

Geschätzte Kundschaft, liebe Weinfreunde

Es ist wieder soweit, ein Weinjahr ist um und der Kundenbrief ist geschrieben. Unsere Homepage können wir in Kürze in Betrieb nehmen. Dann werden Sie aktuell über das „Treiben“ auf dem „Weingut zum Twannbach“ informiert sein. Vielen Dank für Ihre Besuche und das Interesse für unsere Weine. Durch ihre Rückmeldungen, sei es nach Anlässen oder Weindegustationen können wir unsere Qualität des Betriebes und der Weine steigern bzw. verbessern.

Das Wetter im Jahr 2010 war voller extreme. Nach langandauernder Kälte vom Januar bis Mitte März blieb es kühl und feucht bis Mitte April, die Reben trieben normal aus. Der Mai und Juni waren trüb und regnerisch, so zog sich der Blust bis Ende Juni in die Länge. Die Folge waren Verrieselung und eher lockere Trauben.

Mit dem Sommer kam die Hitze und Trockenheit, so dass die Reben bewässert werden mussten.

Zum Läset, Anfang Oktober, hatten wir sensationelles Wetter. Wir konnten qualitativ eine ausgezeichnete Ernte einbringen, doch der nasse Blust zeigte Einbussen bei der Quantität der Trauben, wir hatten bis zu 20% weniger!

All diese Faktoren führten zu sehr fruchtbetonten Weinen mit schöner Säureharmonie. Eine Woche vor Ostern haben wir den neuen Jahrgang 2010 abgefüllt.

Während der Treberwurstsaison haben viele unseren „Non filtré“ Chasselas probiert. Wir führen ihn zum 2. Mal im Sortiment. Er wurde bereits im Februar abgefüllt und ist ein frischer, spritziger Wein, der jung getrunken wird. Er findet guten Anklang, probieren Sie selbst, es sind noch wenige Flaschen erhältlich.

Jedes Jahr gehen wir auf eine Arbeit des Winzers näher ein.

„Was wird organisiert um den Wein abzufüllen und zum Verkauf bereit zu stellen?“

Man errechnet wie viele 75cl und 50cl Flaschen wir benötigen. Die gebrauchten Flaschen werden sortiert, gezählt, gewaschen und neu bestellt.

Nach Angebot und Nachfrage werden Zapfen, Drehverschlüsse und Weinkartons bestellt. Die Etiketten druckt unser Grafiker ein Monat vorher.

Schliesslich gibt es die Arbeit im Keller: Pumpe, Filter und Abfüllanlage werden vorbereitet; Tanks und Materialien geputzt, Platz gemacht, die Weine ein letztes Mal im Fasskeller degustiert.

Jetzt können wir mit dem abfüllen und etikettieren beginnen. Dann kommen Sie ins Spiel.

Neuigkeiten von unserem Weingut:

- Neu im Sortiment: „Pinot noir barrique“, 2/3 in neuen Holzfässern ausgebaut, eine harmonische Verbindung zwischen der hellen Pinot noir Frucht und dem Holz; Röst- und Vanillearomatik.

- Das 1. Mal im Angebot: „Sauvignon blanc“, im Barrique ausgebaut, ein kräftiger Weisswein mit frischer Säure, lässt an Stachelbeeren und Zitrusfrüchten erinnern. Da er bereits im Dezember abgefüllt wurde sind nur noch wenige Flaschen am Lager.
- Unser „Vin mousseux“ wurde zahlreich gelobt, so setzen wir weiter auf das Verhältnis 2/3 Riesling-Sylvaner und 1/3 Pinot noir.
- Als Geschenkidee bieten wir eine Winzerweinsuppe an. Sie besteht aus einer Flasche Chasselas, einer speziellen Gewürzmischung, verpackt in einem Säckli auf dem in vier Sprachen das Rezept steht.
- Wir durften eine Goldmedaille auf unserer Hauptsorte, dem Ligerzer Chasselas, an der Expo Vinea entgegen nehmen.
- Anfang August wird unser Familienbetrieb erweitert, wir bilden unseren 1. Lehrling aus.
- Unsere Tochter Ylenia Grace ist Ende Februar jählig geworden. Mit ihr entdecken wir die kleinen Freuden wieder neu.

Wir freuen uns, Sie bald wieder auf dem „Weingut zum Twannbach“ begrüßen zu dürfen und wünschen eine schöne Frühlingszeit.

Mit den besten Grüßen vom Bielersee

Adrian Klötzli

Julia Klötzli