**Weingut Erich Meier**

Seine Message ist glasklar: «Gut reicht nicht». Darum berücksichtigt er bei der Ernteplanung nicht mehr nur die Sorten, sondern auch die Eigenheiten jeder einzelnen Parzelle. Vor rund zehn Jahren hat Erich Meier seine Betriebsphilosophie angepasst. Seither vergärt er seine Weine, wenn immer möglich spontan. Im Rebberg arbeitet er ohne Insektizide und Herbizide. Und beim Pinot Noir verzichtet er auf kalte Maischenstandzeiten, gibt aber einen Teil der Trauben mit den Stielen in die Gärung. Vor allem mit den Burgundersorten Pinot Noir und Chardonnay setzt er ganz starke Akzente. Und beweist, dass ein Top-Pinot nicht zwangsläufig von alten Reben kommen muss. Die erst 2014 neu bepflanzte Parzelle «Kirche» bringt heute seinen Grand Cru hervor, eine warme Lage, aber mit der kühlen Brise vom See. Ja, bei Erich Meier hat sich viel geändert, aber etwas ist gleichgeblieben. Sein Equipment, sei es der Fendt-Traktor oder die Sutter-Presse sind stets top gepflegt und glänzen auch nach Jahren noch quasi fabrikneu.