



Seit fünf Jahren führt Adrian Hartmann das «Rebgut im Kalm» in Oberflachs.



Ein grosser Pinot noir Réserve aus Oberflachs

Adrian Hartmann wird gerne als «Senkrechstarter» bezeichnet. Dabei zählt der Aargauer zu den erfahrenen Winzern.

Vor fünf Jahren hat Hartmann das «Rebgut im Kalm» in Oberflachs von seiner Cousine Susanne Birchmeier übernommen, um die Produktion der drei Hektaren gleich auf biologische Bewirtschaftung umzustellen. Zuvor hatte Adrian Hartmann zehn Jahre als Kellermeister bei Fehr und Engeli in Ueken im Fricktal gearbeitet. Aufgewachsen ist er auf dem Weinbaubetrieb seines Vaters in Schinznach. «Mich faszinierte die vielfältige Tätigkeit des Winzers von klein auf», erinnert sich Hartmann, «die intensive Herbstzeit während der Ernte liebte ich über alles.»

Hartmann machte in der Westschweiz, im Wallis und im Fricktal die Winzerlehre, beschloss seine Ausbildung mit einem Studium zum Önologen FH und arbeitete danach als Kellermeister in Wilchingen, bevor er ins Fricktal wechselte. Immer träumte er von einem eigenen kleinen Weingut. Seit 2015 führt er inzwischen bereits das «Rebgut im Kalm» und erhielt für seine Arbeit gleich viel Aufmerksamkeit im Weinmarkt. Besonders für seinen Pinot noir Réserve.

Hartmanns Sortiment umfasst vier Weissweine und vier Rotweine sowie Schaumwein, Dessertwein und Aceto Balsamico. *ak*

2017 CRÉMANT BRUT

AOC Aargau
Adrian Hartmann,
Oberflachs
Pinot noir
12,5 Vol.-%
Fr. 28.-
Mineralisches, feinherbes
Bouquet, Kreide, Blüten, zart
rote Kirschen. Feingliedriger,
frischer Gaumen, zarte
Frucht, reife Säure, kräftige
Mousse, feine Aromatik,
feiner, trockener Abgang.
17/20 trinken –2028

2018 RIESLING-SILVANER

AOC Aargau
Adrian Hartmann,
Oberflachs
12 Vol.-%
Fr. 18.-
Duftiges, süßes, seidenes,
feines Bouquet, Himbeer-
blüten, Zitronenmelisse,
zart Mirabellen, Schiefer.
Feiner, leichter Gaumen,
gute, süsse Frucht, feine
Säure, kräftige Aromatik,
feiner Abgang. Wunderbarer
Sommerwein.
16/20 trinken –2027



Schweizerische Weinzeitung
8045 Zürich
081/ 655 21 47
<https://www.schweizerische-weinzeitung...>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 2'638
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Seite: 4
Fläche: 321'984 mm²

Auftrag: 1075703
Themen-Nr.: 721.027

Referenz: 79031024
Ausschnitt Seite: 4/10

2018 BLANC NATUREL

AOC Aargau
Adrian Hartmann,
Oberflachs
Riesling-Silvaner,
Charmont
Naturwein
7 Monate spontane
Maischegärung in der ver-
graben Tonamphore
11 Monate Barrique-Ausbau
12,9 Vol.-%
Fr. 35.-
Feinherbes, zartes, mine-
ralisches Bouquet, Berga-
motte, Mandarinen, Jasmin
Tee, verschiedene Blüten.
Leichter, schlanker Gaumen,
zarte Frucht, gut einge-
bundene Säure, gute Aro-
matik, herber Abgang. Kann
noch zulegen.
16/20 trinken -2026

2019 SAUVIGNON BLANC

Adrian Hartmann,
Oberflachs
Adrian Hartmann
12,5 Vol.-%
Fr. 24.-
Leichtes, frisches Bou-
quet, Zitrus, Brennessel,
Kreide, frische Minze.
Ausgewogener, duftiger
Gaumen, gut eingebundene
Säure, feine Frucht,
frische Aromatik, fein-
herber Abgang.
17/20 trinken -2032

2019 BLANC DE NOIRS

AOC Aargau
Adrian Hartmann,
Oberflachs
100 % Pinot noir
13,2 Vol.-%

Fr. 19.-
Herbes, leichtes
Bouquet, rote Kirschen,
Himbeerblüten, Holz,
Kreide. Feinfruchtiger,
feiner Gaumen, feine
Frucht, leichte Säure,
süsse Aromatik, mittlerer
Abgang.

