

Weingut des Monats: Johanniterkeller



Der Betrieb

Die Geschichte des Johanniterkellers lässt sich bis ins 13. Jahrhundert zurück verfolgen. In der Neuzeit hat Martin Hubacher den elterlichen Betrieb 1996 übernommen, nachdem er ihn bereits während zwei Jahren in Pacht geführt hatte. Heute bewirtschaftet er zusammen mit seiner Frau, Michaela Gabriel, gut 6 Hektaren Rebland in Twann und Schafis, bestockt mit Chasselas, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Gris und Pinot Blanc bei den weissen und Pinot Noir, Saint Laurent und Gamaret bei den roten Sorten. Die richtige Rebsorte – und der richtige Klon – am richtigen Standort, sorgfältige Laubarbeit während der Wachstumsphase, Ertragsbegrenzung und im Keller die Eigenheiten des Jahrgangs herausarbeiten, das sind einige Eckpunkte der Qualitätsphilosophie des Hauses.

Der Winzer



© Oliver Oetli

Martin Hubacher lernte das Winzerhandwerk in Wädenswil und studierte Önologie in Changins. Es folgten Lehr- und Wanderjahre unter anderem im Sonoma Valley in Kalifornien.

Der Johanniterkeller war einer der ersten regelmäßigen Garanten für ein internationales Qualitätsniveau am Bielersee und wird vom Gault-Millau zu den hundert besten Weingütern der Schweiz gezählt.

In den Anfangsjahren war Hubacher vor allem eine saubere Vinifikation wichtig, «Spring-dich-an-Weine», wie er sie nennt. Heute dürfen seine Produkte mehr Authentizität, Charakter und Persönlichkeit zeigen. «Das hat an Degustationen vielleicht weniger Chancen», sagt er, «aber das stört mich nicht.»

Das Degustationspaket der Vinothek Viniterra im Pfpfhusli



Johanniter Sélection Lac de Bienne AOC 2015

Weil 2015 ein besonders heisses Jahr gewesen ist, wurde ein Teil dieses Chasselas ohne BSA vinifiziert. Spannende Nase mit Birne, exotischen weissen Blüten, etwas Muskatnuss und Ananas. Am Gaumen zunächst eine gewisse Fülligkeit, die in ein facettenreiches, dramatisches Frucht-Säure-Spiel mündet.

Pinot Blanc Lac de Bienne AOC 2013

Weisse Blüte, Bergamotte und Steinobst prägen den ersten Eindruck. Dann ein mundfüllend cremiger Auftritt mit schöner Frucht und weissem Tee. Ausserordentlich mineralisch, frisch und präsent mit einer stützenden Säure. Der Barrique-Ausbau ist vor allem im ellenlangen Abgang gut zu spüren. Ein toller Essensbegleiter!



Chardonnay Lac de Bienne AOC 2014

Viel versprechendes Strohgelb mit Goldreflexen, Honig, Aprikose und Blütendüfte, am Gaumen dicht, cremig, vielschichtig mit spannender Frucht (Melone, Mango), Wiesenblüten, herrlichen Röstaromen und etwas Vanille. Ein eleganter und geschmeidiger Spitzenwein, der auch noch ein paar Jahre lagern darf.

Pinot Noir Lac de Bienne AOC 2015

In Stahl- und Betontanks ausgebaut, zeigt dieser Wein eine höchst erfreuliche Himbeernase, einen süssen Antrunk und dann einen rotbeerigem Gaumen, schön gewoben, druckvoll mit ausserordentlichem Trinkfluss. Die durchaus noch präsenten Tannine rühren davon, dass rund 10% des Weines mitsamt Stielen vergoren wurde.



Gamaret Lac de Bienne AOC 2013

12 Monate in Barriques ausgebaut, davon 1/3 Neuholz. Dunkles Rubin, kühle, würzig-rauchige Düfte. Am Gaumen druckvoll, viel dunkle Frucht mit Cassis und Brombeeren, aber auch Nelken, Pfeffer und Kaffee. Gute Länge. Ein Wein zum Entdecken, der jetzt seine erste Trinkreife erreicht.