

# LUCY IN THE SKY



**WEINREISE AN DEN BIELERSEE. AVEC TROIS AMIS.**

## WAS BISHER GESCHAH

Der Weinliebhaber-Trupp «Chevaliers des Vins» bereist regelmässig Weingegenden in der Schweiz, in umliegender europäischer Nachbarschaft und darüber hinaus. Die AOC Bielersee, in der neutralen Zone des «Röstigrabens» gelegen, stand nie im Fokus. Durch puren Zufall [gibt es Zufälle?] oder göttliche Fügung [gibt es Gott?] machten gewisse Mitglieder Bekanntschaft mit dem Wein «Vogelsang». Um ermesen zu können was es mit dem Tropfen auf sich hatte, wurde das noch junge Vögelchen in eine Diagonalverkostung «Schweizer Premium Pinot Noir» platziert. Dabei holte er sich, mit dem noch sehr jugendlichen Jahrgang 2011, den totalen Sieg und stellte bekannte Namen wie Pellegrin, Mathier, Bachtobel oder Gantenbein in den Schatten. Das war einerseits ein Schreckmoment und andererseits die Geburtsstunde der Idee, den Weinen vom Bielersee mehr Denk-, Trink- und Genuss-Raum zu geben. Eine erste Vertikale der Vogel-Gesänge gegen Ganten-Gebeine und Krebs-Scheren wurde suboptimal von kleineren technischen Problemen begleitet  
**[Verwechslung der Samples: 🍷\*🚫 SO KANN ICH NICHT ARBEITEN!].**

Egal wie, eins war klar:  
Die Enge innerhalb der geöffneten Tropfen war so atemberaubend, dass ein Besuch der Bielersee-Region sich geradezu aufdrängte. Scheinbar werden dort ernsthafte Weine von internationalem Format produziert. Von diesen Abwegen handelt dieser Report.

N:  
G:  
WF:  
Kommentar:

Jahrgang:  
weinfanatic 2

# «AM JURABOGEN»

**Nach der etwas «unsauberen» Vertikale der Vogelsänge [besser gesagt: Genau deswegen], war der Entschluss rasch klar: Wir müssen uns so bald wie möglich an die Gestade des Bielersees und die Grenze des «Röstigrabens» begeben. Denn, eine Schwalbe macht ja bekanntlich noch lange keinen Sommer. Wäre ja noch schöner. Es galt also zu überprüfen wie die sonstige Qualität der Seewinzerinnen und -winzer ist. Da Zeit und klarer Geist sich beim Weinverkosten und -trinken umgekehrt proportional zu einander verhalten, selektionierten wir für den Tagestrip vier Weingüter|Produzenten die wir besser kennenlernen wollten: Steiner, Krebs, Gromann sowie Dextl [Keller am See]. Dazu gab es in einem der wohl am schönsten gelegenen Restaurants der Schweiz, in das Bundesräte mit ihren Gästen oder auch schon mal UNO Generalsekretäre einkehren, ein wunderbares Mittagsmenü mit dem einen oder anderen Piraten.**

## LUCY IN THE SKY

Sabine Steiner und Andreas Krebs. Sie sind quasi das Liebespaar dieser «Vinovela». Sie beide haben aber das Heu nicht überall auf der

gleichen Bühne. Das ist auch gut so. Es ist das Trennende das wohl ihren Erfolg ausmacht. Die Weingüter sind separiert. Die Philosophien sind verschieden. Die Weine zeigen sich sehr unterschiedlich. Während Andreas, ganz ungewohnt und kontraintuitiv für einen Mann, subtile ja fast schüchterne Weine produziert, keltert Sabine geschmeidige Preziosen mit viel Tiefe und ausserordentlichem wie auch aussergewöhnlichem Volumen. Nicht, dass dies bei Krebs fehlen würde. Es ist einfach nicht so vordergründig. Weder gut noch schlecht. Einfach anders, der Andi.

Es gibt wohl genug Weingüter, die durch Zukauf, glückliche Fügung oder Heirat sich um eine «Marke» erweitern konnten. Das Resultat sind zumeist Tropfen die irgendwann mal uniform oder gar gleich schmecken. Man teilt das Bett, den Tisch und die sonstigen Vorlieben. Hier verstehen es Sabine und Andreas die Kirche im Dorf zu lassen und ihre jeweiligen eigenen Wege zu gehen. Nix da mit einem «Steinkrebs» also!

Der wohl speziellste Wein in Sabines Repertoire ist der Sauvignon Blanc «Summerrode»!

Ganze hundert Magnums produziert sie neu seit dem Jahrgang 2016. Ein SB bei dem sie sich getraut ihn in ein Barriekleidchen zu packen. Um ihm Tiefe, Schliff und etwas «Turn» auf den [hoffentlich] langen Weg zu geben. Die Frische, Spritzigkeit und Mineralität ist trotzdem da. Verpackt als tropische Duftwolke. Als «Aromenwucht» die die Nasenwände zum vibrieren bringt.

Warum ist dieser Wein hier erwähnenswert? Die beiden mögen zwar ihre önologischen «Babies» schön zu trennen. Doch «Summerrode» fusst auf der Kumulation ihrer gegenseitigen Liebe und Zuneigung. Es ist der Geburtsjahrgangsw Wein ihrer kleinen Lucy und soll ihr hoffentlich mal in sogar 20 Jahren Spass bereiten.

