

Portrait

Martha & Daniel Gantenbein



Martha und Daniel Gantenbein brachten mit 1982 ihren ersten Jahrgang auf den Markt. Mit dem Jahrgang 1990 erkannten beide, was für ein Potential vorhanden ist. Sukzessive wurden sowohl im Weinberg wie auch im Keller schrittweise qualitätsorientierte Veränderungen gemacht: Verwendung von Burgunder Selektionen beim Rebmaterial (Pinot Noir und Chardonnay), Erhöhung der Pflanzungsdichte auf 7500 Stöcke/ha, rigorose Ertragsbeschränkung mit vendange verte und Selektion bei Ernte, Pinot Noir Gärung in Holzständen, Ausbau in Barriques, keine Filtration bei Pinot Noir und Chardonnay.

Anlässlich einer Vertikaldegustation konnten wir uns von der hohen Qualität und der Lagerfähigkeit des Pinot Noir überzeugen. So entpuppten sich insbesondere die Jahrgänge 1999, 2001, 2002 und 2006 als veritable Langstreckenläufer. Gefragt nach dem idealen Trinkzeitpunkt seines Pinot Noirs erklärte Daniel Gantenbein, dass sich die jeweiligen Weine in den ersten 1-2 Jahren nach der Füllung in ihrer Fruchtphase sehr offen zeigen um sich in der Folge für einige Jahre zu verschliessen. Den optimalen Genuss erhält man in der Regel ab 5-8 Jahren nach Füllung.

Gesamtfläche: 6 ha

Rebbestand: 4,8 ha Pinot Noir
0,9 ha Chardonnay
0,3 ha Riesling

Vinifikation Pinot Noir: 100% Abbeeren; Kaltmazeration; alkoholische Gärung in Holzständen mit Pigeage; malolaktische Gärung in 100% neuen Barriques; 12-14 Monate Ausbau in Barriques; Assemblage zu einem Wein; nach Füllung (ohne Filtration) 3 Monate Flaschenreife und anschließender Verkauf.

Vinifikation Chardonnay: 100% Abbeeren; alkoholische und malolaktische Gärung in bis zu 80% neuen Barriques; Battonage; 12 Monate Ausbau in Barriques; Assemblage zu einem Wein; nach Füllung (ohne Filtration) 3 Monate Flaschenreife und anschließender Verkauf.

Vinifikation Riesling: 100% Abbeeren; alkoholische Gärung in Stahltank; keine malolaktische Gärung; 10-12 Monate Ausbau im Stahltank; Assemblage zu einem Wein; nach Füllung (mit Filtration) 3 Monate Flaschenreife und anschließendem Verkauf.

