



Geny Hess ist «al dente»-Kolumnist, Experte für Schweizer Weine – und ein begnadeter Koch.

Seine Weine werden seit Jahren als Geheimtipp gehandelt: Michael Broger von Ottoberg TG ist ein klassischer Winzer mit grosser Liebe zum Blauburgunder.



MICHAEL BROGER lebt für seine Weine und passt sich ganz dem Rhythmus der Jahreszeiten an.

nist

DAS RÜSTZEUG FÜR DIE WINZER - KARRIERE hat Michael Broger von 1995 bis 2002 auf dem Schlossgut Bach tobel bei Hans Ulrich Kesselring geholt. Mit Scharfblick und Hingabe. Sein Traum, einen eigenen Rebberg zu bewirtschaften, wurde ihm im Jahr 2003 ermöglicht, als er in Ottoberg TG den ersten Wein produzieren konnte. Rasch war klar, dass er aus dem Schatten seines Lehrmeisters herausgetreten ist. Denn als eigener Herr und Meister konnte er die Weine machen, die ihm vorschwebten. Und er setzte die während seiner Lehr und Wanderjahre gesammelten Erkenntnisse schnell auf seine ureigene Art in charaktervolle, eigenständige Weine um. Michael Broger ist überzeugter Anhänger des Klassischen: «Was sich gestern

bewährt hat, kann heute nicht schlecht sein.» Er keltert seine Weine nicht so, wie es die grosse Mehrheit der Winzer heute praktiziert. Er fördert die Spontanvergärung, passt sich voll und ganz dem Rhythmus der Jahreszeiten an. Der Gärung und dem Säureabbau lässt er die nötige Zeit. «Der Wein soll sich so lange entwickeln, wie es ihm passt. Das dankt er mit Charakter und Aroma», sagt Michael Broger. Seine grosse Liebe gilt dem Blauburgunder. Und das heisst für Pinot-Liebhaber Tradition pur. Über ihre Jugend hinaus haben Brogers Weine etwas Eigenständiges, Wildes. Wie der 2011er Ottenberger Blauburgunder alte Rebe (31.–), ein reiner Blauburgunder von über

40-jährigen Rebstöcken. Mehrheitlich in neuen Barriques 15 Monate lang ausgebaut und unfiltriert auf die Flasche gebracht, besticht er durch feine Tannine und ausgewogene Fruchtaromatik, spannungsgeladene Frische und feinfruchtige Extraktsüsse. Ein Pinot noir, der alle Eigenschaften eines grossen Gewächses besitzt, aber noch etwas Geduld und Flaschen reife verlangt. Um seine Rasse und Noblesse ermessen zu können, sollte man ihn zu einem einfachen Gamspfeffer oder zu geschmorter Hirschhaxe servieren.

[www.broger-weinbau.ch](http://www.broger-weinbau.ch)  
8561 Ottoberg,  
Tel. 071 620 18 48



ANDREAS FLORIN Die Weine des Winzers sind ein Spiegelbild der Region Stein am Rhein SH.

## TIPP Weisse und Rosé von Andreas Florin

Weinbau hat bei Stein am Rhein eine über 1000-jährige Tradition. Die Rebengärten des Weinguts Florin befinden sich am Klingenberg, unterhalb der imposanten Burg Hohenklingen. Begünstigt durch die Sonnenabstrahlung des Untersees und das Mikroklima, gedeihen am Burghügel filigrane Weine. Der Winzer Andreas Florin stammt ursprünglich aus der Bündner Herrschaft und setzt mit seiner natürlichen Arbeit im Rebberg und im Keller klare Linien, die sich im Charakter seiner

Weine spiegeln. Die Handschrift des Winzers zeigt sich in der kristallklaren Wesensart seiner Weissweine, etwa beim Chardonnay erste Wahl (26.90), beim Pinot gris Auslese (19.90) oder beim Riesling× Sylvaner Auslese (16.90). Auch ein Rosé gefällt: Der Schiller 2012 (17.90) passt zu gebratenem Hecht mit Meerrettichsauce.

[www.weingutflorin.ch](http://www.weingutflorin.ch), 8260 Stein am Rhein, Tel. 079 784 97 46