

## Weingut des Monats: Schlössli Fabian Teutsch-Marugg



### Der Betrieb


Zusammen mit seiner Frau, Irene Teutsch-Marugg, hat Fabian Teutsch das Gut 2009 von seinem Vater übernommen. Damit ist die sechste Generation Teutsch am Werk. Das Schlössli selbst wurde 1580 als Patrizier-Herbsthaus erbaut. Heute bewirtschaftet Fabian 7 ha eigene Reben, mehrheitlich direkt in der Nähe des Hauses in Schafis, der Ertrag eines weiteren Hektars wird zugekauft. Bei den Rebsorten wurde der Schwerpunkt mehr und mehr auf Pinot Noir gelegt; heute sind es über 50%. Daneben kultiviert man Chasselas (gut 20%), Sauvignon Blanc (gut 10%) sowie Chardonnay, Pinot Gris, Riesling, Diolinoir und Gamaret. Neben klassischen Ausbauarten im grossen Holz und in Barriques experimentiert Fabian seit 2015 auch mit Amphoren. A suivre!


### Der Winzer





Nach seiner Winzerlehre, die ihn nach Aigle, ins Aargauische und in die Bündner Herrschaft führte, absolvierte Fabian Teutsch die Önologeschule in Changins. Der Betrieb bildet Lehrlinge aus, die Meisterprüfung legte Fabian in Wädenswil ab. Den richtigen Reifezeitpunkt abzuwarten und dafür die Lese auch mal zu unterbrechen, bei der Vinifikation mehr Geduld zu üben und die Trauben «auch mal machen lassen», das sind zwei seiner Schwerpunkte in der Weinbereitung. Dabei gibt es immer wieder spannende Experimente, wie etwa «Le Grand Pinot», eine Lageselektion im Doppelbarrique, Vin-teutsch's Portwein Methode oder – in naher Zukunft – auch einen Orange Wine.


## Das Degustationspaket der Vinothek Viniterra im Pfropfhüsli

	<p><b>Gutedel AOC Lac de Bienne 2016</b> Sehr zartes Strohgelb. In der Nase zunächst diskret, am Gaumen mit Lindenblüte und etwas Birne. Schöne Säure. Im Abgang ist der Ausbau auf der Hefe schmeckbar. Zu zwei Dritteln mit biologischem Säureabbau ausgebaut. Ein filigraner, sehr frischer und süffiger Wein. Klassischer Fischbegleiter.</p>
---	---

<p><b>Gutedel Fass No 2 AOC Lac de Bienne 2016</b> Eine «Limited Edition», die ohne BSA ausgebaut wurde. Dementsprechend knackige Säure. Helles Strohgelb mit leichten Grünreflexen. Sehr cooler Auftritt mit Ecken und Kanten, einige frische, grüne Noten, dazu eine herrliche Frucht mit Zitrusnoten und Apfel. Sehr lebendiger Apérowein.</p>	
---	---

	<p><b>Pinot Noir AOC Lac de Bienne 2016</b> Schönes, tiefes, leicht aufhellendes Rot. Wundervolle Himbeerdüfte. Dichter Auftritt, zunächst süß und kräftig, dann noch kernige Gerbstoffe aber auch viel rote Frucht. Im Abgang derzeit noch etwas kantig. Teilweise spontan vergoren und reduktiv ausgebaut; gewinnt daher mit Luftkontakt: Aus diesem Grund frühzeitig öffnen und eventuell dekantieren.</p>
---	---

<p><b>Pinot Noir Réserve AOC Lac de Bienne 2015</b> Spontan vergoren und 12 Monate im Barrique (verschiedene Eichen und Röstungen). Sehr dunkles Rubin, in der Nase parfümiert und noch etwasholzgeprägt. Am Gaumen von klassisch-burgundischem Zuschnitt: gut strukturiert mit Dörrzweitschgen, Kaffee, Leder und etwas Cassis. Öffnet sich zusehends. Darf noch einige Jahre lagern.</p>	
--	---

	<p><b>Amphore AOC Lac de Bienne 2015</b> Nach einem Jahr im Barrique wurden die Weine für acht Monate in Amphoren umgezogen: drei mit Pinot Noir und eine mit Gamaret, wobei 20% verdunsteten. Was übrig blieb, zeigt ein dichtes Rot und dunkle Würze. Pflaumenkompott, Garrigue-Kräuter, tiefgründig, komplex. Im Auftakt bereits rund und harmonisch, im Abgang noch kräftige Gerbstoffe. Ab 2022 probieren!</p>
---	---