

Weingut des Monats Juli

Vinothek Viniterra in Twann

Tschanzweine



Heinz und Gabriela Tschanz
Dorfasse 34
2513 Twann
www.tschanzweine.ch

Rebfläche: 2,1 Hektar

Sortenspiegel: Chasselas, Pinot noir,
Pinot gris, Chardonnay,
Sauvignon blanc, Gewürztraminer,
Solaris, Gamaret, Diolinoir,
Sauvignier gris

Der Betrieb

Gegründet wurde der Weinbaubetrieb der Familie Tschanz anfangs der 60er Jahre, damals von Heinz' Eltern. Somit ist der Betrieb in der zweiten Generation. Die Rebfläche erstreckt sich mit insgesamt 2,1 ha von Vingelz über Twann bis Le Landeron. Heinz bewirtschaftet den Betrieb überwiegend allein. Seine Frau Gabriela unterstützt ihn bei administrativen Aufgaben und Gruppenanlässen.

„Du machst das“, hat der alte Tschanz damals zu Heinz gesagt. Das möchte er zu einem seiner Söhne nicht sagen, auch wenn er ein überzeugter Winzer ist. Deshalb wird sich erst noch zeigen, ob der Betrieb in die dritte Generation übergeben wird.

Aber bis dahin ist noch Zeit.

Betriebe wie der von Heinz Tschanz machen die Weinbauregion Bielersee spannend. Er gehört zu den Winzern, die nicht nur die alten Traditionen pflegen, sondern in die Zukunft schauen und Neues wagen.

Auch wenn der Betrieb nicht offiziell biozertifiziert ist, so wird trotzdem Wert auf Ökologie gelegt. Dabei spielen neue Rebsorten eine Rolle und der Einsatz von effektiven Mikroorganismen, die die Rebe stärken und die positive Entwicklung des Weines unterstützen sollen. Auf den Einsatz von Herbiziden wird gänzlich verzichtet.

Wer die Weine probieren möchte, kann dies vor Ort auf dem Betrieb tun. In Twann in der Dorfasse lädt das gemütliche Caveau zum Verweilen ein. Nach individueller Voranmeldung kann degustiert werden. Wer dabei auf eine feine Speise nicht verzichten möchte, wird mit Treberwurst, Fondue oder anderen Leckereien versorgt.

Oeil de Perdrix·Bielersee AOC·2019

14 % Vol.

Der Alkoholgehalt trägt diesen Rosé weg vom frischen Apérowein hin zu einem guten Essensbegleiter. Zur Grillade ist er ebenso passend wie zu einem scharfen, asiatischen Gericht. Der Wein hat Power und ist harmonisch. Mit seinen Aromen von Brombeeren und Erdbeeren absolut typisch für einen Rosé aus Pinot noir.

Chardonnay·Bielersee AOC·2019

13,5 % Vol.

Vier Monate wurde der Wein im Barrique gelagert, welches ihm seine unverwechselbare Holzaromatik verleiht. Keine lange Zeit, deshalb wirkt der Wein nicht überladen von Holz, sondern konnte sich eine feine Zitrusnote erhalten. Die etwas herberen Noten kann man verzeihen, der Wein ist noch jung. Spass machen die Aromen von Banane und Vanille, die einem unvermutet frischen Abgang vorausgehen.

Solaris·Bielersee AOC·2019

13,5 % Vol.

Welch ein Spass. Sollen die Kritiker doch die Nase rümpfen, über all die herrlichen Weine mit Restsüsse. Wer kann schon solch einem Solaris widerstehen? So viel Harmonie trotz 38 g Restsüsse macht einfach Spass.

Augen zu, den Duft einatmen und pure Exotik entdecken.

Ein tolles Spiel aus Süsse, Säure und Aromen von Maracuja, Ananas und Papaya.

Dazu ein fruchtig scharfes Currygericht und der Tag ist perfekt.

Pinot noir·Bielersee AOC·2018

13 % Vol.

Mit dem ersten Duft denkt man an einen typischen Pinot. Die obligatorischen, sehr feinen und komplexen Aromanuancen sind der Nase vertraut. Etwas Erdbeer hier, etwas Himbeer da. Irgendwo ein wenig Lakritz und erdige Töne. Man erwartet das Gleiche am Gaumen. Doch was da kommt, ist viel mehr. Etwa 5 g / l Restsüsse (im Wein verbleibender Fruchtzucker aus der Traube) unterstützen die feinen Aromen und machen sie überraschend präsent.

Gamaret-Pinot noir Barrique

Le Landeron AOC·2017

12,5 % Vol.

2/3 Gamaret treffen hier auf 1/3 Pinot noir. Eine schöne und gelungene Kombination. Denken Sie einmal an dunkle Schokolade mit Nüssen und Wybeeri, wenn Sie den Wein im Mund haben. Anschliessend spürt man im Abgang ein Gefühl auf der Zunge, das an den Effekt erinnert, den Salz im Mund auslöst. Ein Wein für Entdecker.

Wissenswert

Der **Alkoholgehalt** im Wein hat einen wesentlichen Einfluss auf die geschmackliche Wahrnehmung. Ob ein Wein als leicht oder schwer empfunden wird, hängt oft unmittelbar mit dem Alkohol zusammen. Aber nicht nur das. Als Weinmacher wünscht man sich harmonische Weine. Neben Säure, Gerbstoff, Süsse und Aroma kann auch Alkohol den Wein harmonisch oder unharmonisch machen. Ausserdem lässt der Alkoholgehalt einen Rückschluss auf den Zuckergehalt in den Trauben zu, aus denen der Wein gemacht wurde.

Solaris ist eine weisse Traubensorte, deren meistgenannte Eigenschaft ihre frühe Reife ist. Nicht selten wird Solaris bereits im August geerntet, während andere Sorten erst Wochen später in den Keller kommen. Die 1975 in Freiburg (D) gezüchtete Rebsorte gehört zu den PIWIs und ist in der Schweiz eher selten anzutreffen.

Appellation d'Origine Contrôlée, kurz **AOC**, steht für eine kontrollierte Ursprungsbezeichnung. Damit Weine die Bezeichnung **AOC** tragen dürfen, müssen bestimmte Voraussetzungen gegeben sein. Neben der örtlichen Herkunft spielen die Rebsorte und unter anderem die zugelassenen Höchstserträge eine Rolle.