

→ GENY HESS über Chasselas und Pinot noir



Geny Hess ist «al dente»-Kolumnist, Experte für Schweizer Weine – und ein begnadeter Koch.

Sabine Steiner hat das Weingut ob Ligerz BE in der dritten Generation übernommen. Die Vollblutwinzerin setzt auf gehaltvolle Weissweine aus der Region.



FEINES GESPÜR FÜR QUALITÄT
Sabine Steiner und ihr Vater Charles in Schernelz Village, oberhalb von Ligerz.

Generationenwechsel am Bielersee

DIE REBBERGE DES WEINGUTS STEINER befinden sich an hervorragenden Lagen, an Steilhängen und Terrassen oberhalb von Ligerz BE, im Gebiet des Weilers Schernelz BE, mit traumhafter Fernsicht auf den Bielersee und die Alpen – vom Titlis bis zum Mont Blanc. Charles Steiner und Ehefrau Annemarie haben an die dritte Generation übergeben: an Tochter Sabine und ihren Mann Andi Krebs, der vom gleichnamigen Weingut in Twann BE stammt. Tradition und Innovation wollen die beiden bewahren, auch die Handschrift und den Namen der beiden Weingüter. Die Weine von Steiner und Krebs werden demzufolge auch in Zukunft unter ihrem althergebrachten Label vermarktet.

Tochter Sabine hat schon in ihrer frühesten Jugend mitbekommen, dass die Qualität eines Weins vom Rebberg abhängt. Deshalb legt sie bei ihrer Tätigkeit ein grosses Augenmerk auf die Pflege und das Wohlergehen der Reben, damit im Herbst Trauben von ausserordentlicher Qualität verarbeitet werden können. Sie hat bewiesen, dass sie ein feines Gespür für Qualität hat. So strotzen ihre Weine nur so vor Fruchtigkeit. Und die Geschmacksnerven werden von charaktervoll mineralischer Frische gestreichelt. Die Gewächse sind auch dank ihres Preis-Leistungs-Verhältnisses sehr begehrt, etwa bei den Roten, dem genialen Lagen-Pinot-noir Tribollettes und dem «Buurehöf», die mit ausge-

wogener Frucht und Tanninstruktur beeindrucken. Die Vollblutwinzerin setzt aber auch mit viel Leidenschaft auf hochwertige Weissweine aus der Region.

SO HAT BEIM BESUCH AUF DEM WEINGUT der Chasselas 2015 Clos à l'Abbé (CHF 17.–) beeindruckt. Der Wein schmiegt sich wie Butter an den Gaumen, hat Rasse ohne Ende, strotzt vor Kraft und Fülle und bringt die Beharrlichkeit seines charakteristischen Terroirs delikats zum Ausdruck. Ein erstaunlich guter Begleiter zu einem jungen Hecht – bleu oder mit Beurre blanc serviert!

www.schernelz-village.ch

Fotos: Hans-Peter Siffert/weinzeitp.b.ch (2)



VISIONÄRIN Irene Grünenfelder gehört zu den erfolgreichsten Quereinsteigerinnen in der Bündner Herrschaft.

TIPP Pinot noir von Irène Grünenfelder

Wer schon vor 15 Jahren auf Irène Grünenfelders Weine gesetzt hat, kann sich glücklich schätzen. Denn die leidenschaftliche Winzer-Quereinsteigerin produziert auf ihren 3,5 Hektar Rebland in der Bündner Herrschaft einfach nicht genug Wein, um die grosse Nachfrage zu decken. Wir waren auf dem Weingut Eichholz für eine Degustation von 20 Jahrgängen (1995 bis 2014) Pinot Noir Eichholz eingeladen. Wie ein roter Faden zieht sich die Handschrift der

begabten Weinbauerin und Visionärin durch zwei Jahrzehnte Pinot-Kultur. Besonders aufgefallen: der 2010er Pinot Noir Eichholz. Ein Prachtexemplar an Feinheit, Kraft, Fülle und Finesse, mit cremigem Schmelz und schmeichelhafter Süsse, makellos konzentriert, charmant und ausgewogen. Ideal zu Lammkarree mit Kräutern und Knoblauch oder Poularde mit Rosmarin und Zitronenjus.

www.eichholz-weine.ch