

Baumgartner Weinbau AG ist mit nächster Generation gut aufgestellt

# Kreative Aargauer Jungwinzer bringen frischen Wind in die Weinszene

Mit der diesjährigen Traubenernte startet bei Baumgartner Weinbau ein neues Kapitel: Nach Ausbildung und Auslandsaufenthalt ist nun auch der zweite Sohn ins Familienweingut eingestiegen. Pünktlich zum Start der Weinlese lancieren die Brüder Noel und Michel Baumgartner ihre erste gemeinsame Weinkreation Brüderwerk.

Winzer Schweizer Meister 2018 und beliebtester Nachwuchswinzer 2021 – die Brüder Michel und Noel Baumgartner haben sich in der Schweizer Weinszene schon früh einen Namen gemacht. Während Noel (30) bereits 2017 zuhause eingestiegen ist, bringt seit diesem Sommer nun auch Michel (25) seine Erfahrung und Leidenschaft ins Familienbusiness mit ein, um das Weingut treu dem Motto Eine Rebe weiter voranzutreiben. Dass die Brüder bereits ein eingespieltes Team sind, zeigt das neueste Produkt im Weinregal von Baumgartner Weinbau. Die Weinserie Brüderwerk steht für unkonventionelle und überraschende Weine, die Kreativität und Experimentierfreude vereinen.

## Neue Weinstile und spezielle Vinifikationen

Das Familienweingut im Aargau ist bekannt für seine grosse Weinvielfalt. Baumgartner Weinbau kultiviert rund 20 verschiedene Traubensorten und vinifiziert daraus über 30 Weine, Liköre und Destillate. Michel und Noel möchten das Sortiment vorerst nicht weiter vergrössern, sprudeln jedoch nur so vor neuen Ideen. Dies führte zum Konzept des Brüderwerks. «Mit dem Brüderwerk wollen wir eine Weinserie schaffen, die uns

erlaubt, besondere Weinstile, neue Rebsorten und innovative Vinifikationsmethoden zu erproben», erklärt der Weinbautechniker Noel Baumgartner. «Wir wollen uns kreativ ausleben und frischen Wind in die Schweizer Weinszene bringen», ergänzt der ausgebildete Önologe Michel Baumgartner. Jedes Jahr verbirgt sich hinter dem Brüderwerk eine neue Kreation. Den Anfang macht ein Chardonnay Orange, bei dem die Maischengärung, wie sie üblicherweise bei Rotweinen durchgeführt wird, auf die beliebte Weissweinsorte angewendet wurde. So erhält der Wein eine intensivere Farbe und einen kräftigeren Abgang.

## Die intensivste, aber schönste Zeit im Jahr

Gleichzeitig mit der Lancierung des Brüderwerks startet im September die Erntezeit. Während fünf bis sechs Wochen ernten die Baumgartners zusammen mit ihrem Team und zahlreichen Erntehelfer:innen tagsüber die Trauben im Rebberg. Anschliessend verarbeitet die Familie mit Unterstützung der Mitarbeitenden diese oft bis spät in die Nacht hinein. Dennoch freut sich «Chef» Lukas Baumgartner auch nach über 30 Jahren im Betrieb auf die intensivste Zeit im



Jahr: «Die Ernte ist der Moment, in dem die harte Arbeit eines ganzen Jahres ausbezahlt wird.» «Dass wir dieses Jahr auf unsere beiden Söhne zählen dürfen, macht den Wümmet umso spezieller», ergänzt Sandra Baumgartner, verantwortlich für Verkauf und Administration. Das Einstiegsjahr von Michel war wettertechnisch nicht ganz einfach. Der regnerische Frühsommer setzte den Reben zu. «Die nasse und kühle Witterung im Mai und Juni förderte Pilzkrankheiten im Rebberg und sorgte für eine unterdurchschnittliche Blüte. Der Traubenertrag wird dadurch kleiner ausfallen. Dennoch rechnen wir mit einer qualitativ guten Ernte 2024», sagt Michel Baumgartner.



## Über Baumgartner Weinbau AG

Das Familienweingut Baumgartner Weinbau AG mit Sitz in Tegerfelden Aargau wurde 1975 von Alois und Margrit Baumgartner gegründet. Seit 2002 wird das Weingut von Lukas und Sandra Baumgartner geführt, wobei nun auch die dritte Generation – Noel, Michel und Danielle – im Betrieb tätig ist. Mit Leidenschaft, Innovationsgeist und einer tiefen Verbundenheit zur Natur und Region kultiviert die Winzerfamilie in fünf Gemeinden über 13 Hektar Reben. Daraus vinifizieren sie sorten- und lagertypische Weine.

## Über Brüderwerk Chardonnay Orange 2022

Degustationsnotiz: Dunkles goldgelb mit Bronze-Reflexen. Zugängliche, intensive Fruchtaromatik, die an Quitten, Mirabeln und Orangenschalen erinnert. Reife Komponenten wie Honig und Walnuss ergänzen das spannende Bukett. Im Gaumen sehr voluminös mit begleitender, angenehmer Säure. Trockener Abgang dank den aus der Maischengärung gewonnenen, reifen Gerbstoffen. Idealer Essensbegleiter zu Sommergrilladen, Käsewähe oder Fischknusperli.

Mehr Informationen unter [www.baumgartner-weinbau.ch](http://www.baumgartner-weinbau.ch)