**«Die beiden mögen zwar ihre önologischen ‘Babies’ schön zu trennen. Doch ‘Summerrode’ fusst auf der Kumulation ihrer gegenseitigen Liebe und Zuneigung».**



## VON KREBSEN UND VÖGELN

Andreas Krebs produziert feine Weine. Entweder wachsen die Trauben dafür an den Hängen des Bielersees oder zumindest in Sichtweite dessen. Wie bei Sabine Steiner umfasst sein Repertoire die neuen wichtigsten Traubensorten der Bielersee-Region: Pinot Noir, Malbec [Steiner: Syrah], Chardonnay, Sauvignon Blanc und Chasselas. Seinen Fokus legt er eher auf den Rotwein und damit den Pinot Noir. Er baut ihn basisch im Stile eines einfachen Landweins aus, der zum Plättchen mit Käse und Trockenfleisch sehr zu gefallen weiss. Darüber keltert er einen schönen weiteren Blauburgunder der korrekt, still und gradlinig das grosse Holz nur kurz gesehen hat. Unter dem Label «Alte Reben» produziert er in der Steillage «Vogelsang», aus uralten Stöcken, einen geschmeidigen und kühlen Pinot von beachtlichem Format.

Davon separiert, entsteht im Auftrag von Thomas Gromann aus der gleichen Parzelle am Fusse eines senkrechten Felsens der Lagenwein «Vogelsang» selbst. Die Traubenbasis ist bei Krebs «Alte Reben» und Gromans «Vogelsang» identisch. Die Philosophie ist jedoch unterschiedlich. Durch präzise Assemblage der einzelnen Chargen, den Einsatz allerbesten Burgunderfässer und rigoroser Selektion entsteht beim «Vogelsang» ein deutlich anders geartetes Qualitätsprodukt, das seines Gleichen sucht. Die lediglich zwei Fässer finden nach langer Fasslagerung von 18 bis 24 Monaten den Weg in viele Magnums und leider zu wenige Geniesserkehlen. Aber keine Kritik an dieser Stelle: Gutes ist nun mal limitiert. Es trinken auch nicht alle DRC!

**«Wie bei Sabine Steiner umfasst sein Repertoire die neuen wichtigsten Traubensorten der Bielersee-Region: Pinot Noir, Malbec [Steiner: Syrah], Chardonnay, Sauvignon Blanc und Chasselas.»**

## EIN KELLER AM SEE

Christian Dextl ist ein richtiger Berner «Giel». Aussehen tut er wie eine Mischung aus Namensvetter Christian Tschidda und Kurt Cobain! Dieser Vergleich ist nicht wirklich weit hergeholt. Christian lässt auf seinen winzigen 1.5 Hektaren vieles geschehen, arbeitet nach biologischen Richtlinien und ist nach Demeter zertifiziert. Weitestgehend wie der coole und oberfaule Christian Tschidda... Vergleichbar mit Kurt Cobain, mit seinen drei Standardgitarrenriffs, hat sich Christian Dextl – in Sachen Wein – vieles selbst beigebracht.

Offiziell Gelerntes hinterfragt er und versucht so im Jahr zwei [Anno Dextl] seinen eigenen Stil in seinem «Keller am See» zu finden. Leider waren seine Weine beim Besuch teilweise bereits ausverkauft. Dies wohl gemerkt bei der erstmaligen Kelterung!! Klingt fast ein bisschen so, wie die Überzeichnung einer Aktie beim IPO. Doch damit enden schon die Parallelitäten zum Finanzmarkt. Während dort die Risiken bei Start-Ups sehr hoch sind, kommt hier bereits beim Start, ein Produkt auf den Markt, das es in sich hat! Die kleine Probe der verfügbaren Chasselas, Sauvignon Blanc und des Rosé gab uns einen guten Querschnitt seines Schaffens. Einen Schluck seines

Pinot Noir mussten wir ihm, im wahrsten Sinne des Wortes, aus dem privaten Keller abschnurren! Speziell erwähnenswert sind eigentlich all seine Weine. In unser Gedächtnis haben sich wahlweise – je nach Verkoster – der Sauvignon Blanc und der Pinot Noir eingebrannt. Wobei der Lebensbogen des Pinot Noir bereits nach 18 Monaten sehr am Peak zu sein scheint. Time will tell...

Sympatisch macht das Mikroweingut [6 000 Flaschen] am See der moderne Style, die offene und kommunikative Art, sowie die Zusammenarbeit mit Foodbloggerin Anja Mathys. Dadurch hat alles eine Linie und den erkennbaren roten Faden. Da sind zwei am Werk die was davon verstehen.

**«Leider waren seine Weine beim Besuch teilweise bereits ausverkauft. Dies wohl gemerkt bei der erstmaligen Kelterung!! Klingt fast ein bisschen so, wie die Überzeichnung einer Aktie beim IPO.»**





### **KRAFT AUF DEN BODEN BRINGEN**

Heutzutage steht man als Mensch, Unternehmen, Fussballmannschaft oder Stadt für «irgendwas». Silicon Valley? Das Newtech-Eldorado! Deutschland? Der Motor Europas! Bordeaux-Jahrgang 20xx? Ein Jahrhundert-Wein! Helene Fischer? Atemlos. Die ganze Nacht! Donald Trump? Tripper in den Händen! Sorry, Vertipper: Twitter!!

