

Weingut des Monats: Rebgut der Stadt Bern



Der Betrieb

Das Gut liegt in der Lorette, einer herrlichen Lage östlich von La Neuveville. Neben den eigenen Reben in Neuenstadt und Schafis werden seit 1965 auch diejenigen des Burghospitals auf der St. Petersinsel vinifiziert; seit 2009 ist das Rebgut auf der Insel zudem in Pacht. Die insgesamt 25 Hektaren sind mit den klassischen Bielerseesorten bepflanzt. Es finden sich aber auch Gewürztraminer, Gamaret und Mara. Letztere ist, wie der Gamaret, eine Kreuzung von Gamay und Reichensteiner.

Im Rahmen der Verstaatlichung kirchlicher Besitztümer ging 1528 viel Rebland am damals Nydauensee genannten Gewässer an die Stadt und Republik Bern. Die so entstandene Cave de Berne gehört heute der Einwohnergemeinde der Stadt. Das Gut beschäftigt sieben fest angestellte Mitarbeiter sowie ein bis zwei Lehrlinge.

Der Winzer



Hubert Louis, 49, leitet das Gut seit 2000, nachdem diese Funktion schon von seinem Vater, Grossvater und Urgrossvater ausgeübt worden war. Nach dem Studium der Önologie in Changins hatte er zunächst fünf Jahre auf dem Château Auvonnier gearbeitet. «Von dort habe ich einige Ideen mitgebracht und den Betrieb nach eigenen Vorstellungen weiter entwickelt», erzählt er. Unter anderem hat er rigorose Ertragsbeschränkungen und den Barriqueausbau eingeführt. Auch neue Sorten kamen ins Spiel, so zum Beispiel 2003 der Gamaret.

Hubert Louis ist Chasselas-Fan, findet die Sorte besonders subtil und liebt es, unterschiedliche Terroirs zur Geltung zu bringen: etwa die kalkreichen Böden in Neuenstadt und Schafis und die Molasse auf der Insel.

Das Pfropfhüsli-Degustationspaket



Schafiser Bielersee AOC 2015

Aus Reben gewonnen, die in unmittelbarer Nähe des Guts wachsen. Blasses Gelb, Bouquet mit Lindenblüten und Zitrus, auch am Gaumen klassisch, mit viel Frucht, schöner Struktur und Substanz, mineralisch mit angenehmer Säure. Ein hervorragender Fischbegleiter.

Chardonnay St. Petersinsel Bielersee AOC 2015

Blasses Strohgelb. Verhaltene Nase mit Steinfrüchten wie Pfirsich und Aprikose. Ohne biologischen Säureabbau vinifiziert, zeigt dieser Wein eine strahlende Säure, die gut mit dem recht kräftigen Körper harmoniert. Die Molasseböden der Insel zeigen sich hier mit ausserordentlich frischen Fruchtnoten.



Oeil-de-Perdrix Schafiser Bielersee AOC 2015

Recht dunkles Zwiebelschalenrosé, expressive, rotfruchtige Nase mit Walderdbeeren aber auch Brombeeren. Reichhaltig, saftig und sehr süffig. Lediglich 4-5 Stunden an der Maische, ohne BSA ausgebaut. Gut gekühlt ein klassischer Sommerwein, der sich zum Grill ganz hervorragend machen müsste.

Pinot Noir St. Petersinsel Bielersee AOC 2015

Strahlendes Purpur. Lebhaftes Bouquet mit Kirschen und Cassis. Aus dem Maienfelder-Klon gewonnen und recht spät gelesen, zeigt sich dieser Pinot derzeit noch jugendlich aber bereits recht reichhaltig und gut strukturiert. Die momentan noch sehr präsenten und den Mund austrocknenden Tannine dürften sich in ein bis zwei Jahren harmonisch eingebunden haben.



Le Philosophe St. Petersinsel Bielersee AOC 2014

Assemblage aus Gamaret, Mara und Pinot Noir. Dunkles Purpur mit Violettreflexen. Nase mit schönen Röstaromen, welche die Frucht derzeit noch überdecken. Am Gaumen jede Menge rote und blaue Früchte, aber auch Schokolade und Mocca. Die Tannine sind bereits rund; trinkreif schätzungsweise ab 2018.