

Weingut des Monats: Weingut Krebs



Der Betrieb

Die Geschichte des Weinguts Krebs reicht zurück bis ins 15. Jahrhundert. Nachdem die Familie über Generationen in Twann gelebt hatte, baute Otto Krebs in den 70er Jahren ein Haus im Vogelsang. Dort winzert seit 2016 Andi Krebs, nunmehr in 14. Generation. Der Betrieb umfasst 2,5 ha in Twann und weitere 2 ha in Gampelen. Sie sind zu rund der Hälfte mit Pinot Noir bestockt. 20 % sind Chasselas, dazu kommen je rund 10 % Chardonnay, Pinot Gris und Sauvignon Blanc sowie ein ganz kleiner Anteil Malbec. Weissweine werden mehrheitlich im Stahl ausgebaut, lediglich der Chardonnay kommt ins Eichenfass. Auch bei den Pinots kommen Barriques zum Einsatz, grosse Holzfässer gibt es im Betrieb nicht mehr.

Der Winzer



Andi Krebs, Jahrgang 1981 hat seine Winzerlehre in Cully, Eglisau und Fläsch gemacht. 2009 kam er nach Twann zurück und begann sofort, Einfluss auf die Weinbereitung zu nehmen. Er experimentierte mit gebrauchten Barriques und kreierte den Spitzenwein «Alte Reben». Überhaupt verlagerte er den Fokus auf Pinot Noir. Aber auch Sauvignon Blanc und Chardonnay wurde fortan mehr Aufmerksamkeit geschenkt.

Im Rebberg setzt Andi auf Handarbeit und zunehmend auch auf biologischen Anbau. Im Endprodukt sucht er Frische und Mineralität. Seine eigenen Weine nach einigen Jahren zu degustieren, ist ihm eine ganz besondere Freude. Auch reist er gerne in andere Regionen, um Weingüter zu besuchen.

Einige Weine von Andreas Krebs



Twanner Gutedel AOC Bielersee 2016

Strohgelb. Herrlich duftig mit fruchtigen und blumigen Noten, Lindenblüte; wirkt bereits beim Bouquet frisch und hell. Dann ein schöner Auftritt, mundfüllend, cremig und frisch. Zitrusfrüchte, Stachelbeere, etwas Kernobst. Coole Säure, schöne Länge. Trauben aus verschiedenen Lagen, in denen zurückhaltend ausgelautet worden ist; mit BSA ausgebaut.

Twanner Sauvignon Blanc AOC Bielersee 2016

Helles Strohgelb. In der Nase verhaltene Exotik, Hefenoten. Am Gaumen ungemein frisch und mineralisch. Fruchtsüsse im Auftakt, etwas Hefe, diskrete Grapefruit- und Cassisnoten. Komplex, tiefgründig, herrliche Säure. Knochentrockener Abgang, an die Loire erinnernd. Ein Speisebegleiter, der auch mit Meeresfrüchten gut zurecht kommen dürfte.



Twanner Pinot Gris AOC Bielersee 2016

Etwas dunkleres Gelb. Klassische Nase mit viel Birnenfrucht. Der Wein wurde zunächst einige Stunden auf der Maische stehen gelassen, danach ohne Schwefel weiter gekühlt, um den biologischen Säureabbau zu verhindern. Am Gaumen sehr elegant und herrlich frisch, mit zarten Fruchtnoten. Langer, schöner Abgang. Andis Pinot Gris findet in der Gastronomie grossen Anklang.

Pinot Noir Alte Reben AOC Bielersee 2015

Aus über 40-jährigen Reben, ohne Abbeeren vinifiziert, danach ein Jahr in der Barrique (ca. 40% Neuholz). Dunkles Rubin, kirschen-duftiges, nochholzgeprägtes Bouquet. Samt und Seide, tiefe, gut strukturierte Frucht, schwarze Kirschen. Viel Substanz, rund und harmonisch. Der Wein nähert sich bereits jetzt seiner schönsten Trinkreife, darf aber auch noch lagern.



Malbec AOC Bielersee 2015

Von im Jahr 2000 auf felsigem Boden gesetzten Stöcken aus dem Cahors. Jugendliche, sehr dunkle Farbe mit Violettreflexen. Würzige Kräuterdüfte, Sauerkirsche. Im Mund eine Gewürzexplosion mit Garrigue-Kräutern und viel dunkler Waldfrucht. Die Aromatik erinnert an Portwein. Tolles Rückgrat mit präsender Säure und noch recht heftigen Tanninen. Zum Grillfleisch bereits jetzt top.