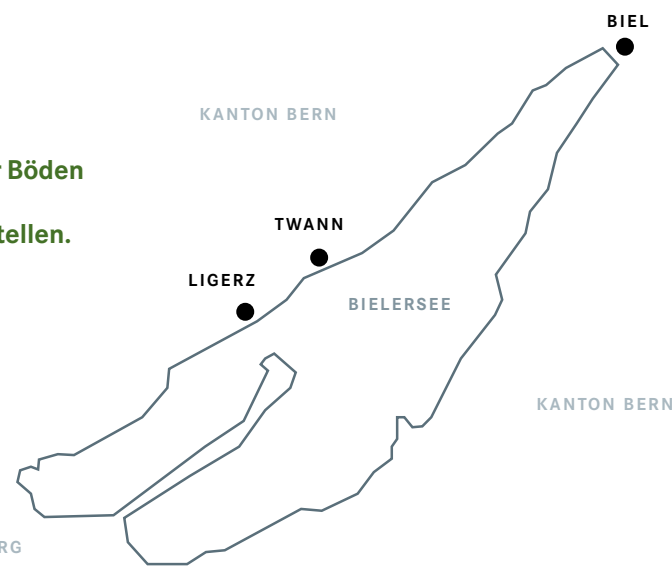




# AM HANG

Am Bielersee wird seit über 1000 Jahren Weinbau betrieben. Dank des Mikroklimas und kalkhaltiger Böden finden die Burgundersorten perfekte Verhältnisse vor. Wir wollten wissen, was die Winzer damit anstellen.

Text: Hans Georg Babits und Andrin C. Willi | Foto: Dominique Schütz



Der Bielersee erstreckt sich über die Kantone Bern und Neuenburg. Aus diesem Grund wurden, seit der Ernte 2010, zwei wegweisende AOC-Bezeichnungen eingeführt: Bielersee AOC und Le Landeron AOC. Erzeuger, die für ihren Wein Trauben beider Gebiete verarbeiten, beschreiben ihre Weine mit Vin de Pays und verwenden die Präzisierung «Région des trois lacs». Täuschen Sie sich nicht, denn die Bezeichnung steht nicht, wie der Sieger dieser Degustation beweist, für Weine zweiter Qualität.

Stilistisch auffällig, dass die Winzer am Bielersee nicht nur in ihren Rebgärten, sondern auch in den Kellern mit viel Fachwis-

sen an ihren Weinen arbeiten. Man scheut sich scheinbar nicht vor Innovationen. Doch was für Weine bringen diese hervor? Zuerst einmal solche von guter bis sehr guter Qualität. Jedoch auch solche, die zu extrahiert wirken und deutliche Restzuckermengen aufweisen. Beides überzeugte die Jury nicht, was sich in den Bewertungen deutlich bemerkbar macht.

Die positiven Eindrücke überwiegen indes. Aufgefallen ist uns – neben dem Siegerwein vom Weinkeller Hasler – auch das Weingut zum Twannbach. Schön, dass sich die lebendige Szene entwickelt und Weine hervorbringt, die in Erinnerung bleiben.

## DEGUSTATOREN

Hans Georg Babits (Weinakademiker), Joachim Günther (Weinakademiker, «Académie du vin»), Shirley A. Amberg (Sommelière Hiltl, Zürich) und Andrin C. Willi (Chefredaktor marmite)

BEWERTUNGSSKALA	
19–20	HERVORRAGEND
17–18	SEHR GUT
15–16	GUT
13–14	ZUFRIEDENSTELLEND

Alle Weine werden nach der WSET®-Methode des Systematischen Verkostens aus einheitlichen Gläsern degustiert. Die Durchschnittswerte werden auf halbe Noten auf- bzw. abgerundet. Weine gleicher Punktzahl sind gleichwertig, und die Reihenfolge ist daher willkürlich.

## DIE DEGUSTIERTEN WEINE

**1 PERPETUUM NOBILE 2010 | VDP**  
Weingut Hasler, Twann  
**17 PUNKTE | CHF 29.00**

Klares mittleres Rubinrot mit Reife anzeigendem Granat am Rand. Betontes, entwickeltes Bukett, Aromen von roter Kirsche und Pflaume, Leder, Fleisch, Bitterschokolade und einem Hauch Zimt. Mittlere, reife Säure, wenig und gut stützendes Tannin im vollen Körper, langer Abgang. Sehr harmonisch, aromatisch, füllig und kräftig. **Passt zu: Wild, Wildgeflügel, Poularden.**

