

## **Weingut des Monats: Ursula Angelrath Weinbau**



### **Der Betrieb**

Ursula Angelrath hat das Gut 1999 von ihrem Vater übernommen. Der frühere Mischbetrieb war bereits vom Grossvater zur ausschliesslichen Weinerzeugung umfunktionierte worden. Die 2.2 Hektaren Rebfläche verteilen sich auf Parzellen zwischen Winpreis und Tüscherz sowie bei Twann und Schafis. Die Hauptsorten sind Chasselas und Pinot Noir, die je 40% der Fläche einnehmen. Daneben kultiviert Ursula Angelrath Pinot Gris und Chardonnay.

Besonderen Wert legt sie auf Ordnung und rigoros sauberes Arbeiten im Keller, wo sie übrigens auf jeglichen Holzeinsatz verzichtet. Im Rebberg arbeitet sie so ökologisch wie möglich, mit sorgfältiger Laubarbeit und Ertragsregulierung. 1999 hat sie neue Etiketten mit ausgewählten Adjektiven eingeführt. Sie werden kontrovers diskutiert, aber die Winzerin ist bis heute überzeugt von diesem Konzept.

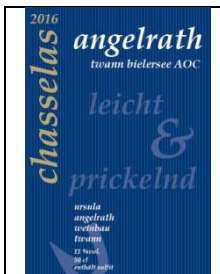
### **Die Winzerin**

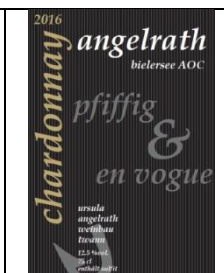


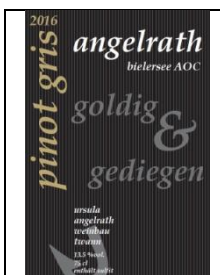
Ursula Angelrath hat ursprünglich Chemikerin gelernt. Als klar wurde, dass ihr Bruder den Betrieb nicht übernehmen wollte, hat sie sich zur Rebbau-Betriebsleiterin ausbilden lassen. An ihrer Arbeit fasziniert sie das Zusammenspiel von Natur, Handarbeit und Technik. Und das sie ein Produkt von A bis Z begleiten kann, bis hin zum Kontakt und dem Austausch mit der Kundschaft.

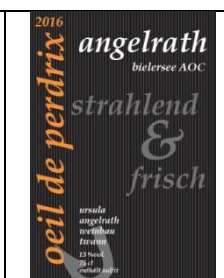
Ursula Angelraths Weine zeigen eine stilsichere Hand, sind durchwegs gradlinig, elegant und grundehrlich, frei von jedem Schickschnack, trocken ausgebaut und mit einer herrlichen Säure ausgestattet. Ihre Lieblingsorte war, ist und bleibt der Chasselas, mit dem sie 2011 auch den Wettbewerb Berner Staatswein gewonnen hat.

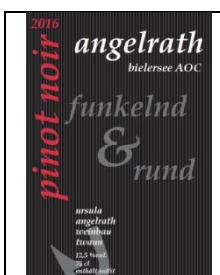
## Das Degustationspaket der Vinothek Viniterra im Pfropfhüsli

 <p>2016 angelrath bielersee AOC leicht &amp; prickelnd ursula angelrath weinbau twann 12.5% vol. 75 cl octobre 2017</p>	<p><b>Wanner Chasselas 2016 Bielersee AOC</b> Helles Stroh. Lebhaftige Nase mit Zitrusnoten und etwas Banane. Auch am Gaumen ausserordentlich lebendig und mineralisch. Sehr gefällige Frucht mit Pfirsich und anderen Steinfrüchten. Gradlinig und trocken, mit einer erfrischenden Säure. Zum Apéro, Fisch oder Fondue.</p>
---	---

<p><b>Chardonnay 2016 Bielersee AOC</b> Zartes Gelb mit Grünreflexen. Mit etwas Belüftung zunehmend intensivere Noten von Steinfrüchten und Zitrone. Zwei Drittel des Weins wurden ohne BSA ausgebaut. Das verleiht dem Wein eine lebenslustige Spritzigkeit und einen herrlichen Trinkfluss. Noten von Birne und anderem Kernobst. Etwas Gerbstoffe im Abgang.</p>	 <p>2016 angelrath bielersee AOC pfiffig &amp; en vogue ursula angelrath weinbau twann 12.5% vol. 75 cl octobre 2017</p>
---	---

 <p>2016 angelrath bielersee AOC goldig &amp; gediegen ursula angelrath weinbau twann 13.5% vol. 75 cl octobre 2017</p>	<p><b>Pinot Gris 2016 Bielersee AOC</b> Intensives Gelb mit honigfarbenen Reflexen. Duft und Aroma nach Honig, Birne und Quitten. Die Vinifikation ohne BSA lässt die Pinot-Gris-typische Üppigkeit in den Hintergrund treten. Stattdessen ein elegantes, harmonisches und süffiges Auftreten mit schöner Frucht, tragender Säure, einer Andeutung von Restsüsse und einem angenehmen Mundgefühl.</p>
---	---

<p><b>Oeil-de-Perdrix 2016 Bielersee AOC</b> Fünf Stunden auf der Maische verliehen dem Wein ein zartes, ins Lachsfarbene spielendes Zwiebelschalen-Rosa. Duft nach Himbeeren und getrockneter Banane. Im Mund reintonig, frisch und kräftig (13% Alkohol) mit süss anmutenden roten Früchten, jedoch trocken mit einer strahlenden Säure. Kann durchaus auch Fleischgerichte begleiten.</p>	 <p>2016 angelrath bielersee AOC strahlend &amp; frisch ursula angelrath weinbau twann 13% vol. 75 cl octobre 2017</p>
--	---

 <p>2016 angelrath bielersee AOC funkelnd &amp; rund ursula angelrath weinbau twann 12.5% vol. 75 cl octobre 2017</p>	<p><b>Pinot Noir 2016 Bielersee AOC</b> Recht dunkles Rubin mit Violetreflexen. In der Nase Pinot pur, glasklare, sehr reintonige Frucht. Der Wein zeigt einiges an Substanz mit Him- und Heidelbeeren aber auch Andeutungen von hellen Früchten. Derzeit noch recht ungestüme Gerbstoffe im Abgang, die sich aber in einigen Monaten eingebunden haben dürften. In zwei oder drei Jahren auf dem Höhepunkt.</p>
--	--