

Weingut des Monats: Klötzli Weingut zum Twannbach



Der Betrieb

Das Weingut zum Twannbach steht unmittelbar neben einem kleinen, idyllischen Wasserfall und ist das erste Gebäude auf Ligerzer Boden. Das 1420 erstmals erwähnte Haus war bis ins 19. Jahrhundert eine Mühle. Seit vier Generationen ist es ein Winzerbetrieb. Adrian Klötzli hat ihn 2008 zusammen mit seiner Frau Julia übernommen. Die gut 2,5 ha umfassen tiefgründige Böden in Seenähe in Twann sowie etwas höher gelegene, steilere Lagen in Ligerz. Seit der Güterzusammenlegung können fünf Hauptparzellen mechanisiert bearbeitet werden; ein Drittel erfordert 100% Handarbeit. Zu den je 30% Chasselas und Pinot Noir kommen kleinere Mengen Riesling-Sylvaner, Pinot Gris, Sauvignon Blanc, Merlot, Gamaret, Mara sowie die PIWI-Sorten Cabernet Jura und Prior.

Der Winzer



Seine Winzerlehre absolvierte Adrian Klötzli bei Jürg Schneider in Feldmeilen, Urs Pircher in Eglisau (beide ZH) sowie bei Peter Hermann in Fläsch (GR). Danach arbeitete er auf dem Betrieb Conne in Chexbres sowie als Vigneron/Encaveur auf der Domaine Chervet im Vully. 1999 erhielt er das Diplôme Oenologie de Changins (VD) und 2004 absolvierte er die Meisterprüfung mit Diplomasauszeichnung in Wädenswil.

Bereits vor der Betriebsübernahme 2008 nahm Adrian Einfluss auf die Produktion, beispielsweise mit dem inzwischen legendären Süsswein «Le Rêve». Gesundes Traubengut, rigorose Selektion bei der Ernte und saubere Arbeit im Keller, das sind für ihn die wichtigsten Qualitätsfaktoren. Seit 2011 ist das Gut auch ein Lehrbetrieb.

Das Degustationspaket der Vinothek Viniterra im Pfropfhüsli



Chasselas 2016 Twanner AOC

Aus tiefgründigen Lagen direkt am See; ohne biologischen Säureabbau angebaut. Ein strahlendes Bouquet mit viel Frucht, Lindenblüten und Banane. Am Gaumen charmant mit schöner Fruchtsüsse, Zitrusnoten und wiederum getrockneten Bananen. Knackige Säure. Mundfüllend und frisch – ein idealer Aperowein.

Chasselas 2016 Ligerzer AOC

Lage unterhalb von Schernelz, wo die Wurzeln sehr schnell auf Fels und Geröll stossen. Nase derzeit verhalten, am Gaumen klar mineralischer als der Twanner, knochentrocken und fast etwas kantig, gleichzeitig jedoch durchaus blumig. Der Wein braucht noch etwas Zeit und dürfte sich voraussichtlich im Herbst öffnen.



Sauvignon Blanc 2015 Bielersee AOC

Ein Jahr im Barrique angebaut. Intensive Farbe mit Goldreflexen. Bouquet mit reifen Früchten (Ananas, Aprikose, Litschi). Am Gaumen breit und vielschichtig, derzeit noch etwas holzbetont. Wird im Glas von Minute zu Minute besser, nach einer halben Stunde zeigen sich typische Sauvignon-Blanc-Noten. Darf noch lagern.

Pinot Noir 2015 Bielersee AOC

Der Saft lag einen Monat auf der Maische. Kaltmazeration führte zu intensiver Farbe mit violetten Reflexen und markanten Aromen. Duft nach dunklen Früchten. Am Gaumen viel noble Substanz mit klassischer Pinot-Aromatik aber auch recht präzise Gerbstoffe. Sollte noch etwas reifen. Ab 2018 probieren, zum Beispiel als Begleiter von rezenten Hartkäsen wie Gruyère oder Comté.



Cuvée Unique 2014 Bielersee AOC

Eine jedes Jahr neu zusammengestellte Assemblage, das ist die seit 2007 existierende Cuvée Unique. 2014 ein Blend von Merlot, Gamaret und Cabernet Jura, 18 Monate im Barrique angebaut. Sehr dichte, fast schwarze Farbe. Der Merlot zeigt sich mit noblen Paprika-Noten, der Gamaret mit typischer Würzigkeit. Wuchtig, edel, komplex mit runden Gerbstoffen.