakritze. Cremiger, kräftiger Gaumen, dunkle, süsse Frucht, gutes Tannin, bourgeoise Struktur, langer, herber Abgang. Kann noch zulegen.  
**16/20** trinken –2034

**2020 MERLOT**  
AOC Schaffhausen  
Aagne, Gysel, Hallau  
13,5 Vol.-%  
Fr. 28.–  
Würziges, kräftiges, gut vegetables Bouquet, Brombeeren, geröstete Haselnüsse, frische Kräuter. Gut kerniger, aromatischer Gaumen, dunkle Frucht, muskulöse Struktur, kräftige Aromatik, langer, herber Abgang.  
**17/20** trinken –2036

**2020 CABERNET MERLOT**  
Aagne, Gysel, Hallau  
60 % Cabernet Sauvignon,

40 % Merlot  
13,5 Vol.-%  
Fr. 28.–; Magnum Fr. 58.–; Doppelmagnum Fr. 123.–  
Herbes, würziges, kräftiges Bouquet, Brombeeren, schwarze Beeren, kalter Rauch, Edelhölzer. Kräftiger, aromatischer Gaumen, dunkle Frucht, muskulöse Struktur, feinsandiges Tannin, kräftige, dunkle Aromatik, langer, herber Abgang.  
**17/20** 2026–2040

Weingut Aagne, Familie Gysel  
Atlingerstrasse 27  
8215 Hallau  
Fon 052 681 38 10  
www.aagne.ch

Erhältlich bei:  
www.cortis.ch  
www.felsenkeller.sh  
www.jeggli.ch  
www.schubiweine.ch  
www.schuewo.ch  
www.vennerhus.ch  
www.vinissimo-wein.ch  
www.vogel-vins.ch  
www.weinwerft.ch



## ELEMENT 5 SCHAFFHAUSEN

Stefan Gysel macht mit drei Winzerfreunden aus dem Schaffhauser Aargau – Sebastian Gerner, Matthias Nigg und Markus Stamm – Pinot noir aus den besten Trauben der beteiligten Partner, zwei Weine namens Element 5.

### 2019 ELEMENT 5 WEISS

AOC Schaffhausen  
Aagne, Stefan Gysel, Hallau  
Rötiberg, Sebastian Gerner, Wilchingen  
Lindenhof, Matthias Nigg, Osterfingen  
WeinSTAMM, Markus Stamm, Thayngen  
100 % Pinot noir  
13,5 Vol.-%; Fr. 37.–  
Samtenes, fruchtiges Bouquet, Zitronencreme, Minzeblätter, frische Mandeln. Cremiger, voller Gaumen, kräftige Frucht, gute Säure, samtene Struktur, duftiger Abgang. Kann noch zulegen.  
**17/20** trinken –2036

### 2017 ELEMENT 5 ROT

AOC Schaffhausen  
Aagne, Stefan Gysel, Hallau  
Rötiberg, Sebastian Gerner, Wilchingen  
Lindenhof, Matthias Nigg, Osterfingen  
WeinSTAMM, Markus Stamm, Thayngen  
100 % Pinot noir  
13,5 Vol.-%; Fr. 47.–  
Samtenes, kräftiges, volles Bouquet, Pflaumen, Erdbeeren, heller Tabak, feine Röstaromen. Dichter, voller Gaumen, cremige Frucht, feines Tannin, kräftige, dunkle Aromatik, dichte Struktur, aromatischer Abgang. Kann noch zulegen.  
**17/20** trinken –2038

www.element5.sh

Erhältlich bei:  
www.felsenkeller.sh