

Pinot noir von Radio- stimme Hans Ineichen

Moderation: Hans Ineichen. Radiohörerinnen und -hörer ist dieser Name seit Jahren vertraut. Nun legt der Nachrichtenjournalist seinen ersten Wein vor.

Es sind «good news», die uns Hans Ineichen bietet: glockenklarer Pinot noir vom Bielersee. 2011 konnte er im Gebiet Engelberg bei Wingreis eine kleine Parzelle erwerben, drei Terrassen bestockt mit 1500 Pinot-noir-Stöcken, die ältesten über 30 Jahre alt. Die kalkhaltige Lage beim markanten weissen Felsen oberhalb der Schiffstation Engelberg heisst «Ufbruch». Der Name weist vermutlich auf Felsabbrüche hin, die es am Nordufer des Bielersees während Jahrhunderten immer wieder gegeben hat. Einblick ins Winzern hat Hans Ineichen unter anderem in Praktika bei Georg Fromm und auf Château Duvivier in Südfrankreich gewonnen. Lange liebäugelte er mit einem Betrieb in Frankreich oder Italien, doch wäre dies mit seiner Arbeit im Radiostudio Bern kaum zu vereinbaren gewesen. So entschied er sich fürs Naheliegende, den Bielersee. «Es ist schön hier am Jura-südhang mit dem See und Blick in die Berner Alpen», sagt er. Die Trauben lässt der Jungwinzer bei Martin Hubacher in Twann keltern, einem Meister seines Fachs. Sie wurden während dreier Tage kaltmazeriert. Die Gärung dauerte zwei Wochen, gestösselt wurde dreimal täglich. Der Ausbau im Stahltank dauerte bis im Mai 2012. «Ein relaxter Pinot mit Wow-Effekt», notierte Martin Hubacher aufs Analysenblatt, das er der Lieferung an Hans Ineichen beilegte. *sk*

2011 ENGELSGRUSS

Hans Ineichen
(Johanniterkeller Martin
Hubacher), Twann
Fr. 15.–

Ausverkauft,

2012er ab Juni 2013

Helles Rubin. Verschlussenes Bouquet, nach Belüftung würzige

Töne, verdeckte Frucht.

Am Gaumen schlank, geschmeidig, attraktive Fruchtsüsse, frisch, beerig, langes, ausgewogenes Finale. Ein attraktiver Pinot noir.

16/20 trinken –2016

Erhältlich bei:

www.engelsgruss.ch

Hans Ineichens Parzelle «Ufbruch» oberhalb der Schiffstation Engelberg.

