Weingut des Monats: Andreywein



Der Betrieb

Mit Gabriel und Silvan Andrey ist im Ligerzer Traditionsgut bereits die 5. Generation am Werk. Während sich Silvan vor allem um Themen rund um die Öffentlichkeitsarbeit und die Kundenbetreuung kümmert, ist Gabriel insbesondere für die Betriebsleitung und die Vinifikation zuständig. Im Rebberg ist nach wie vor Vater Erich Herr und Meister. Das Gut selbst besitzt rund 11 Hektaren Reben von Twann bis Le Landeron, vinifiziert werden insgesamt aber rund 13 ha. Bei den Sorten dominieren Pinot Noir (fast 50%) und Chasselas (rund 32%), daneben kultiviert man Sylvaner, Chardonnay, Pinot Gris, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer und Solaris sowie Cabernet Sauvignon, Gamaret, Malbec und Syrah.

Mit der Auszeichnung «Grand Or» für den Vieille Vigne Pinot Noir am Mondial des Pinots feierten die Brüder 2009 einen ersten grossen Erfolg. Dieses Jahr war ihr Réflexion 2015 «Wein des Jahres» des Kantons Bern in der Kategorie Pinot Noir.

Der Winzer



Der 35-jährige Gabriel Andrey hat die Winzerlehre in verschiedenen Betrieben in Cully, Berneck und Eglisau absolviert und war danach auf Gütern in Australien und Neuseeland tätig. Geplant ist, dass er den Betrieb zusammen mit seinem Bruder 2018 auch offiziell übernimmt. Bereits seit 2004 hat er jedoch schon zunehmend Einfluss auf die Vinifikation genommen. Die diversifizierte Auswahl der Barriques, die strenge Selektion im Keller oder die Vinifikation der Rotweine, etwa mittels Verlängerung der Maischestandzeit, gehen auf sein Konto. Seine aktuelle Liebe gilt dem im grossen Holz ausgebauten Pinot Noir Réflexion; aber auch den Lagen-Chasselas Clos de Rive trinkt er selber sehr gern.

Das Degustationspaket der Vinothek Viniterra im Pfropfhüsli



Schafiser Marnin Bielersee AOC 2016

Die relativ flache Lage unmittelbar am See und der biologische Säureabbau bringen einen ruhigen und ausgewogenen Chasselas hervor. Lindenblüte und markante Birnennoten im Bouquet. Am Gaumen wiederum Kernobst und etwas Zitrusnoten. Zurückhaltende, aber feine Mineralik, schöner Trinkfluss, gefällige Struktur, gute Länge.

Ligerzer Clos de Rive Bielersee AOC 2016

Auf der knapp einen halben Hektar grossen Lage erzeugen die Andreys einen kräftigen, vollmundigen Chasselas. Recht markanter Geruch von getrockneter Banane. Im Mund der Eindruck von Fruchtsüsse, üppige Struktur, dennoch elegant, sehr ausgewogen und süffig mit einem überzeugenden Süss-Säure-Spiel. Ein Chasselas, den man auch als Solist geniessen kann.





Pinot Noir Réflexion Bielersee AOC 2016

Der Nachfolgejahrgang des Kategoriensiegers beim Berner Wein des Jahres. Im 3600-Liter-Holzfass ausgebaut. Schönes, durchscheinendes Rubin, beerige Nase, etwas Marzipan. Im Mund tanzt der Wein genau so schön wie die Dame auf dem Etikett. Mineralisch-frisch, lebendig, zart und filigran. Gegen Schluss treten derzeit noch etwas ruppige Gerbstoffe auf. Darf deshalb noch lagern.

Arvalus Bielersee AOC 2013

Assemblage aus Malbec, Cabernet Sauvignon und Syrah, nach einer gallo-römischen Heil- und Erntegottheit benannt. Nach 18 Monaten im Barrique zeigt dieser Wein eine typische Malbec-Würze, schwarze Kirsche und nach wie vor Holznoten (Schokolade, Kaffee). Reich und vielschichtig, herrliche Substanz und Tiefe, viel Biss. Das Tanningerüst ist bereits gut eingebunden, der Wein wird aber noch gewinnen!





Mousseux de Pinot Noir brut Bielersee AOC 2015

Besticht mit einem zarten Rosa und schöner Perlage. Man riecht Erdbeere. Entsprechend süss auch der Antrunk; am Gaumen angenehm mundfüllend. Ein fröhlicher, jugendlicher, eleganter Spasswein, wie geschaffen für die Festtage. Denn auch jüngere Geniesser dürften an diesem unkomplizierten Schäumer ihren Spass haben!

Andreywein, Hauptstrasse 29, 2514 Ligerz am Bielersee, 032 315 23 44 www.andreywein.ch, erich.andrey@andreywein.ch