Ein Etikett, Label, Anhängsel oder ein Begriff wird häufig dafür verwendet. Bei Weinregionen ist es ähnlich. Burgund? Überteuert und galaktisch! Piemont? Lass 20 Jahre liegen! Südtirol? Lagrein, lass sein! Und die Region Bielersee?

Nun, die AOC ist nicht gerade an einer önologisch-kosmopolitischen Weggabelung gelegen. Nur wenige wissen wofür die Region steht. Selbst die Winzer wussten es lange nicht wirklich und bauten auf den rund 200 Hektaren alles an, was gefallen könnte. Die Vielfalt sollte das Markenzeichen des Landstrichs werden. Doch wie es so ist: Versucht Du allen zu gefallen, mag Dich am Schluss niemand wirklich. Wenn man alles ist und alles hat, ist man am Schluss niemand und hat nix.

Die AOC versucht sich gerade selbst neu zu finden. Eine junge Generation Winzerinnen und Winzern schliesst langsam mit der Geschichte ab und fängt ein neues

Kapitel an zu schreiben. Viele der über 30 kultivierten Sorten werden ausgerissen. Fokussierung und damit Bildung gewisser Alleinstellungsmerkmale ist die Attitüde der Stunde. Mit Sabine Steiner, Andreas Krebs, Thomas Gromann und Christian Dext haben wir wohl ein paar der wichtigsten Protagonisten dieser «New Generation» gefunden und für wahrlich gut befunden!

**«Bei Weinregionen ist es häufig ähnlich. Burgund? Überteuert und schön! Piemont? Lass 20 Jahre liegen! Südtirol? Lagrein, lass sein! Und die Region Bielersee?»**

### **ÜBER DAS GLÜCK**

Wissenschaftliche Studien landauf landab haben schon mannigfach bewiesen, dass der Kauf von Waren das Selbstbelohnungssystem in unseren Oberstübchen aktiviert. Dadurch werden Glücksgefühle frei, die uns mindestens in eine entspannte Stimmung oder maximal in glückselige Euphorie versetzen. Über das Glück welches man empfindet, wenn man einer Trüffelsau gleich, etwas Neues gefunden, ja entdeckt hat, ist die [zumindest mir subjektiv bekannte] wissenschaftliche Basis eher dünn.

Doch, das Gefühl ist da. Es ist real. Am Bielersee haben wir Weine mit Format und Erinnerungswert verkostet. Sie haben ihre eigene «Kante» und gleichzeitig [bernsische?!] Ruhe, die sie vermitteln.

**«Irgendwann während der Rückfahrt in heimische Gefilde stellte sich beim Schreibenden die Überzeugung ein, dass er ohne gewisse Weine, die er heute verkosten durften, einfach nicht mehr leben wollte».**

Zudem durften wir sie in einer unglaublich magischen Szenerie mit erlesenem Essen geniessen. Irgendwann während der Rückfahrt in heimische Gefilde stellte sich beim Schreibenden [und wohl bei den anderen Mitreisenden], die Überzeugung ein, dass er ohne gewisse Weine, die er heute verkosten durften, einfach nicht mehr leben wollte. Ja, eigentlich nicht mehr Leben konnte.

Da sind sie also: Die Glücksweine von den Gestaden und aus der Hand der jungen Wilden des Bielersees.

### CHEZ TROIS AMIS

Die gastronomische Begleitung der gereiften Weine war umwerfend. Dort, wo man üblicherweise von einem einfachen Plättchen [Wurst selbst schneiden] über eine Suppe bis maximal Fitnesssteller [Wurst-

Käse-Salat] oder eine Portion Pommes Frites bekommt, wurden uns acht Gänge serviert, die sogar Bundesräten oder UNO-Generalsekretären schmecken. Was im Übrigen der Wahrheit entspricht. Allerlei Tierhäute [frittiert, belegt,

bestrichen und als Popcorn getarnt] kamen auf den gedeckten Tisch. Geflügel, Fisch, Behuftes und Gefrorenes fanden einen guten Weg unsere Gaumen spannend zu den Weinen herauszufordern. Merci, mes amis!







## «Clos d'Abbé» Chasselas 2016

N: Pfirsiche, reife  
Aprikosen, weiße Blüten  
G: Honigmelone, reife  
Birne, Geröll  
WF: 8.5|10.0

### Kommentar

Wow, hier spielt also die Chasselas-Musik. Ein eher voluminöser Vertreter der Traubensorte. Sehr charmantes und richtiggehend einnehmendes Nasenbild. Trotzdem durch die schöne Säure nicht allzu üppig. Wunderbares Mundvolumen und fast schon explodierende Fülle am Gaumen. Doch immer unter der Prämisse nicht «Weight Watchers».

## Sauvignon Blanc 2016

N: Zitrone, Grapefruit,  
Beton  
G: Tropische Früchte, viel  
Frische, kickende Säure  
WF: 8.0|10.0

### Kommentar

Ein sicherlich eher modernerer Sauvignon Blanc. Die feine Süsse in der Nase und am Gaumen ist nicht eingebildet. Der Tropfen weist tatsächlich etwas Restzucker auf. Allerdings ist die Säure so präsent, dass er dadurch nicht üppig oder behäbig wirkt. Sehr schön ist das Volumen an tropischen Früchten, dass sich einem vor allem am Gaumen eröffnet. Ein must buy für Sauvignon Blanc.

