

## Weingut des Monats März in der Vinothek Viniterra in Twann

### Weinbau Giauque



Remo und Sandra Giauque-Kunz | Oberdorf 2 | 2514 Ligerz | [www.giauquewein.ch](http://www.giauquewein.ch)

Rebfläche: 3 Hektar

Sortenspiegel: Chasselas, Pinot Noir, Sauvignon Blanc, Dornfelder, Chardonnay, Pinot Gris

#### **Der Betrieb**

Chasselas! Remo Giauque spricht vom Chasselas-Gen, das in ihm steckt. Der Chasselas ist Programm. Kaum sitzt die Familie zusammen am Tisch, wird über diesen Weisswein gesprochen, als sei er ein guter Freund der Familie. Der Chasselas ist für Remo Giauque, wie auch schon für seine Eltern, die Rebsorte, in die er seine ganze Leidenschaft steckt. Die beiden wichtigsten Linien im Sortiment sind der „Kirchwein“ und der Wein aus der Lage „Hinter der Kirche“. Sauber getrennt vinifiziert, entsteht mit dem „Kirchwein“ ein leichter Apérowein, mit dem „Hinter der Kirche“ ein kräftiger Essensbegleiter. Sie sind wie der kleine und der grosse Bruder.

Weinbau Giauque wurde 2007 von Edgar und Therese Giauque an den Sohn übergeben. Heute wird der Betrieb von Sandra und Remo Giauque geleitet. Sie sind Eltern zweier Kinder und mit vollem Einsatz dabei. Während Remo überwiegend für die Weinbereitung zuständig ist, kümmert sich die gelernte Köchin Sandra um den gastronomischen Bereich. Die vielen anderen administrativen und organisatorischen Arbeiten teilen sich die beiden. Unterstützt werden sie von Remos Mutter Therese, die nach wie vor Freude an der Arbeit im Weinberg hat. Hier arbeitet in dritter und vierter Generation eine Winzerfamilie zusammen, wie sie typisch ist für die Weinbauregion Bielersee.

Über die Hälfte der Weine wird direkt an Privatkunden verkauft. Ein weiterer, wichtiger Vertriebszweig sind die Restaurants. Auf dem Weingut werden klassische Apéros, Degustationen und Rebrundgänge angeboten. Vom Frühjahr bis in den Herbst hinein ist am Freitag geöffnet für Gäste. Im Angebot sind traditionelle Gerichte mit Fisch, Rindstatar oder feine Pilzpastetli. In den Wintermonaten von Januar bis zum ersten Märzwochenende kann man auch die traditionelle Treberwurst geniessen.

Bei Giauques ist man willkommen. Probieren Sie es aus...

### **Chasselas·Kirchwein·Bielersee AOC-2017 11,6 % vol.**

Hier begrüsst uns gleich ein frischer Duft. Der perfekte Start in eine Degustation. Helle Früchte und Zitrusaromen begleiten den Auftakt am Gaumen, der ein wenig Schmelz und einen angenehmen zarten und süsslichen Geschmack mit sich bringt, der nicht durch Fructose, sondern durch den vorhandenen Alkohol entsteht. Der Wein ist nicht aufdringlich und hat wegen seiner Balance und der runden Struktur einen schönen Trinkfluss. Perfekt zum Apéro!

### **Chasselas·Hinter der Kirche·Bielersee AOC-2017 11,6 % vol.**

Als grossen Bruder des „Kirchweins“ kann man den Wein aus der Lage „Hinter der Kirche“ bezeichnen. Er hat von allem etwas mehr. Mehr Duft in der Nase, intensiv wahrnehmbare Aromen von Honig, Ananas und vielleicht etwas Erdbeere. Er wirkt ruhiger und reifer. Dem Wein wird man gerecht, wenn er zu Fisch, Spargel oder Kalbfleisch ein feines Abendessen begleiten darf.

### **Chardonnay·Bielersee AOC-2017 13,2 % vol.**

Ein puristischer Chardonnay mit leichten Aromen von Ananas, Banane und einer schönen, zart gelben Farbe. Am Gaumen spürt man zuerst eine frische Säure, einen kurzen Moment später wird der Wein warm und voll im Mund. Ein schöner Chardonnay mit Lagerpotenzial, der auch heute schon Spass macht.

