

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

### Weingut Andrey Schafis

Lisbeth und Robert Andrey | Schafisweg 25 | 2514 Schafis | [www.andreyschafis.ch](http://www.andreyschafis.ch)  
[weine@andreyschafis.ch](mailto:weine@andreyschafis.ch)

Rebfläche: 4,5 Hektar

Sortenspiegel: Chasselas, Pinot Noir, Pinot Gris, Freisamer, Gamaret, Chardonnay, Regent



Beni Zbinden und Arielle Andrey

#### **Der Betrieb**

Auf den Weinbaubetrieben am Bielersee haben in den letzten Jahren häufig die Generationen gewechselt. Auch auf dem Weingut der Familie Andrey in Schafis steht in den nächsten Jahren ein Wechsel an, denn Tochter Arielle wird zusammen mit ihrem Partner Beni den Betrieb übernehmen.

Die beiden sind gut vorbereitet. Auch wenn ihr gemeinsamer Weg in der Backstube begonnen hat – beide sind gelernte Bäcker und Konditoren –, führte am Ende kein Weg am Wein vorbei.

Arielle hat nach ihrer ersten Ausbildung die Winzerinnenlehre gemacht. Beni hat sein Wissen im Bereich Unternehmensführung erweitert, einen Sommelierkurs besucht und an der Académie du Vin das zweite Level abgeschlossen.

Gemeinsam waren sie in Südafrika bei der Traubenernte und konnten internationale Weinluft bei der Arbeit im Keller schnuppern.

Den Stil der Weine möchten die beiden erhalten, ohne sich vor Neuem zu verschliessen. Arielle mag es, wie ihr Vater die Weine macht. Sie wird als künftige Weinmacherin auf dem Betrieb Altes bewahren und gleichzeitig dem Neuen Raum geben.

Das Weingut Andrey ist ein breit aufgestellter Betrieb, der neben dem Weinbau auch ein grosses gastronomisches Angebot hat.

Als Gast und Weinfreund hat man die verschiedensten Möglichkeiten, bei Andreys einzukehren. Von der klassischen Degustation bis zu umfangreichen Anlässen mit einem schönen Angebot an traditionellen Speisen sind dem Genuss keine Grenzen gesetzt.

**Chasselas-Schafiser Bielersee AOC-2018****12 % vol.**

Chasselas kann man in mehrere Kategorien einteilen. Ist er leicht oder eher schwer? Hat er viel oder wenig Säure? Passt er zum Apéro oder doch besser zum Essen? Dieser hier lässt sich nicht in eine Kategorie stecken. Gleichzeitig frisch und fruchtig, macht er Spass zum Apéro. Schmelz, der Duft nach cremiger Banane und eine schöne Struktur machen ihn zum Essensbegleiter. Fein!

**Naturtrüeb-AOC Neuchâtel-2019****12,1 % vol.***Non Filtré aus Chasselas*

Zwei Chasselas, zwei Jahrgänge, zwei völlig unterschiedliche Weine. Der Naturtrüeb ist mit seinen Zitrusaromen und der enormen Fülle ein wahrer Non Filtré, der die Freunde dieses Weinstils begeistern wird. Übrigens ist er auch der erste Wein, der aus der Feder von Arielle und Beni stammt.

**Cuvée d'Andrey-Mousseux-Brut****12,5 % vol.**

Hier wurde die Geduld belohnt. Nach 36 Monaten Lagerung auf der Hefe hat sich ein wunderbares Potpourri aus den unterschiedlichsten Aromen entwickelt. Die Basis aus je 50 % Pinot Noir und Chardonnay macht diesen Sekt zu einem Klassiker. Nachdem man die kandierten Früchte, Williamsbirne, Apfelringe und gedörrten Aprikosen als Duft entdeckt hat, kann man sich noch über eine feine und langanhaltende Perlage freuen. Bravo!

**Pinot Noir-AOC Bielersee-2018****14,2 % vol.**

Wer kennt nicht den Geschmack von Walderdbeeren, diesen kleinen Gebilden, die am Wegrand plötzlich zart und rot zwischen den Blättern hervorsehen? Hat man sie entdeckt und sind sie reif, kommt man in den Genuss eines filigranen Geschmacks, der vergänglicher nicht sein könnte. Dieser Pinot hat ihn eingefangen, mit anderen Waldbeeren vermischt, in einer gehörigen Portion Alkohol konserviert und behält ihn nun für alle Zeiten.

**Pinot Noir-AOC Neuchâtel-2016****13,1 % vol.**

Achtzehn Monate hat der Wein in alten und neuen Barriques aus französischer Eiche verbracht. In dieser Zeit haben sich die Aromen des Pinots und des Holzes miteinander verbunden und ergänzt. Das Ergebnis ist ein harmonischer Wein, mit dem man lange auf Entdeckungsreise gehen kann. Ein Kaminfeuerwein, der lange Gesprächsabende stilvoll begleitet.

Text: Julia Thiemann, Februar 2020

## Wissenswert

**Mousseuxrezept****Zutaten**

Wein, Hefe, Zuckerlösung, Flasche, Kronkorken, Rüttelpult, Sektkorken

**Zubereitung**

Füllen Sie den Wein mit der Hefe und der Zuckerlösung in eine Flasche und verschliessen Sie diese mit einem Kronkorken. Setzen Sie die Flasche in ein Rüttelpult.

Die Hefe fängt nun an zu gären und verstoffwechselt den Zucker aus der Lösung zu Alkohol. Dabei entsteht Druck in der Flasche (CO<sub>2</sub>), der durch den Kronkorken nicht entweichen kann. Das CO<sub>2</sub> ist in gebundener und freier Form vorhanden, erzeugt die Perlage und macht den Wein dadurch zu Sekt. Ist die Hefe fertig und findet keine Nahrung mehr in Form von Zucker, stirbt sie ab und sinkt nach unten. Drehen Sie die Flasche nun über mehrere Tage immer ein Stück und stellen Sie sie dabei langsam senkrecht auf den Kopf. Dadurch sammelt sich die Hefe im Flaschenhals.

Als Nächstes frieren Sie den Flaschenhals ein, so dass die Hefe im Hals ebenfalls gefriert. Stellen Sie die Flasche aufrecht hin, öffnen Sie den Kronkorken und achten Sie darauf, dass nur die gefrorene Hefe vom Druck in der Flasche rausgeschossen wird, nicht auch der fertige Sekt.

Verschliessen Sie die Flasche nun wieder mit einem Sektkorken.

Fertig!

**Nicht zur Nachahmung empfohlen,**

denn so einfach ist es dann doch nicht 😊. Gehen Sie lieber zum Winzer Ihres Vertrauens und überlassen ihm die anspruchsvolle Aufgabe des Versektens.