## «Summerode» Sauvignon Blanc 2016

N: Mango, Passions-  
frucht, Limetten-Gazosa  
G: Kreide, Mineralität,  
feine Bitterkeit  
WF: 9.0|10.0

### Kommentar

Ein Gigant. Doch nicht wegen der Opulenz. Es ist eher die schiere Wucht der Aromen die einem wie eine Welle in der Nase entgegenkommt. Noch tropischer als die klassische Variante und mit noch deutlich mehr Power. Doch diese ist schlicht wunderbar. Ein Nektar aus Wonne und Präzision. Ein See voller Glückseligkeit und Zufriedenheit. Ein kurzer Sommerregen auf heissem Asphalt. Ohne diesen Wein will ich nicht mehr leben.

## Pinot Gris 2016

N: Buttergipfel, Nektar-  
inen, weiße Blüten  
G: Reife Pirsich, Bienen-  
wachs, Honigmelone  
WF: 8.5|10.0

### Kommentar

Eine sehr schöne Version eines Grauburgunders. Es ist alles da was es für einen guten Weisswein braucht. Trotz seiner überraschenden und dominanten Fülle hat er durch die schöne und vordergründige Säure nicht zu viel «Fett» an den Rippchen angesetzt. Der Abgang ist trotz der etwas belegenden Fruchteindrücke von viel Frische und Länge begleitet. Lange fand ich Grund Pinot Gris aus dem Weg zu gehen und ihn eher wenig zu trinken. Bis jetzt und zum Tropfen von Sabine.



## Chardonnay 2015

N: Feine Buttrigkeit, klare hintergründige Zitrusnase, Kamillentee  
G: Liebliche Säure, dezente Süsse, präzise  
WF: 9.0|10.0

### Kommentar

Welch ein «basischer» bzw. erdnahe Chardonnay! Alles ist an seinem Ort. Da sind gewisse klare Elemente die eindeutig zu Chardonnay gehören. Doch daneben ist der Tropfen extrem lieblich und fein geraten. Nie drängt er sich auf. Sehr präzise und fast schon wie mit einem Bleistift gezeichnet. Ein sehr geiler Chardonnay mit Erinnerungspotenzial. Der 2016er, der ebenfalls verkostet wurde, war dahingehend noch «unfassbar», da er irgendwie fast zu zurückhaltend wirkte.

## «Tribolettes» Pinot Noir 2015

N: Orangenschalen, Minze, Eukalyptus  
G: Herzkirschen, Karamell, Vanille  
WF: 9.5|10.0

### Kommentar

Ein sagenhaft geiler Wein. Geht eindeutig in Richtung Perfektion und Vollkommenheit. In der Nase sehr viel frische Aromen die einen regelrecht aus dem Glas anspringen. Vom ersten Riechen an ist man wie gefangen und paralysiert von dieser zarten Wucht im Glas. Da ist ganz viel kühle und vor allem tiefe Aromatik drin. Nichts ist aufdringlich oder vordergründig. Alles erschliesst sich eher im Nachhall am Gaumen. Es scheint ziemlich unvorstellbar einen besseren Wein aus der Region hinzubekommen.

## Syrah 2015

N: Verschiedene Pfefferarten, Olivenpaste  
G: Weisser Pfeffer, spürbare Säure, gute Spannung  
WF: 8.0|10.0

### Kommentar

Nun gut. Entweder man mag Pfeffer oder man mag ihn nicht. Ich liebe Pfeffer. Auf dem Risotto, der Pizza, einem schönen Stück Fleisch oder auf Erdbeeren von mir aus. Aber ein Gemenge an verschiedenen Pfeffereindrücken sowohl in der Nase als auch am Gaumen bei Wein, gehört nicht zur Kategorie «I Like». Doch trotzdem gehört es auch dazu, Weine die für einen nicht im primären Fokus stehen, objektiv zu analysieren. Der Syrah von Sabine Steiner ist sicherlich gut.



## «Bärner Wy» Chasselas 2016

N: Birne, Aprikose,  
stramme Säure  
G: Gradlinig, Mineralität,  
Kiesel  
WF: 8.0|10.0

### Kommentar

Ein schöner und frischer Zeitgenosse. Ziemlich klassisch kommt er daher. In der Nase viel helles Steinobst und stramme sowie spürbare Säure. Sie ist dazu ziemlich vordergründig. Der Wein ist nicht wirklich so gemütlich unterwegs, wie es sein Name vorgibt. Am Gaumen viel Frische durch einen leichten und durchaus spannend geratenen Kohlen-säureeffekt. Im Abgang dann typische Zitrus-früchte und etwas belegendes Bienenwachs. Geht ganz gut.

## Sauvignon Blanc 2016

N: Süsse Aprikosen, Pink  
Grapefruit, Gras  
G: Grünliche Noten,  
Limetten, Schnittlauch  
WF: 8.5|10.0

### Kommentar

Ein in Summe sehr schöner und fast etwas untypischer Sauvignon Blanc. In der Nase viel süsse Frucht die von reifen Aprikosen begleitet wird. Gleichzeitig ist da aber auch spürbare Frische. Diese meldet sich durch einen schön reifen Pink-Grapefruit-Ton. Am Gaumen folgt viel Präzision und Knackigkeit. Die leicht grünlichen Noten nach Limette und Schnittlauch muss man mögen. Der Abgang ist sehr lang und vielver-sprechend. Ein Form-wandler im Glas.



