

Weingut des Monats: Domaine de Soleure



Der Betrieb

Das um 1350 vom Bürgerspital Solothurn gegründete Gut wurde 1466 durch eine grosse Schenkung des Schultheissen Niklaus von Wengi markant erweitert. Zu seinen Ehren führen die aktuellen Spitzenprodukte den Zusatz «Cuvée Wengi». Auf den heute 11,5 Hektaren werden hauptsächlich Pinot Noir und Chasselas, aber auch Chardonnay, Sauvignon Blanc, Malbec und Merlot angebaut. An der Grenze zwischen den Kantonen Bern und Neuchâtel gelegen, produziert das Gut Weine der Appellationen AOC Neuchâtel und Lac de Bienne. Einige Produkte werden als «Vin de Pays des Trois-Lacs» vermarktet.

Der Winzer



Christoph Kaser, 47, hat am Technikum Wädenswil Önologie studiert und das Handwerk bei verschiedenen Winzern vertieft. Er kam 1997 zur Domaine de Soleure und wurde wenig später Betriebsleiter. Seitdem hat er nicht nur die technische Infrastruktur verbessert, sondern auch die Chasselas-Fläche zugunsten von Pinot Noir und anderen Sorten reduziert. Die Qualität der Weine entsteht seiner Philosophie gemäss durch konsequent durchgehaltene Handarbeit im Rebberg. So sorgt rigorose Laubarbeit für stets gut durchlüftete Traubenzonen. Im Keller stehen neben Stahltanks und grossen Holzfässern auch Barriques. Sie werden über mehrere Jahre eingesetzt. Kasers Lieblingssorte ist die Sauvignon Blanc, die «für den Konsumenten manchmal anspruchsvoll, aber in der Vinifikation extrem spannend» sei.

Das Pfropfhüsli-Degustationspaket



Chasselas Le Landeron AOC Neuchâtel 2015

Aus Lagen mit gelbem Kalk und viel Lehm. Biologischer Säureabbau. Recht dunkles Strohgelb, in der Nase Zitrusnoten und Lindenblüte. Am Gaumen zudem getrocknete Banane und Quitten sowie weisse Blüten. Leichtfüssig, fruchtig und sehr ausgewogen mit sanfter, aber quicklebender Säure. 11,5% Alkohol.

Sauvignon Blanc AOC Lac de Bienne 2015

Bei 103 Grad Öchsle geerntet, 14% Alkohol, trotzdem leicht und filigran. Nase diskret aber mit frischen Holundernoten und Zitrone. Am Gaumen mundfüllend. Mit etwas Belüftung kommt zunehmend ein herrliches Frucht-Säure-Spiel zur Geltung. Klassische Stachelbeere. Kann noch zulegen – und dann der Star des Spätsommers werden.



Chardonnay Cuvée Wengi 2015 AOC Neuchâtel

Goldenes Funkeln, geheimnisvoll gelbfruchtige Düfte. Die Aromatik zunächst vom Fassausbau geprägt (6 Monate im gebrauchten Barrique): sehr buttrig, etwas Vanille. Aber auch die Frucht zeigt sich schön, mit typischen Pfirsichnoten und anderen Steinfrüchten. Angenehmes Süss-Säure-Spiel, bereits erstaunlich harmonisch.

Pinot Noir Cuvée Wengi 2014 AOC Neuchâtel

Purpurfarben, in der Nase helle Kirschen. Im Mund eine grosse Spannkraft bei recht markanter Säure. Eher dunkle Früchte sowie Kaffee und Schokolade. Die Tannine wirken bereits rund und kompakt. Im Abgang nochmal Kirsche, diesmal eher dunkel. Der Wein kommt erst im Herbst auf den Markt und darf auch dann noch zwei, drei Jahre lagern.



Malbec-Merlot Cuvée Wengi 2012 AOC Lac de Bienne

Fast schwarzes Purpur. Das wild-würzige Bouquet lässt ein Abenteuer erwarten, doch der Wein zeigt sich bereits sehr ausgewogen und besticht durch eine schöne, samtig wirkende Eleganz. Tiefdunkle Früchte (Pflaume), Lakritze, Kaffee und eine beindruckende Würzigkeit, mit Kardamom und Fencheltee. Wer diesen Wein jetzt trinken möchte, möge ihn dekantieren!