

## Weingut des Monats: Weingut Bielerhaus



### Der Betrieb

Im Bielerhaus in Ligerz wird nachweislich seit 1415 Weinbau betrieben. Ursprünglich im Besitz des Spitals Biel, wird der Betrieb seit 1825 und nunmehr acht Generationen von der Familie Burkhardt bewirtschaftet. Beat Burkhardt hat das Ruder 2003 mit nur 22 Jahren übernommen. Die eingeleiteten Massnahmen zur Qualitätssteigerung zeigten sofort Wirkung. Beat katapultierte sich in kürzester Zeit in die Gruppe der führenden Betriebe am See. Davon zeugen nicht nur zahlreiche Prämierungen, sondern insbesondere der Sieg im Wettbewerb um den Berner Winzer des Jahres, den er letztes Jahr erringen konnte.

Seit kurzem winzert Beat auf 5,5 Hektaren. Eine davon im Auftrag und für das Kloster Engelberg, welches Parzellen zurückgekauft hat, die es im 13. Jahrhundert schon einmal besessen hatte. Der Sortenspiegel umfasst neben Chasselas und Pinot Noir (die je rund ein Drittel ausmachen) Pinot Gris, Chardonnay, Sylvaner und Dornfelder. Dazu kommen kleine Mengen Sauvignon Blanc, Pinot Blanc, Gewürztraminer und Malbec. Sie gedeihen an besten Lagen zwischen Wingreis und Schafis.

### Der Winzer



Die Winzerlehre absolvierte Beat Burkhardt auf Betrieben im Lavaux und im Aargauischen; danach absolvierte er die höhere Fachschule für Önologie in Changins. Bei Betriebsübernahme machte er sich unmittelbar daran, die Qualität zu steigern, führte den Barrique-Ausbau für seinen Pinot Noir 1<sup>ère</sup> Sélection ein und änderte die Aufmachung der Produkte. Bereits mit dem dritten Jahrgang erzielte er mit seinem Chasselas «Cuvée» den zweiten Platz am Concours National des Vins Suisse.

Beat betrachtet es als wichtigen Qualitätsfaktor, die Rebe als System zu bewirtschaften, den Boden zu aktivieren und ein sorgfältiges Laubmanagement zu betreiben. Derzeit stellt er seinen Betrieb auf Bio um.

## Das Degustationspaket der Vinothek Viniterra im Pfropfhüsli



### **Chasselas Cuvée 2017 Bielersee AOC**

Spezialkelterung aus Parzellen mit älteren Reben. Duft nach Lindenblüte und Birne. 100% BSA, dennoch keine Spur laktisch, sondern mit stützender Säure. Schöner Auftritt mit viel Schmelz. Beachtliches Volumen, komplex und vollmundig. Die Frucht zunächst verhalten, nach Belüftung intensiver. Langer, knochentrockener Abgang.

### **Chardonnay 2017 Bielersee AOC**

Helles Altgelb. Fruchtbetonte Nase mit weisser Pfirsich, Aprikose, Zitrusnote und Ananas. Diese Eindrücke wiederholen sich am Gaumen. Der Ausbau ohne BSA hatte eine tragende Säure zur Folge. Der Wein hat viel Biss, ist gut strukturiert und wirkt ausserordentlich cool. Kein trendiger Eichenholzheld, sondern ein wundervoll ehrlicher, sehr mineralischer Chardonnay.



### **Bijou des Blancs 2017 Bielersee AOC**

Sauvignon Blanc, Pinot Blanc und Gewürztraminer verbinden sich hier zu einer saftigen, harmonischen Cuvée. In der Nase vielleicht eine leichte Dominanz des GT. Am Gaumen steuert er eine schöne Würzigkeit bei, begleitet von der leicht ins grünliche spielenden Frische des SB und von Noten nach Weissm Tee, die vom PB stammen dürften. Ein Sommerwein par excellence!

### **Pinot Noir 2017 Bielersee AOC**

Funkelndes Rubin. Das Bouquet noch verhalten, dunkelfruchtig, würzig. Aktuell wird der Wein noch von kernigen Tanninen dominiert. Aber im Hintergrund zeigt sich bereits eine opulente Frucht mit reifen Waldbeeren. Wirkt frisch. Wird in kürzester Zeit zu schöner Struktur heranreifen. Bereits jetzt ein toller Essensbegleiter, beispielsweise bei einem Sommergrillabend.



### **Pinot Noir 1<sup>ère</sup> Sélection 2016 Bielersee AOC**

Dunkles, aber klares, leuchtendes Burgunderrot. Würzige, rotfruchtige, recht expressive und vor allem sehr frische Nase. Auch am Gaumen mit ausgesprochen kühler Aromatik, dicht gewoben, dunkle und helle Früchte, von zarter Minze begleitet. Holz bereits perfekt eingebunden, der Wein kann aber noch lagern. Ein Charmeur, der einen souverän um den Finger wickelt.