## «Bärner Wy» Pinot Noir 2016

N: Erdbeeren,  
Sauerkirschen, Würze  
G: Rote Beeren,  
Himbeeren, viel Frische  
WF: 8.0|10.0

### Kommentar

Ein sehr schöner Pinot-Noir-Basiswein den Andreas Krebs da keltern. Genau diese Art von «Brot & Butter-Weine» braucht man nach einem langen Spaziergang in den Rebbergen. Es ist die Ehrlichkeit die aus dem Tropfen spricht. Unkompliziert und «faden-grade». Da ist nichts geschönt oder gepimpt. Er ist fruchtig und mehr möchte er auch nicht sein. Ein Wander-Wein wie er im Buche steht und viel Spass macht. Saufn!

## «Alte Reben» Pinot Noir 2015

N: Veilchen, Himbeeren,  
Rosen  
G: Erdbeeren, etwas  
Crème, Milchsokolade  
WF: 8.5|10.0

### Kommentar

Le Grand Vin! Eingequetscht zwischen See und einer steilen Felswand, erwächst hier aus Methusalemreben ein feines Säftchen. Ganz der Region entsprechend ist die Aromatik sehr fein gewoben. Glasklare Präzision verleiht ihm die präsen-te Säure. Die Balance dazu, ist das vordergründige Tannin, dass über die Zeit wohl glatt gebürstet sein dürfte. Ein toller Wein und «Zwilling» des «Vogelsangs».

## Malbec 2015

N: Gras, Gummi, grünlich  
G: Leder, feine  
Animalität, dunkle  
Schokolade  
WF: 7.5|10.0

### Kommentar

Malbec ist so eine Sache: Wenn man sich mal auf Argentinier «eingetrunk-en» hat... Bei Schweizer Malbec kommt hinzu, dass im Glas immerzu ein grasig grüner Ton herrscht. Eigentlich eher: Beherrscht!! Manchmal schmecken gewisse Zweigelt aus Österreich ähnlich. Der Wein ist schwierig zu fassen. Wer ist eigentlich mal durch die Deutschschweiz gewandert und hat Malbec zum Anbau empfohlen!? Warum?! @#%&\*! 🍷



## Chasselas 2016

W: Wachs, weisse Blüten, etwas Kamille  
G: Limette, Holunder, grüner Apfel  
WF: 8.0|10.0

### Kommentar

Ein Chasselas der auch jenen Spass machen dürfte die keine grosse Zuneigung gegenüber der Traubensorte empfinden. Mit Bienenwachs und etwas Kamille vermittelt er eher eine füllige Nase. Das Aroma an weissen Blüten ist sehr attraktiv. Das leicht Bittere am Gaumen ist nicht gross wahrnehmbar. Da ist viel Holunder, etwas grüner Apfel und eine Spur Limette. Ja, das geht! Sehr ordentliches Weinchen.

## Sauvignon Blanc 2016

N: Passionsfrucht, Zitrusfrüchte, grünes Gras  
G: Litschi, Zitronen, spritzige Säure  
WF: 8.0|10.0

### Kommentar

Ein Sauvignon Blanc der für die einen relativ klassisch daherkam und für andere fast eine Offenbarung war. Da ist ganz viel Frische in der Nase. Die Paarung zwischen Passionsfrucht sowie zitronigen Anklängen in Zusammenspiel mit Gras und Brennnessel gibt ihm viel Frische. Die Säure und die gekonnt eingepärgte Bitterkeit kicken am Gaumen. Jemand [muss ein Bluffer gewesen sein!] bemerkte die Ganztraubenvergärung. Great respect!



## Rosé 2016

N: Fenchel, Zitrusfrüchte, Rosenblüten  
G: Viel Frische, schöne Säure, Grapefruit  
WF: 8.0|10.0

### Kommentar

Ein Rosé ist ein Rosé. Damit tut man diesem «Feigling», wie vermutlich vielen weiteren Rosé auf dem Markt, unrecht. Das sei mal hier festgehalten. Ok. Aber jetzt wirklich im Ernst: Wozu? Wer braucht ihn? Wer braucht Rosé grundsätzlich, wenn es so tolle weisse Rebsorten wie Riesling, Chardonnay oder Chasselas gibt. Weissweine die einem den Sommertag verschönern und versüssen können. Will man etwas Rotes trinken, so möge man doch zu einem einfachen und leicht gekühlten Pinot greifen...

## Pinot Noir 2015

N: Himbeere, Erdbeere, Teer, Kaffee  
G: Sauerkirschen, Himbeeren, Erdbeercreme  
WF: 9.5|10.0

### Kommentar:

Ok, dieser Wein überrascht ungemein. Er ist so umwerfend, dass man es fast nicht glaubt. Ein 2015er der bereits jetzt schon so offen, einnehmend und ach so umarmend ist, kam mir bis dato noch nie ins Glas. Hinter vorgehaltener Hand: Ich liebe ihn. Jetzt. Ja, auch so ein Wein ohne den man nicht leben kann. Aber leider muss – ausverkauft! Auch wenn der Stand der Dinge darauf hinweist, dass sein Lebenszyklus wohl in ein paar wenigen Jahren schon beendet sein dürfte. Gerade jetzt ist er schlicht und einfach: Genial!