16/20 trinken -2025

2018 PINOT NOIR

AOC Aargau
Adrian Hartmann,
Oberflachs
13,9 Vol.-%
Fr. 19.50
Feinherbes, minera-
lisches, frisches
Bouquet, rote Kirschen,
Himbeerkerne, Rosen-
holz. Seidener, duftiger
Gaumen, feine, süsse
Frucht, gut kernige
Struktur, gute Aromatik,
wenig, aber feines
Tannin, feiner Abgang.
Ein sommerlicher
Rotwein, kann auch

ein bisschen kühler
getrunken werden.

17/20 trinken -2030

2018 PINOT NOIR

RÉSERVE
AOC Aargau
Adrian Hartmann,
Oberflachs
14,8 Vol.-%
Fr. 30.-
Samtenes, dichtes,
kräftiges Bouquet, Kir-
schen, Pflaumen,
heller Tabak, Dörrfrüchte,
Graphit, Thymian.
Samtener, voller, kräf-
tiger Gaumen, kräftige,

süsse Frucht, feines
Tannin, cremige Struk-
tur, vielfältige, süsse
Aromatik, langer,
fein opulenter Abgang.
Ein opulenter Pinot, nichts
für Puristen.

18/20 2023-2038

2017 PINOT NOIR RÉSERVE

AOC Aargau
Adrian Hartmann,
Oberflachs
13,9 Vol.-%
Fr. 30.-;
Magnum Fr. 65.-
Seidenes, kräftiges, fein
mineralisches Bouquet,
Erdbeergelee, Damassine-
pflaumen, Zedern, feine
Röstaromen, Nougat. Sam-
tener, kräftiger Gaumen,
dichte Frucht, feines Tannin,
cremige, fein opulente
Struktur, kräftige, dichte
Aromatik, langer, voller
Abgang. Kann noch zulegen.
17/20 2021-2036

2016 PINOT NOIR RÉSERVE

AOC Aargau
Adrian Hartmann,
Oberflachs
13,6 Vol.-%
Verschlossenes, fein-
herbes Bouquet, Damas-
sinepflaumen, Erdbeeren,
Kohle, Röstaromen,
getrocknete Kräuter. Aus-
gewogener, voller Gaumen,
samtene Frucht, feines
Tannin, kräftige, süsse
Aromatik, gute Struktur,
voller Abgang. Kann noch
zulegen.

17/20 trinken -2034

2015 PINOT NOIR RÉSERVE

AOC Aargau
Adrian Hartmann,
Oberflachs
14,9 Vol.-%
Würziges, herbes, kräfti-
ges Bouquet, Damassine-
pflaumen, Dörrfrüchte,
kalter Rauch, Tawny. Sam-
tener, cremiger, kräftiger
Gaumen, breite Struktur,

gute Frucht, feine Aromatik,
molliger Abgang.

17/20 trinken -2028

2018 ZWEIFELT

AOC Aargau
Adrian Hartmann,
Oberflachs
13,3 Vol.-%
Fr. 26.-
Würziges, mineralisches
Bouquet, Kirschen, Brom-
beeren, Tabak, dunkle
Schokolade. Ausgewoge-
ner, kräftiger Gaumen,
süsse Frucht, feinsandiges
Tannin, gut kernige Struk-
tur, frische Aromatik, fein-
herber Abgang.
17/20 trinken -2032

2017 ZWEIFELT

AOC Aargau
Adrian Hartmann,
Oberflachs
12,9 Vol.-%
Florales, herbes, fein
pfefferiges Bouquet, rote
Kirschen, Kardamom, fein
Kräuter, Nougat. Seidener,
mittelkräftiger Gaumen,