





BAUMANN WEINGUT

Dorfstrasse 23, CH-8216 Oberhallau

+41 52 681 33 46

mail@baumannweingut.ch

baumannweingut.ch

«WIR FEILEN WEITER DARAN, DIE FACETTEN DES PINOTS IN OBERHALLAU IN DIE FLASCHEN ZU BRINGEN.»

PETER BAUMANN

Es ist schon verrückt. Fast ein Vierteljahrhundert, nachdem sich Schaffhausen als «Blauburgunderland» definiert hat, bringen manche Winzer hier in guten Jahren auch Merlot und Cabernet reif in die Flaschen. Die Familie Baumann in Oberhallau dagegen, hält glücklicherweise ihrer Parade-Disziplin, den Burgundersorten, die Treue. Drei Generationen individuelle Erfahrung mit ihrem Terroir sind die Basis, um jedes Jahr mit viel Feinarbeit das Bestmögliche aus Chardonnay, Pinot Gris und vor allem natürlich Pinot Noir herauskitzeln zu können. Die generelle Stilistik der Weine ist dabei stets klar ersichtlich. Es sind burgundisch inspirierte, klar strukturierte, vor allem aber konsequent trocken ausgebaute Schaffhauser Crus, denen es trotz ihres Purismus nie an Charme und Finesse fehlt. Oder wie es ein Sommelier formuliert: «Wenn du das Glück hast, auf einer Weinkarte einen Baumann-Cru wie den Chardonnay Classic oder den Pinot Noir -R- zu entdecken, kannst du dich entspannt zurücklehnen, denn die Weine dieses Gutes stehen für Kontinuität auf hohem Niveau».

Gegründet wurde das Weingut im Jahr 1978 von Max Baumann. Schon er arbeitete mit einer klaren Qualitätsstrategie im Rebberg. Sein Sohn Ruedi Baumann und dessen Frau Beatrice machten das Weingut dann später zu einer führenden Adresse im Kanton Schaffhausen. 1995 übernahmen die beiden die gesamte Verant-

wortung und verfeinerten das Konzept weiter. Heute setzt mit Peter Baumann schon die dritte Generation behutsam neue Akzente. 2023 hat er den Betrieb offiziell von seinen Eltern übernommen, nachdem er bereits 13 Jahre mit ihnen zusammengearbeitet hat. «Ich teile die Philosophie meiner Eltern in Bezug auf An- und Ausbau weitgehend. Darum wird es keinen Umbruch geben. Mein Ziel ist es vielmehr, mit Feinabstimmungen unsere Vision weiterzuentwickeln», sagt er. Was er damit meint, zeigt sich beispielsweise beim Müller-Thurgau Alte Reben.

Schon länger war den Baumanns aufgefallen, dass die Trauben von den ältesten, über 50-jährigen Stöcken in Bezug auf Aromatik und Geschmack einen eigenständigen Charakter aufwiesen. Darum kelterte Peter Baumann ab dem Jahrgang 2011 diese «Vieilles Vignes» separat. Und der Wein gewann zusätzlich an Persönlichkeit, seit er ab dem Jahrgang 2019 unfiltriert abgefüllt wird. Wer heute die zwei Müller-Thurgaus nebeneinander verkostet, hat zwei Weine mit eigenständigem Profil im Glas. Hier der dezente, feinfruchtige, trinkige Klassiker, dort die wesentlich vielschichtigere, aber doch rassige «Alte Rebe». Dass hinter der Lancierung dieses zweiten Müller-Thurgaus keine kommerziellen Überlegungen standen, sondern schlicht und einfach die Freude am Metier, beweist die Tatsache, dass von dieser Spezialität gerade mal

Mit einem Sauvignac und einem Müller-Thurgau Alte Reben hat Peter Baumann das Sortiment in subtiler Weise erweitert.