# ESSENSWEINE: GROMANN & SÖHNE

Die folgenden Weine wurden zum Essen genossen. Ehrlicher Weise muss man [ich!] hier zugeben, dass der Genuss im Vordergrund lag. Darum kam die Niederschrift der Notizen irgendwann mal zu Erliegen. Naseneindrücke vermengten sich mit den Gaumenküssen der Tropfen. Es wurde nicht gespuckt. Im Gegenteil. Es wäre ein richtiggehendes Sakrileg gewesen dies zu tun. Nichtsdestotrotz haben die Weine ihre Spuren in und an uns hinterlassen. Was im Übrigen nicht heisst, dass man sie nicht beschreiben kann. Sie haben uns Erinnerungen eingebrannt. Teilweise bekannte Assoziationen geweckt. Manche waren eher oberflächlicher Natur. Manche nachhaltiger. Wiederum ganz andere pflügten uns um und tätowierten langwierig ihre Seele auf unsere Gaumen. Ja, von diesen Weinen ist hier die Rede.



## Vogelsang 2010

Dieser Wein war für den Schreibenden zusammen mit «Buurehöf» 2009 und dem Chardonnay Réserve 2014 [beide Sabine Steiner] der Wein des Tages. Es ist ein Tropfen mit einem unheimlich grossen Aromauiversum. Man hat das Gefühl, dass dieser Wein alles kann. Er erfüllt alle Sehnsüchte, die man an einen guten Burgunder hat. Natürlich ist er kein Burgunder. Aber die Assoziation damit ist äusserst stark. Seine Kraft kommt aus der Tiefe und ist wohlproportioniert. Im nun siebten Lebensjahr macht der Wein noch keine Anstalten alt zu werden. Er strahlt so eine Art «erhabene Neutralität» aus. «Alles wird alt, nur ich nicht!» scheint er bei jedem Schluck sagen zu wollen. WF: 9.5|10.0

## Vogelsang 2011

Die 2011er Ausgabe ist irgendwie derzeit der ungestüme Bruder. Wer «The Godfather» kennt, dem ist neben Michael Corleone [Vogelsang 2010] auch sein Bruder «Sonny» bekannt. Das ist der Typ Mensch den der 2011er gerade darstellt. Etwas laut, rau, irgendwie brutal und trotzdem unwiderstehlich. Im ersten Moment mag man ihn nicht. Dieses Grossmaul, das mit seiner Art eine ganze Gesellschaft einnimmt. Mit der Zeit legen sich die Zweifel und man kommt irgendwie zur Überzeugung, dass aus dem Draufgänger noch was werden könnte. Vermutlich was Grosses. Allerdings erst wohl in vielen Jahren. Wenn er überlebt... WF: 9.0|10.0

## Vogelsang 2013

Der Vogelsang 2013 ist ein Kuckuckskind. Als sei er adoptiert worden. Er gehört zur Familie, das ist einigermaßen klar. Aber er ist so ganz anders. Schüchtern und zurückhaltend ist der Bursche. Weder in der Nase noch im Gaumen fällt er speziell auf. Ihn zu schlürfen ist wie der heilige japanische Akt Tee zu trinken. Es ist still, man horcht, ist unsicher und hofft, dass sich das Aroma dann mal entfalten möge. Das tut es auch. Doch selbst da geschieht alles in Zeitlupe und in homöopathischer Dosierung. Dass er mal ein Fass von innen gesehen hat, scheint eher einem Gerücht als der Realität zu entstammen. Und nun? Ein subtiler und stiller Wein, der sein Potenzial hoffentlich bald zeigen wird. WF: 8.5|10.0

## Vogelsang 2014

Ein Jungspund. Ach was, höchstens ein Teenager. Ein Beau, der viel Spannung und ganz offensichtlich auch enormes Potenzial hat. Etwas zurückgezogen wirkt er. Doch dies auch nur, weil er frisch aus dem Barrique stammt. Kein Vergleich zum 2013er. Die Ausgabe 2014 geht eher in die Richtung von «Michael Corleone». Ein Wein der sich selbst und wohl andere bald mal in den Griff bekommen wird. Es lohnt sich zu rennen sobald die paar hundert Flaschen dann mal in den «Handel» kommen. Das Schöne an den Weinen von Thomas Gromann ist, dass sie trotz der bisher kurzen Lebenszeit [drei Jahrgänge], keine - Wiederholung: KEINE Eintagsfliegen sind. Sie sind ganz offensichtlich gekommen, um zu bleiben. WF: 9.0|10.0

# HORIZONTALE 2009 & ANDERE WEINE



## «Buurehöf» Sabine Steiner

Der Grand Vin der Grande Dame des Bielersees. Hatte man beim Tribollettes 2015 schon das Gefühl nahe an der Perfektion zu sein, so wiederholt sich dieses Gefühl hier ganz eindeutig noch-mals. Erschlagend im positiven Sinne kommt hier hinzu, dass die Elemente des 2009er Jahrgangs noch etwas präziser in einander greifen. Das Tannin ist rund, die Säure stützend und der Alkohol nur eine Ahnung im Hintergrund. Der «Buurehöf» 2009 ist quasi die gereifte Ausgabe des Tribollettes 2015. Wobei das Wort «gereift» hier lediglich als Zeitanker dient. Denn von Reife – im aromatischen Sinne – ist nichts zu riechen oder schmecken. Hier scheint ein Wein für die Ewigkeit im Glas zu sein. WF: 9.5|10.0

