

30. April 2010



Sehr geehrte Weinkunden, liebe Weinfreunde

Nach einem langen und strengen Winter erwacht die Rebe aus ihrem Winterschlaf, der Saft steigt von der Wurzel wieder empor, die Knospen fangen an zu drücken.

Immer wieder werden wir gefragt, womit wir uns im Winter beschäftigen. Nun, die Treberwurstsaison betreiben wir von Mitte Januar bis Mitte März. Parallel heißt es Rebparzellen reparieren und ausbessern, Reben schneiden und die Fruchtrute „bögen“. Nach dem Neulandtritt im Januar letzten Jahres gibt es noch eine Menge Arbeit; bis alle neuen und alten Parzellen so terrassiert, gepflanzt oder ausgebessert sind wie wir uns das vorstellen, dies wird noch rund fünf Jahre beanspruchen.

Als Jahresmittelpunkt durften wir am 26. Februar ein neues Familienmitglied willkommen heissen. Unsere Tochter Ylenia Grace bereitet uns jeden Tag aufs Neue grosse Freude.

Nach einem traumhaften Herbst, kein Regen und jeden Tag Sonnenschein, konnten wir Trauben mit optimaler Reife ohne Fäulnis ernten. Wir sprechen von einer Jahrhundert Ernte. Das Ergebnis sind kräftige ausgewogene Weine mit einer schönen Säurekomponente. Nach Ostern haben wir den neuen Jahrgang 2009 in die Flaschen gefüllt, etikettiert und verpackt. Sie warten jetzt voller Vorfreude um von Ihnen degustiert und entdeckt zu werden.

Hier unsere Neuigkeiten vom Weingut zum Twannbach:

- Im Februar starteten wir einen Versuch und füllten 500 Flaschen Non Filtré ab, mit Erfolg, sie sind bereits verkauft. Ab nächstem Jahr werden wir unser Angebot damit erweitern.
- Lassen sie sich von der neuen „Schnapslinie“ inklusive unserem innovativen Traubenlikör überraschen.
- Ab August führen wir wieder unseren bewährten Vin Mousseux im Sortiment, er besteht weiterhin aus Riesling-Sylvaner, wurde jedoch mit einem Drittel Blanc de Noir erweitert.
- Unsere Barriqueweine reifen noch bis Ende November im Keller: Sauvignon-Blanc, voraussichtlich ein Pinot noir und die cuvée unique III.

Wir freuen uns auf ein Wiedersehen mit Ihnen und sind für eine telefonische Voranmeldung dankbar.

Mit freundlichen Frühlingsgrüssen vom Bielersee

Ihr Winzer

Adrian Klötzli