### **Pinot Noir·Kirchwein·Bielersee AOC-2017 13,4 % vol.**

Mit seiner typischen, hellen, kirschroten Farbe gibt der Wein eine Vorahnung auf seinen Geschmack. Kirsche, Waldbeerenkonfitüre, Erdbeere, umrundet von einer deutlichen Tanninstruktur. Der Wein ist noch jung, trotzdem wirkt er geschmeidig und rund. Vergeblich sucht man die bitteren Noten, die junge Pinot Noirs gerne haben. Auch beim „Mondial de Pinot“ hat man Gefallen an ihm gefunden und ihn mit der Silbermedaille ausgezeichnet.

### **Pinot Noir·Hinter der Kirche· Bielersee AOC-2017 13,4 % vol.**

Wieder ein grosser Bruder! Der Pinot „Hinter der Kirche“ ist dem „Kirchwein“ in allem etwas voraus. Er wirkt reifer und ruhiger. Die Aromen entwickeln sich sensorisch Richtung Dörrfrucht, reife Zwetschge und Kompott. Die Tannine sind nach wie vor deutlich spürbar, was bei einem anderthalbjährigen Rotwein nicht weiter verwundert. Hier haben wir einen Pinot, der heute schon Freude bereitet, den man aber getrost auch noch ein paar Jahre lagern kann.

## Wissenswert

### Aromen

Eine Weinbeschreibung kann phantasievoll sein. Wenn von Veilchen, Gummibärchen oder einem Gummiabriebton in Kombination mit Pferdeschweiss und Amarenakirsche gesprochen wird, verdreht manch einer die Augen und versteht die Welt nicht mehr. Aber was hat es mit den Aromen wirklich auf sich? Was ist drin im Wein, was ihn nach Pferdeschweiss oder Vanille schmecken lässt? Nun, Wein schmeckt kaum mehr nach dem, aus was er entstanden ist, dem Traubensaft. Aber warum nicht? Vereinfacht beschrieben wandelt die Hefe, die ein Pilz ist, innerhalb eines Stoffwechselprozesses den im Saft vorhandenen Zucker in Alkohol und Kohlenstoffdioxid um. Dieser Vorgang ist sehr komplex. Innerhalb dieses Prozesses entstehen viele Stoffe. Manche werden nur vorübergehend gebildet, andere bleiben erhalten, bis der Wein im Glas des Weintrinkers angekommen ist. Nicht alle Stoffe haben die vordergründige Eigenschaft nach etwas zu riechen, manche kommen schlicht in zu geringen Mengen vor. Andere jedoch spielen eine wichtige Rolle in Bezug auf den späteren Duft des Weines. An dieser Stelle können die Ester und höheren Alkohole genannt werden. Sie entstehen aus einer Verbindung von Alkohol und Säure und sind sehr geruchsintensiv. Octansäureethyl-Ester beispielsweise riecht nach Ananas oder Birne. Essigsäureethyl-Ester nach Nagellack oder Firnis. Achtung! Wir sind hier immer im Bereich der Gärung oder Reaktion von Stoffen, die im Most oder Wein auf natürliche Weise vorhanden sind. Die Kunst der Weinmacher/in besteht darin, Stoffe und Stoffbildungen zu kennen, zu steuern, anzuregen oder zu unterbinden. Es wird kein Aroma von aussen zugesetzt. Nicht nur, dass es keinen Sinn machen würde, es ist auch nicht erlaubt. Eine kleine Ausnahme gibt es aber. Holz! Neben den unzähligen Aromen, die bei der Weinbereitung entstehen, gibt es ein breites Spektrum an Aromen, die ein Holzfass an den Wein abgeben kann. Dazu zählt der Geruch nach Zimt, Vanille, Rauch, Zigarre oder einfach der Duft nach frischem Holz. All diese Komponenten können aus dem Fass in den Wein übergehen, wenn er darin gelagert wird. Unerwünschte Fehltonen können durch unsachgemässe oder unsaubere Arbeit in den Wein gelangen. Dies geschieht möglicherweise während eines Pumpvorganges oder wenn Filteranlagen nicht sachgerecht bedient werden. Weine können in der Folge nach Gummi oder Papier schmecken und sind unwiederbringlich verdorben.