## «Alte Reben» Andreas Krebs

Wie eingangs erwähnt, sind Andreas Krebs Weine von der stillen und unauffälligen Machart. Obwohl aus ähnlichen Parzellen stammend, wirken sie sanfter und ruhiger als alle weiteren verkosteten Weine. Der Jahrgang 2009 ist ein sehr guter Wein. Er ist kein Schmeichler und keine Fruchtbombe im Glas. Es ist eher der zweite Blick oder Schluck der hierbei überzeugt. Vielleicht ist man als Verkoster irgendwann mal immun gegen Weine die ihre Pracht zugänglicher oder offensiver präsentieren. Beim Andi Krebs «Alte Reben» kommt vieles nachgelagert und eher passiv. Ich bin gespannt wie sich die Weine im Zukunft entwickeln werden. In mir hat Andreas Krebs ganz sicher einen verlässlichen Fan gewonnen. WF: 8.5|10.0

## PN Réserve Johanniterkeller

Eine lediglich dunkle Ahnung und keine wirkliche Erinnerung kam beim Anblick der Flasche des Pinot Noir Hubacher Réserve auf. Mehr nicht. Im Vorfeld der Weinreise wurde das Weingut mehrmals als eine der grossen Säulen der Region Bielersee genannt. Leider schien die Mühe, die wir uns um einen Termin machten, nicht auf fruchtbaren Boden zu fallen. Der Vorzug wurde grossen Reisegruppen gewährt. Ökonomisch erscheint der Entschluss nachvollziehbar. Der Wein selbst hat gefallen. Vermutlich hätte er uns vor drei oder vier Jahren richtig überzeugt. Heute schien er etwas müde und bereits über dem Zenit. Aber, das ist bei einem Flight mit Steiner und Krebs Weinen «Kritik» auf höchstem Niveau. WF: 8.5|10.0

## «Alte Reben» Andreas Krebs 2010 und 2012

Andreas Krebs Jahrgänge 2010 und 2012 des «Alte Reben» lassen keinen Grund zur Klagen. Die Unterschiede sind – was den Gesamteindruck angeht – nicht wirklich ausgeprägt. Beide weisen eine schöne Präzision und sehr gute aromatische Ausgewogenheit und Dichte auf. Der 2012er ist aufgrund des Alters mehr auf der rotfruchtigen Seite. Währenddessen der 2010er eher in Richtung Geschmeidigkeit und Kirschjoghurt tendiert. Am Gaumen stimmt das Equilibrium der drei wichtigsten Elemente. Die Tanninstruktur, der Säuregrad und Alkoholgehalt wiegen sich gut auf. Der 2012er ist natürlich vordergründiger und etwas ungestümer. Er braucht noch das eine oder andere Jahr, um die gleiche «Grösse» des 2010er zu erreichen. Dieser ist offener, einnehmender und umarmender. Doch in Summe handelt es sich bei beiden Preziosen um sehr gute Weine die einen hohen Qualitätsstandard erfüllen! WF: 8.5|10.0

## «Beneath the Six Suns», Chevaliers des Vins 2014

Ok, es ist der Wein den wir selbst «konstruiert» haben. Er wurde niemals zuvor und nie danach in dieser Art produziert. Vor dem Jahrgang 2014 wurde der Tropfen jeweils aus verschiedenen Fässern assembliert. «Unser» Jahrgang ist hingegen ein einzelnes Fass, das wir ausgesucht haben. Der Jahrgang 2015 wurde nicht produziert. Das Weingut ging krachend unter. Kann man also unter dieser Prämisse distanziert und emotionslos den «eignen» Tropfen beschreiben!? Vermutlich nicht. Darum soll hier also kein überkorrektes Gewusel eine Plattform bekommen. Also: Der «Beneath the Six Suns» ist ein wahnsinnig geiler Tropfen! Vielleicht liegt es daran, dass er unüblich lange im [gebrauchtem!] Fass lag und dadurch einfach mehr Charakter aufbauen konnte. Die dunklen Früchte und schönen Hölzer in der Nase sowie der derzeit sehr präsenten Geschmack nach Blutorangen machen ihn schlicht unwiderstehlich. WF: 9.0|10.0

## Chardonnay «Reserve» Sabine Steiner 2014

Dieser Wein ist ein Meilenstein. Ganz ehrlich, kann ich mich beim besten Willen nicht daran erinnern jemals einen besseren Chardonnay verkostet zu haben. Die Schweiz ist kein Land der Traurigkeit, wenn es um guten und der Herkunft treuen Chardonnay geht. Von Genf bis Schaffhausen wird zumeist ehrlicher und schöner «Chardy» gekeltert. In der Bündner Herrschaft kommen in manchen Jahren wahre Geschmacksbomben auf den Markt. Gantenbeins Chardonnay [eigentlich der «bessere» Wein von Daniel und Martha...] ist eine Wucht. Doch im Vergleich zu Sabine Steiners Tropfen hätte er wohl auch keine Chance. Auch hier kommt die Kraft, Vielschichtigkeit und das Aromenreichtum vom Boden. Die Sonne war lediglich ein Helfer und nicht - wie sonst so oft – die treibende Kraft. In einem Burgunderglas serviert, schmeckte der Wein kompakt, präzise und äusserst tief. Kein Dekantieren nötig...nix. Welch ein unglaublicher Wein zu keinem Preis. Just blasted! WF: 10.0|10.0

Wir sind unabhängige Weinfans, die sich mit Kommentaren, Reiseberichten, Meinungen, Bewertungen und Dienstleistungen an Weinfreunde, Händler und Produzenten richten.

