

Weingut des Monats: Schott Weine



Der Betrieb

Seit Anne-Claire Schott das Gut 2016 von ihrem Vater Peter übernommen hat, sorgt sie am See – und weit darüber hinaus – für Furore. Aus den 3,5 Hektaren in Wingreis, Twann und Schafis zaubert sie grandiose Weine, die teilweise die durch den Vater begründete Tradition fortführen, teilweise aber auch ganz neue Akzente setzen. So hat sie unter dem Label «Aroma der Landschaft» einen Blanc ins Leben gerufen, der ausschliesslich aus Trauben gewonnen wird, die unmittelbar entlang der typischen Rebmauern wachsen – und zwar vollkommen unabhängig von der Frage, um welche Sorte es sich handelt. Auch im Flaschendesign geht sie neue Wege – ganz abgesehen von innovativen Ausbaumethoden und der rigorosen Ausrichtung an den Gedanken von Rudolf Steiner.

Die Winzerin



Nachdem sie zunächst Kunstgeschichte und Soziologie studiert hatte, liess sich Anne-Claire in Changins zur Önologin ausbilden. Dazu kamen Aufenthalte bei verschiedenen Winzern am Genfersee, im Bündnerland und im New York State. Die Lehren von Changins betrachtet sie als traditionalistische Basis, auf der sie ihre eigenen Ideen und Vorstellungen entwickelt. «Ich möchte möglichst wenig intervenieren und die Traube machen lassen, sie lediglich begleiten. Die so genannte Typizität ist nicht mein Ziel.» Dabei kommt Anthroposophie zur Anwendung, in der Vinifikation experimentiert sie mit Betoneiern, seit neuestem versucht sie den Verzicht auf Sulfite. Die Aromen der Landschaft waren also bloss der Anfang.

Das Degustationspaket der Vinothek Viniterra im Pfropfhüslì



Gutedel 2017 Bielersee AOC

Mit biologischem Säureabbau vinifiziert. Recht dunkles Gelb. Herrlicher Duft nach Birnen, durchsetzt mit etwas Banane. Am Gaumen cremig und druckvoll, schöne Aromatik, erneut mit viel Birne, dazu Steinfrüchte. Gut strukturiert, mineralische, fast salzige Noten. Langer Abgang. Ein Wein, der jedem Apéro Klasse verleihen wird.

Sauvignon Blanc 2017 Bielersee AOC

Klassisch-fruchtiges Sauvignon-Blanc-Bouquet mit Cassis, Grapefruit, Stachelbeere und Johannisbeeren. Auf der Hefe und teilweise in gebrauchten Barriques ausgebaut, darum sehr cremig, überraschend üppig, einiges an Tiefgang. Interessantes Süsse-Säure-Spiel mit spannenden Bitternoten, an Rhabarber erinnernd.



Blanc 2017 Bielersee AOC

Sechs verschiedene Traubensorten, deren Stöcke unmittelbar an den Rebmauern wachsen. Spontan, zum Teil an der Maische vergoren und ohne BSA im Beton-Ei ausgebaut. Anspruchsvoller, ausdrucksstarker Wein mit sehr viel Struktur und Tiefe. Die Aromatik mit trockenen Früchten (Aprikose, Apfel, gar helle Rosinen) wirkt derzeit eher im Hintergrund. Ultratrocken, mineralisch-salzig, langer Abgang. Ein Gastronomiewein.

Pinot Noir 2016 Bielersee AOC

Strahlendes Rubin. Im Holzfuder ausgebaut. Riecht nach getrockneten Pflaumen und Mon-Chérie-Kirschen. Am Gaumen Marzipan, kombiniert mit Wildkirschen, auch getrocknete, helle und dunkle Früchte. Nussige Anklänge (Mandeln? Cashew? Pinien?) Mit der Zeit offenbaren sich weitere spannende Aromen: etwas Kaffee, Kräuter, Orangenschokolade.



Pinot Noir Réserve 2016 Bielersee AOC

12 Monate in Barriques ausgebaut (unter 20% Neuholz). Kerniges Rubin. Klassische, eichenparfumierte Barrique-Nase. Wuchtig-süßes Auftreten, danach zeigen reife, dunkle Waldfrüchte. Einerseits von massiver aber eleganter Frucht geprägt, andererseits viele Barrique-Aromen wie Toast und Kaffee. Vielversprechende Gerbstoffe. Macht Spass, sollte aber noch drei, vier Jahre lagern.