DER KALKIGE LEHMBODEN VON OBERHALLAU PRÄGT DIE BAUMANN-CRUS

Müller-Thurgau Alte Reben AOC Schaffhausen

Selektion von den ältesten, inzwischen über 50-jährigen Müller-Thurgau-Stöcken der Baumanns, unfiltriert abgefüllt. Aromen von Kernobst, auch florale und dezent würzige Noten. Am Gaumen gut strukturiert, mit viel Rasse und Zug. Lang anhaltend. Trotz seines Gehalts ein trinkiger Wein.

Chardonnay Classique AOC Schaffhausen

Seit langem der Prototyp eines hochkarätigen Schaffhauser Chardonnays, in Barriques vinifiziert (ein Drittel Neuholz). Aromen von Agrumen und Wiesenkräutern, dazu mineralisch steinige und dezent würzige Noten. Am Gaumen zupackend und kraftvoll. Getragen von einer saftigen Säure.

Pinot Noir -R- AOC Schaffhausen

Selektion aus der Toplage «Röti», nach neuntägiger Maischegärung 16 bis 18 Monate in Barriques ausgebaut (ein Drittel Neuholz). Aromen von Waldbeeren und Kirschen, gut integrierte edle Würznoten. Am Gaumen kraftvoll, mit feinkörnigem Tannin und fruchtbetontem Schmelz. Langanhaltend.

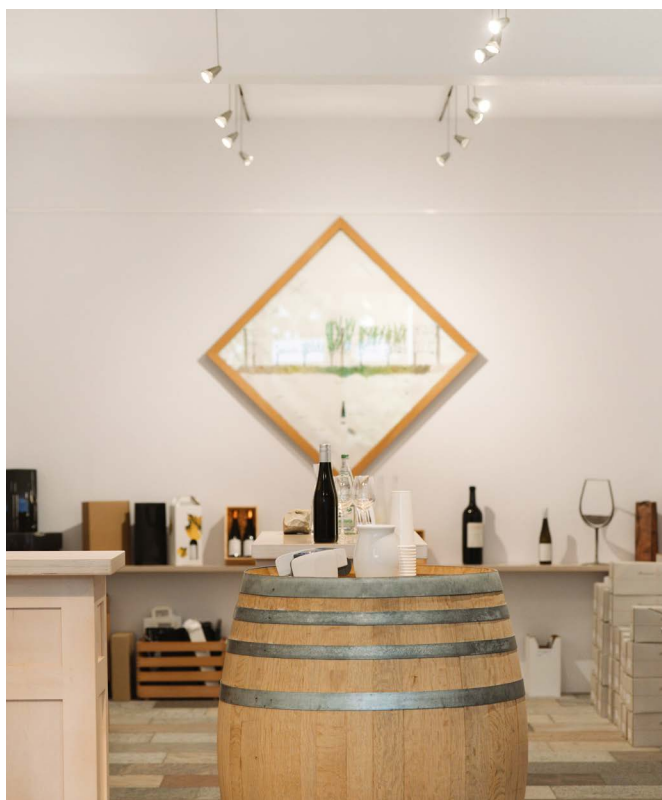
Baumann Weingut | **Gegründet:** 1978 | **Rebfläche:** 6 Hektar | **Inhaber:** Peter Baumann | **Kellermeister:** Peter Baumann
Besonderheiten: Der «ZWAA», rot und weiss, sind Gemeinschaftsproduktionen mit dem Weingut Michael Meyer (Bad Osterfingen). | **Geheimtipp:** Jedes Jahr, am Tag der offenen Weinkeller (1.Mai), bieten die Baumanns eine Vertikalverkostung einer ihrer Weine mit bis zu 20 Jahrgängen an.

