

# SCHWEIZERISCHE WEINZEITUNG

Aus Liebe zum Wein. Seit 117 Jahren.



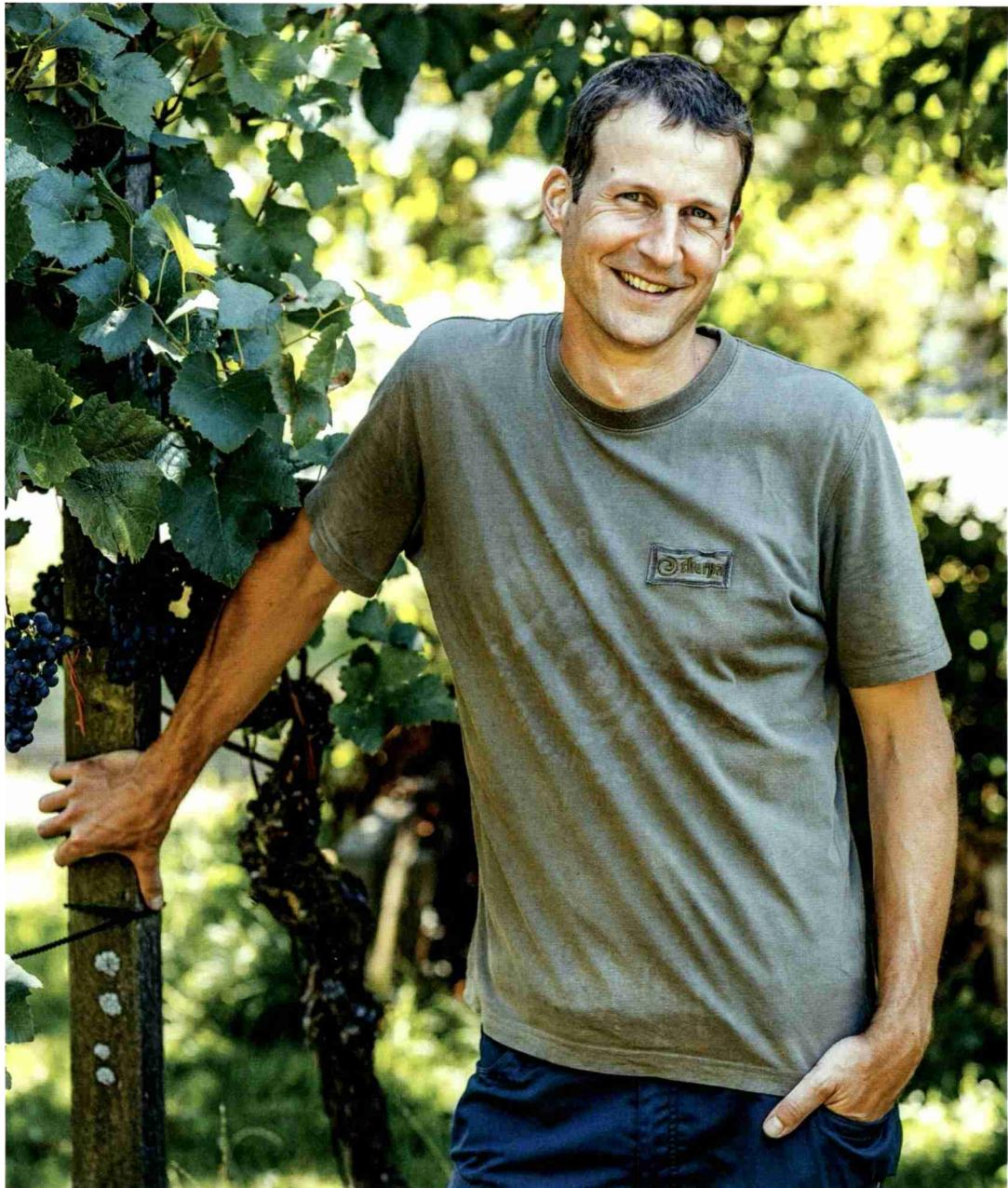
Schweizerische Weinzeitung  
8045 Zürich  
081/ 655 21 47  
<https://www.schweizerische-weinzeitung.ch>

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

Seite: 4  
Fläche: 321'984 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 1075703  
Themen-Nr.: 721.027

Referenz: 79031024  
Ausschnitt Seite: 3/10



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



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

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

Seite: 4  
Fläche: 321'984 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 1075703  
Themen-Nr.: 721.027  
Referenz: 79031024  
Ausschnitt Seite: 2/10

## Ein grosser Pinot noir Réserve aus Oberflachs

Adrian Hartmann wird gerne als «Senkrechtstarter» 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. Wunderbare  
Sommerwein.  
**16/20** trinken –2027



**2018 BLANC NATUREL**

AOC Aargau  
Adrian Hartmann,  
Oberflachs  
Riesling-Silvaner,  
Charmont  
Naturwein  
7 Monate spontane  
Maischegärung in der ver-  
grabenem 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 eingebundene 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.

**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,  
samtener 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 ZWEIGELT**

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 ZWEIGELT**

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