haslerwein.ch

**2 BARRIQUE 2009 | BIELERSEE AOC**  
Weingut zum Twannbach, Ligerz  
**17 PUNKTE | CHF 25.50**

Klares, mittleres Rubinrot mit zartem Granat am Rand. Mittelintensives, entwickeltes Bukett mit vorherrschend fleischigen, würzigen und blumigen Aromen. Mittlere pfeffrige Säure, niedriger Tanningehalt und kräftiger Körper, intensiv und aromatisch. Zwetschgen, Pfeffer und Wildbret zeigend, Aromen vom Holzabbau sehr gut integriert und mit langem, warmem Abgang. Burgundischer Wein, komplex und mit viel Trinkspass. **Passt zu: Rindsschmorbraten, Coq au vin und reifem Bergkäse.**

kloetz.li

**3 PINOT NOIR 2011 | BIELERSEE AOC**  
Weingut im Vogelsang, Twann  
**16 PUNKTE | CHF 15.50**

Klares, mittleres Rubinrot mit aufgehelltem Rand. Jungliches Bukett von mittlerer Intensität mit fruchtigen Aromen von roter Johannisbeere, Himbeere und würzig pfeffrigen Noten. Präzise, mittlere Säure und weiches, angenehmes Tannin, mittelkräftiger Körper und deutliche Aromen von roten Früchten und Beeren wie die zartbitteren Noten von Zwetschgen- und Kirschenkernen, schwarzer Pfeffer im mittellangen Abgang. Geradlinig, leichtfüssig, sehr guter Begleiter vieler Speisen oder auch einfach nur so.

weingut-krebs.ch

**4 RESERVE 2011 | BIELERSEE AOC**  
SCHOTT Weinbau, Twann  
Marie-Thérèse und Peter Schott  
**16.5 PUNKTE | CHF 24.40**  
Würzig mit deutlichen Fruchtaromen. Verfügt über ein gutes Potenzial.  
peterschott.ch

**5 BARRIQUE 2011 | LE LANDERON AOC**  
Robert Andrey, Ligerz/Schafis  
Robert & Lisbeth Andrey  
**16.5 PUNKTE | CHF 25.00**  
Perfekter Schweizer Pinot noir, harmonisch und lang anhaltend.  
andreyschafis.ch

**6 BARRIQUE 2010 | BIELERSEE AOC**  
Weingut zum Twannbach, Ligerz  
Julia & Adrian Klötzli  
**16.5 PUNKTE | CHF 16.50**  
Kräftig, fleischig mit langen, angenehmen Rückaromen.  
kloetz.li

**7 PN BERNERFLASCHE 2011 | BIELERSEE AOC**  
Weingut zum Twannbach, Ligerz  
Julia & Adrian Klötzli  
**16 PUNKTE | CHF 16.50**  
Sehr authentisch und sehr gut balanciert.  
kloetz.li

**8 BUUREHÖF 2010 | BIELERSEE AOC**  
Steiner Schernelz Village, Schernelz  
ob Ligerz | Charles Steiner  
**15.5 PUNKTE | CHF 34.00**  
Eleganter, reifer Pinot noir mit deutlicher Holznote.  
schernelz-village.ch

**9 RESERVE 2010 | BIELERSEE AOC**  
Johanniterkeller, Twann  
Martin Hubacher & Michaela Gabriel  
**15.5 PUNKTE | CHF 29.50**  
Intensive Fruchtaromen, weich und saftig.  
johanniterkeller.ch

**10 BARRIQUE 2010 | BIELERSEE AOC**  
Frauenkopf, Twann  
Werner K. Engel  
**15 PUNKTE | CHF 21.50**  
Weich, elegant und tiefgründig.  
frauenkopf.ch

**11 BARRIQUE 2011 | BIELERSEE AOC**  
Tschanzweine, Twann  
Heinz und Gabriela Tschanz-Zürcher  
**15 PUNKTE | CHF 21.50**  
Kräftige, rotbeerige Aromen, pfeffrig und zartbitter.  
tschanzweine.ch

**12 ANDREY'S REFLEXION 2011 | BIELERSEE AOC**  
Weinbau Erich & Katharina Andrey, Ligerz  
Erich & Katharina Andrey  
**15 PUNKTE | CHF 18.50**  
Elegantes Bukett und voller kräftiger Körper.  
andreywein.ch

**13 PINOT NOIR 2011 | BIELERSEE AOC**  
Soland Weinbau Kapfgut, Twann  
Fam. Theo Soland  
**15 PUNKTE | CHF 13.80**  
Fruchtig, kräftig, typisch.  
kapfgut.ch

**14 LA CLASSIQUE 2011 | BIELERSEE AOC**  
SCHOTT Weinbau, Twann  
Marie-Thérèse und Peter Schott  
**15 PUNKTE | CHF 16.40**  
Weiche Tannine, üppige Frucht, langer Abgang.  
peterschott.ch

**15 PINOT NOIR 2011 | LE LANDERON AOC**  
Robert Andrey, Schafis  
Robert & Lisbeth Andrey  
**15 PUNKTE | CHF 17.50**  
Fruchtig, konzentriert, harmonisch.  
andreyschafis.ch