

Möhr-Niggli Pinot Blanc Maischevergoren 2017

Wie es dazu kam

Der Pinot Blanc ist unsere Hauptweissweinsorte. Die erste Pflanzung stammt aus dem Jahre 1991, ist also knapp 30jährig. Dank der hohen Lage auf fast 600 Metern, behält die Sorte ihre natürliche Säurestruktur und gibt dem Wein die nötige Frische und Mineralität.

Bei der klassischen Weissweinbereitung werden die Trauben vor der Gärung abgepresst und anschliessend der Saft zu Wein vergoren. Einerseits erhält man damit die uns bekannten, sortentypischeren Weine und andererseits gelangen keine störenden Bitterstoffe aus der Traubenhaut in den Wein. Belässt man den Saft nach dem Abbeeren – sei es für eine Standzeit oder eben für die komplette Gärung – im Kontakt mit der Traubenhaut, so gelangen im geringen Masse Farbpigmente und Aromen und je nach Länge des Kontakts grössere Mengen an vorhandenen Gerbstoffen und damit auch Bitterstoffe in den Wein. Im Idealfall entstehen spannende, allerdings eher Sorten-untypische Weine und im anderen Fall Weine, die den Konsumenten vor Rätsel stellen können.

Wir haben die Herausforderung im 2017 angenommen und rund 600 kg beste von Hand verlesene Trauben aus dem Stellibofel nur abgebeert und während 14 Tagen – klassisch wie ein Rotwein – an der Maische vergoren. Der Pinot Blanc verfügt über eher wenig Gerbstoffe in der Traubenhaut, darum haben wir uns für diese Sorte entschieden. Nach dem Abpressen füllten wir den Wein in ein 350L Tonneau, das bereits mehrmals mit Wein gefüllt war. Während des 12monatigen Ausbaus machte der Wein den biologischen Säureabbau und blieb auf der Feinhefe liegen. Nach dem Umzug und leichter Filtration erhielt der fertige Wein wenig Schwefel für die Lagerung auf der Flasche.

Nach weiteren 12 Monaten auf der Flasche finden wir, dass der Wein eine sehr harmonische Balance erreicht hat. Die Farbe ist intensiver, leicht orange. Die Aromen sind weniger frisch, dafür reif-fruchtig. Im Gaumen ist der Wein trocken, angenehm in der Säure und besitzt dank den strukturgebenden Gerbstoffen eine ungewöhnliche Länge und Komplexität.

Wir waren selber überrascht, wie sich der Wein von der Maischegärung, über die Ausbauzeit im Eichenholzfass zur Abfüllung und anschliessenden Lagerung auf der Flasche entwickelt hat. Wir finden eine echte Alternative, in limitierter Auflage, geschaffen durch unsere Weinmacherkunst.