Unser Anspruch ist es, Wein einfach, verständlich sowie unabhängig zu beschreiben und zu bewerten. Unsere Basis bildet ein reichhaltiger Erfahrungsschatz und der gute Geschmack.

Internet: [www.weinfanatic.ch](http://www.weinfanatic.ch)



Unsere Dienstleistungen: <http://www.weinfanatic.ch/dienstleistungen/>

## weinfanatic & Chevaliers des Vins

Der Verein «Chevaliers des Vins» besteht aus sechs Mitgliedern. Der Zweck des Vereins ist die Teilung gemeinsamer Erfahrungen im Bereich Wein, Weinreisen, Degustationen und weiterer wichtiger Lebensmomente. Der Verein konstituierte sich in der heutigen Zusammensetzung im letzten Millennium (1999).

**Chevalier B** | B wie Bordeaux und Burgund. Genau dies ist die royale Weinabfolge für Chevalier B. Der König des Weins lebt also in Aquitanien und die Königin in sicherer Distanz auf dem Lande. Die Geschichte lehrt uns aber, dass viele vom Thron gestossen werden können – und auch sollen! Als önologischer Slackliner findet Chevalier B die Weinwelt zu vielfältig, zu schön und zu interessant, um sich nur auf zwei Regionen, geschweige denn nur einen Kontinent zu versteifen. Ab und an darf für ihn ein Wein auch B wie «bold» – also richtig fett – sein und Erinnerungen an die gute alte Waldfruchtboniture aus Omas Zeiten heraufbeschwören.

**Chevalier D** | Seine Ruhe und Kraft schöpft Chevalier D aus seiner Wesensart – also quasi aus seiner DNA. Denn mit der Zeit relativiert sich alle Euphorie und verfliegt alle Skepsis. Alles kommt ins Gleichgewicht. Wir sind immer wieder überrascht und können nur staunen, wie Chevalier D in Phasen önologisch kollektiver Entzückung oder Ablehnung sowie realer Gefahr ruhig bleiben und sich auf elementare Dinge fokussieren kann. Niemand von uns braucht einen «Arzt seines Vertrauens», denn wir wissen um «Doctor Cool» in unserer Mitte. Bei Stutenbissigkeit innerhalb der Herde wendet man sich vertrauensvoll an ihn. In Weinen sucht Chevalier D die Wahrheit in Form von Ehrlichkeit. Er würde einen Wein niemals seiner Herkunft, seines Namens oder des Renommee wegen bevorzugen, geschweige denn präferenzieren. Seine Vorliebe für knochentrockene Rieslinge lässt die Mägen der anderen Chevaliers sich ruckartig zusammenziehen. Aber genau das ist das Element, das uns komplettiert, ausgleicht und ins Equilibrium bringt.

## Verkostungs- und Bewertungsmodus

Die Weine wurden von den Winzern zur Verfügung gestellt und kommentiert.

Der Text zu den Weingütern ist in der Reihenfolge wie die Weine verkostet wurden. Die Verkostungsnotizen sind innerhalb des Weinguts in der Reihenfolge der verkosteten Wein. Die Weine, welche zum Essen getrunken wurden, sind in der Reihenfolge beschrieben, wie sie getrunken wurden. Einzige Ausnahme bildet der Chardonnay Réserve von Sabine Steiner. Alles klar? ;-)

## Danksagung

Grosser Dank gebührt Sabine Steiner, Andreas Krebs, Christian Dextl und unseren Reiseführern. Ebenso geht dieser Dank an die Restaurant-Crew von «Chéz trois Amis». Vielen Dank für die wunderbare Gastfreundschaft sowie formidabile gastronomische Unterstützung der Weine.

## Bildmaterial

Bis auf zwei Ausnahme wurden alle Bilder vom Autor geschossen.

### Ausnahme

Grossbild «Lucy in the Sky» – Sabine Steiner und Andreas Krebs  
Schneidbrettchen – «Chéz trois Amis»

## Zum Autor

Vibrierend, mehrdimensional, farbenfroh und überraschend sollen Weine sein, um ihn aus der Reserve zu locken und zu wahren Jubelstürmen hinzureissen. Seine Liebe zu Wein kann durchaus auch fanatische Züge annehmen. Aus diesem Grund ist es für ihn auch besonders schwierig, Weine, Regionen, Stile oder Winzer zu benennen, welchen er die Vorsilbe «Lieblings-» anhängen würde. Vieles kann toll gemacht sein und damit eine Daseinsberechtigung haben.

Je nach Stimmung, Lust, Mondphase oder Hemdfarbe kann er heute für einen schönen Burgunder schwärmen und morgen ein Loblied auf einen wunderbaren sizilianischen Etna Rosso singen.

Sein önologisches Zentrum bilden am ehesten filigrane, weiche, mehrdimensionale und deutungsschwere Weine aus der «Traubensortenrichtung» Pinot Noir, Nebbiolo oder Nerello Mascalese. Sein wohl grösster Anspruch an Wein ist, dass er «ziemlich ehrlich» und nicht «mehrheitlich gemacht» sein muss. Ein Fanatiker.



## Copyright

Das vorliegende Dokument und die darin enthaltenen Texte sind Eigentum von weinfanatic. In Absprache mit weinfanatic kann das Gesamtdokument oder können Teile davon weiterverwendet werden. Nussbaumen, 12. Juli 2017