

Johanniterkeller, Martin Hubacher, Twann

Das Beste kommt zum Schluss



Martin Hubacher und
Michaela Gabriel

Inhaber, Betreuung Rebberge und Önologe Martin Hubacher und Michaela Gabriel
Rebfläche 6 Hektar | **Sorten** Chasselas, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Gris, Pinot Blanc, Pinot Noir, Gamaret, Saint-Laurent | **Produktion** 40 000 Flaschen
Verkauf ab Hof und online

Seit einem Vierteljahrhundert feilt Martin Hubacher, unterstützt von seiner Frau Michaela Gabriel, nun schon minuziös an seinen Crus vom Jurasüdfuss. Dabei wird in diesem Gut weitaus komplexer gedacht, nämlich heruntergebrochen auf seine fünf Parzellen beziehungsweise fünf Terroirs zwischen Schafis und Wingreis. Verkostet man seine Weine, so sieht man das Winzerpaar auf dem Höhepunkt seines Schaffens. Nicht wenige zählen sie noch immer zur jungen Winzergeneration, was angesichts des Elans, den die beiden an den Tag legen, nicht verwundert. Trotzdem befassen sie sich intensiv mit einer Nachfolgeregelung. Es bleibt zu hoffen, dass das beeindruckende Know-how dieser Domäne und die individuellen Erkenntnisse über ein Vierteljahrhundert hinweg weitergegeben werden können an Protagonisten, die mit ebenso viel Herzblut bei der Sache sind. Schliesslich produziert die Domäne schon seit dem 13. Jahrhundert Wein, damals war das Gut eine Aussenstelle des Johanniterordens.

Weintipp

Chardonnay | 18 Punkte Das Kalk-Terroir lässt grüssen! Ein subtiler, spannender und geradliniger Chardonnay. In der Nase florale sowie mineralisch-steinige Noten.

Saint-Laurent | 17.5 Punkte Ein schmeichlerischer Wein mit Aromen von Kirschen, Brombeeren, dazu kräuterwürzige Noten und etwas Rauch. Gehaltvoll feinfuchtig und lebendig.

Johanniterkeller, Martin Hubacher | Dorfgasse 56 | 2513 Twann | Tel. +41 (0)32 315 11 06
www.johanniterkeller.ch | Besuche auf Voranmeldung