

Weingut des Monats: Weinbau Cordula Morgenegg-Posch



Der Betrieb


Die Betriebsübernahme könnte deutlicher nicht signalisiert werden: neuer Name, neues Logo, neue Etiketten und Flaschenformen – und das ist noch lange nicht alles. Aber auf der anderen Seite fühlt sich Cordula Morgenegg-Posch der Tradition durchaus verpflichtet. An der Stilistik der Weine ändert sich vorderhand wenig und gerne lässt sie sich auch weiterhin von Vater Peter Posch beraten. Der gebürtige Österreicher stammt aus der Steiermark und ist via Herrschaft in die Schweiz gelangt. Den Betrieb am Bielersee hat er 1974 übernommen. Heute bewirtschaftet Cordula 2,7 Hektaren zwischen Alfermée und Klein-Twann. Die Hauptsorten sind Chasselas, Riesling-Sylvaner, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer, Pinot Noir, Zweigelt, Regent und Cabernet Jura; daneben kleinere Mengen Chardonnay, Pinot Gris, Sylvaner und Diolly Noir.


Die Winzerin





Als Winzertochter ist Cordula Morgenegg-Posch, 37, mit dem Handwerk von Grund auf vertraut. Dennoch hat sie zunächst die Handelsschule mit Berufsmatur absolviert. Schliesslich konnte sie der Vater aber überzeugen, den Betrieb zu übernehmen. Also hat sie noch eine Winzerausbildung in Wädenswil absolviert. Nachdem sie seit Jahren für die Büroarbeiten des Betriebs verantwortlich war, hat sie 2016 den Rebberg und per 2017 nun auch den Betrieb übernommen. Ertragsregulierung, sauberes Arbeiten, schonender Umgang im Keller, möglichst nahe am Ursprungsprodukt Wein bleiben, das sind die Eckpunkte ihres Wirkens. In zwei Cuvées hat sie stilistisch bereits Akzente gesetzt.


Das Degustationspaket der Vinothek Viniterra im Pfropfhüsli

	<p>Chasselas 2016 Bielersee AOC Blasses aber sehr klares Gelb. Frisches Bouquet mit Lindenblüte, Zitrus und Banane. Ohne BSA ausgebaut, zeigt sich dieser Chasselas frisch und extrem fruchtig, mit einer schönen Säure. Erneut Zitrusnoten und weisse Blüten. Sehr cremig und geschmeidig. Geheimtipp: zu Zürigeschnetzelttem oder Pastetli!</p>
---	--

<p>Morgentau 2016 Bielersee AOC Cuvée aus Pinot Noir, Chardonnay, Sylvaner und Pinot Gris. Helles Strohgelb. In der Nase verhalten. Am Gaumen entwickelt sich extrem viel Frucht (Birne, helles Steinobst). Wirkt zunächst üppig und breit, doch dann wird die Restsüsse durch eine erfrischende Säure und eine angenehm herbe Note elegant ausbalanciert.</p>	
---	---

	<p>Sauvignon Blanc 2016 Bielersee AOC Klares Hellgelb. Explosives Holunder-Grapefruit-Bouquet. Auch am Gaumen ein klassischer Sauvignon Blanc mit viel Holunder, Grapefruit und spannenden grünen Noten; im Abgang zusätzlich Litschi. Der recht hohe Restzuckergehalt wird durch eine gefällige Herbe und ein tolles Säurerückgrat aufgefangen. Zum Käse!</p>
--	---

<p>Pinot Noir 2016 Bielersee AOC Rubin mit Purpurreflexen. Vifer Himbeerduft, dazu Mandeln. Perfekt ausgereiftes Traubengut sorgt für expressive Noten von roten Früchten und dunklen Kirschen, dazu sehr reife Blutorange. Im Stahltank ausgebaut, zeigt dieser spannende Wein derzeit noch austrocknende Tannine. Dürfte seine Trinkreife aber bald erreichen.</p>	
---	---

	<p>Morgenrot 2015 Bielersee AOC Spannende Cuvée aus Diolly Noir, Zweigelt und Diana x Chambourcin (Regent). Dunkle, beerenduftige Nase. Im Mund zeigt sich die Kombination von beeriger Würzigkeit (Regent), Noten von Dörrfrüchten (Diolly Noir) und aromatischen Wildkirschen (Zweigelt). Elegant, rund, harmonisch und bereits trinkreif.</p>
---	---

Weinbau Cordula-Morgenegg-Posch, Neuenburgstrasse 48, 2512 Tüscherz, 079 654 61 80, cordula@morgenegg-posch.ch, www.morgenegg-posch.ch