

Weingut des Monats: Weingut Hämmerli



Der Betrieb

Bis Mitte des letzten Jahrhunderts standen um Ins rund 45 ha Reben. Der Vater von Lorenz Hämmerli hat diese Tradition ab 1984 zunächst mit 1 ha Chasselas, Riesling-Silvaner und Pinot Noir wieder aufleben lassen. Als Sohn Lorenz im Jahr 2000 das Zepter übernahm, stellte er den traditionellen Landwirtschaftsbetrieb ganz auf die Weinproduktion um. Inzwischen ist daraus ein moderner Weinbaubetrieb mit 7 Hektaren eigenem und gepachtetem Land geworden. Die Reben befinden sich zum grössten Teil südlich von Ins auf von Molasse geprägten Böden. Im Sortenspiegel dominieren Pinot Noir (45%), Chasselas (20%), Riesling-Silvaner und Sauvignon Blanc (je 10%). Daneben gibt es Gewürztraminer, Syrah, St. Laurent, Gamaret und Cabernet Dorsa. Mit reinsortigen Weinen und Assemblagen hat man allein in den letzten drei Jahren über 40 Medaillen an nationalen und internationalen Wettbewerben geholt.

Der Winzer





Der 39-jährige Lorenz Hämmerli, der das Gut zusammen mit seiner Frau sowie seinen Eltern und Töchtern betreibt, ist ein Qualitätsfanatiker: beim Erziehungsschnitt, bei der Ertragsbeschränkung, bei der Lese, wo kein Tropfen Wasser ins Kistchen gelangen darf; aber auch im Keller, wo er während der ersten Phase der Vinifikation einen Monat lang nicht ansprechbar sei, wie Gattin Andrea sagt.


«Ich musste mit dem Standort Ins zunächst einiges an Vorurteilen wegräumen, vielleicht bin ich deshalb ein solcher Spinner geworden», erzählt er selbstironisch. Aber sein kompromissloses Qualitätsstreben zahlt sich aus.


Die Winzerausbildung hat der gelernte Landwirt in Wädenswil absolviert. Und auch ein Jahr bei Charles Steiner in Schernelz habe sich sehr gelohnt, sagt er.


Das Pfropfhüsli-Degustationspaket

	<p>Chasselas Bern AOC 2015 Sehr helles Strohgelb. Spannendes Bouquet mit Birne, getrockneter Banane und Honignoten. Am Gaumen mundfüllend und cremig mit herrlichen Zitrusnoten. Ohne biologischen Säureabbau vinifiziert, wirkt dieser Wein frisch und sehr schön ausbalanciert. Ein Verführer, der jedes Apéro beleben dürfte. Auch zu Seefisch!</p>
---	---

<p>Sauvignon Blanc Vin de Pays 2015 In der Nase zunächst verhalten, erst nach Belüftung kommen die typischen Cassisnoten zur Geltung. Hämmerli hat den bei 104 Grad Oechsle gelesenen Wein mit recht prägnanter Restsüsse vinifiziert. Diese Lieblichkeit wird durch eine schöne Säure abgefedert, dazu exotische Früchte und Feuersteinnoten. Sehr kalt servieren!</p>	
--	---

	<p>Anker Weiss Blanc de Noir Barrique Bern AOC 2015 100% Pinot Noir, nach kaum einer Stunde an der Maische abgepresst, im Barrique ausgebaut und auf nahezu 10 g Restsüsse belassen – der «Anker Weiss» ist ohne Zweifel ein besonderer Wein. Fast kupferfarben, am Gaumen mit roten Früchten und einem erfrischenden Säurerückgrat. Manch einem mag das zu mollig erscheinen, aber der Wein holt reihenweise Preise ab...</p>
---	---

<p>Pinot Noir Barrique Bern AOC 2014 Aus 34-jährigen Reben gewonnen und im Neuholz ausgebaut, zeigt dieser Wein ein dunkles, sattes Granatrot. In der Nase dominieren noch Röstnoten (Kaffee, dunkle Schokolade); am Gaumen zusätzlich bereits Sauerkirschen und dunkle Früchte. Viel Substanz, samtene Tannine. In vier bis fünf Jahren auf dem Höhepunkt, macht aber bereits jetzt Freude, vor allem wenn er dekantiert wird.</p>	
--	---

	<p>La passion Bern AOC 2013 Spannende Assemblage aus 60% Gamaret und 40% St. Laurent, 18 Monate in teilweise gebrauchten Barriques ausgebaut. Fast schwarze Farbe mit Purpurreflexen. Am Gaumen inszenieren sich die beiden Rebsorten: hier die lebhaftige Würzigkeit des Gamaret, dort die betörende Weichselkirsche des St. Laurent. Kein Einsteigerwein, aber zu einem schönen Stück Fleisch ein Gedicht.</p>
---	---