850 Flaschen jährlich abgefüllt werden. Inzwischen tüfelt Peter Baumann an einer zweiten weissen Novität. 2019 hat er die pilzwiderstandsfähige weisse Neuzüchtung Sauvignac, eine Kreation des Schweizer Rebenzüchters Valentin Blattner, angepflanzt. Inzwischen keltert er daraus einen kräftigen, im Stahltank vinifizierten Weisswein. Mit einem Holzfass-Ausbau könnte dieses Gewächs, so glaubt Peter Baumann, zusätzlich an Komplexität gewinnen. Doch dazu braucht er erstmal eine nicht nur qualitativ, sondern auch mengenmässig gute Ernte. Die zunehmenden Wetterkapriolen erschweren es dem 35-jährigen Winzer, seine Visionen wunschgemäss umzusetzen. Nicht nur 2021 war ein schwieriges Jahr, auch 2024 machte ein Hagelschlag einen Grossteil der Ernte zunichte. Und 2025 zwang ihn das missliche Wetter zu einer frühen Ernte. Das Gute daran: Auch in diesen Problem-Jahren gelangen Peter Baumann qualitativ hervorragende Weine. Leider aber nur in kleinen Mengen.

Die Parade-Disziplin dieses Gutes ist und bleibt der Pinot Noir, der auf der Hälfte der Rebfläche von insgesamt sechs Hektar wächst und in nicht weniger als acht Versionen in die Flasche kommt. Es gibt nur wenige Weingüter in der Ostschweiz, die dieser Sorte ein solches Spektrum an Weinen abringt, vom Federweissen bis zur Trockenbeerenauslese. Und dazwischen sechs klassische Pinots mit unterschiedlichem Selektions- und Ausbau-Konzept. Schon der Basiswein, der Pinot Noir Beerli, steht zwar für beschwingte Trinkigkeit und zeigt trotzdem schon viel Pinot-Finesse. An warmen Sommerabenden ist er, gut gekühlt, ein perfekter Begleiter.

Mit den folgenden Qualitätsstufen, der Auslese und dem Classique, nehmen Gehalt und Komplexität kontinuierlich zu. Die beiden roten Visitenkarten des Gutes sind dann der «R-», der Buchstabe steht für «Röti», eine der Toplagen des Gutes, sowie der «ann mee» (ein Dialektausdruck für «einer mehr»), eine Kreation, die auf Beatrice Baumann, die Mutter des jetzigen Patrons, zurückgeht. Der Wein wird in stehenden 600 Liter-Eichenfässen vergoren und mazeriert und mit möglichst wenig Eingriffen, also ohne Pumpen, vinifiziert und in die Flaschen gebracht.

Bleibt noch der «ZWAA». Schon mehr als 30 Jahre sind inzwischen verstrichen, seit Ruedi Baumann und Michael Meyer vom Gasthaus & Weingut Bad Osterfingen ihr Gemeinschaftswerk mit dem 1994er erstmals in die Flaschen gebracht haben. Die stilbildende Assemblage überzeugt heute noch genauso wie damals. Die Trauben der Baumanns wachsen auf kalkhaltigem, schwerem Lehm in Oberhallau. Das Resultat ist ein gut strukturierter kraftvoller Pinot. Die Stöcke von Michael Meyer wurzeln in leichten, kiesigen und sandigen Böden und ergeben einen subtileren, eher rotbeerigen Pinot. Der «ZWAA» vereint diese beiden Charakteristiken in perfekter Weise zu einem komplexen Wein. Im Jahr 2000 folgte schliesslich der weisse «ZWAA», mit Chardonnay-Trauben der Baumanns und Weissburgunder der Meyers aus Osterfingen. Nun befindet sich dieses Projekt, das in der ganzen Schweiz viele Winzer zu ähnlichen Co-Produktionen inspiriert hat, im Übergabestadium zur zweiten Generation. Man darf gespannt sein, wie es sich weiter entwickelt.



Der Pinot Noir ist und bleibt die Paradedisziplin im Weingut Baumann. Er kommt in nicht weniger als acht Varianten in die Flaschen, vom Federweissen über verschiedene rote Selektionen bis zur Trockenbeerenauslese.