WINZER@KURSAAL

MARTIN HUBACHER

Martin Hubacher hat keinen wirklich weiten Weg in den Kursaal Bern. Das Weinbaudorf Twann am Bielersee ist die Heimat des Johanniterkellers, sicher eine der besten «Weinadressen» der Region. 2018 wurde Hubacher zum «Berner Winzer des Jahres» gekürt. Viele seiner Weine sind ebenso ausgezeichnet worden. Hubacher präsentiert seine ausgezeichneten regionalen Weine an unserem Winzerabend.

KURSAAL
GIARDINO

SCHAUMWEIN

CHF

1617, BENDICHT LAC DE BIENNE AOC

2019 7.5dl 59
1dl 8.5

Feine Perlage, herrliche Mousse. Dem Glas entströmen Düfte nach weissen Blüten, Zitrone und einem Hauch Brioche. Am Gaumen ein intensives Bouquet mit blumigen Noten und Aprikose. Frischer, langer Abgang. Weit mehr als eine Spielerei, ist unser 1617 Bendicht ein idealer Begleiter für viele Gelegenheiten.

CHARDONNAY/PINOT NOIR/MUSCAT

ROSÉWEIN

OEIL-DE-PERDRIX LAC DE BIENNE AOC

2019 7.5dl 45
1dl 6.5

Egal, was Sie diesen Sommer auf den Grill legen, unser Oeil wird perfekt passen, sogar zu Lamm und Co. Klassisches, dichtes Zwiebelschalenrosé. In der Nase rote Walderdbeeren. Auch am Gaumen sehr fruchtintensiv; ausdrucksstark und kraftvoll, mit einer neckischen herben Schlussnote versehen, kann er jeden Roséverächter in Verlegenheit bringen.

PINOT NOIR

WEINE WEISS

CHARDONNAY LAC DE BIENNE AOC

2018 15dl 95
1dl 7

Intensives Strohgelb. Duft nach Vanille, Kokos und Litschi, dazu würzige Eiche. Am Gaumen gut strukturiert, schöne Cremigkeit mit viel gelber Frucht, nach ein paar Minuten zeigen sich markante Zitrusnoten. Sehr druckvoll, eine herrliche Säure verleiht dem Wein Rückgrat – und Alterungspotenzial. Schöne Substanz und einladende Röstnoten.

CHARDONNAY

PINOT GRIS LAC DE BIENNE AOC

2019 7.5dl 52
1dl 7.5

Die kupferfarbene Haut der Pinot-Gris-Beere führt zu einem goldenen Schimmer im Glas. Die expressive Nase zeigt intensive Noten nach weissem Pfirsich. Am Gaumen schön cremig und mundfüllend. Wieder Steinfrüchte, diesmal eher Mirabellen. Viel Substanz, eine gute, saftige Säure und ein langer, angenehm trockener Abgang kennzeichnen diesen souveränen Essensbegleiter.

PINOT GRIS

Die aufgeführten Preise verstehen sich in Schweizer Franken und beinhalten die Mehrwertsteuer.

SAUVIGNON BLANC LAC DE BIENNE AOC 2018 7.5dl 52
1dl 7.5

Zartes Strohgelb, intensiver Duft nach Stachelbeere und schwarzer Johannisbeere. Der äusserst schwungvolle, fruchtgeprägte Gaumeneindruck zeigt Pomelo, Limette und erneut schwarze Johannisbeeren, dazu feine Kräuternuancen; das ganze gestützt von einer strahlenden Säure. Unser Sauvignon Blanc wird meist jung getrunken, aber er reift hervorragend: Nach zwei bis drei Jahren wandelt sich die fruchtgeprägte Aromatik in elegante Mineralität.

SAUVIGNON BLANC

WEINE ROT CHF

PINOT NOIR LAC DE BIENNE AOC 2016 7.5dl 49
Rarität, nur noch Einzelflaschen 1dl 7

Dichtes Rubin. Intensive Nase mit schwarzen Kirschen und reifen Feigen. Lebendiger, rotfruchtiger Auftritt, warme Tannine. Mit seiner Präsenz, seiner Eleganz und der tiefgründigen Substanz eine besondere Version eines Bielersee-Pinots. Klassisch ausgebaut mit einem schönen Lagerpotential.

PINOT NOIR

PINOT NOIR LAC DE BIENNE AOC 2018 7.5dl 49
1dl 7

Dichtes Rubin. Intensive Nase mit schwarzen Kirschen und reifen Feigen. Lebendiger, rotfruchtiger Auftritt, warme Tannine. Mit seiner Präsenz, seiner Eleganz und der tiefgründigen Substanz eine besondere Version eines Bielersee-Pinots. Klassisch ausgebaut mit einem schönen Lagerpotential.

PINOT NOIR

PINOT NOIR RÉSERVE LAC DE BIENNE AOC 2017 15dl 130
1dl 10

12 Monate im Barrique ausgebaut, kerniges Kirschrot. Dem Glas entströmen Düfte nach Zwetschge und frisch geschnittener Vanille, dazu leichte Röstnoten. Auch im Mund Kirsche, sehr frisch wirkend, dazu Pflaume und etwas Rosine, leichte Kaffeenoten. Schöne Substanz, druckvoll, dennoch samtig; schön eingebundenes Holz, gute Tannine, beträchtliches Lagerpotenzial.

PINOT NOIR

BENE LAC DE TROIS LACS VdP 2017 7.5dl 75
Nur 500 Flaschen pro Jahr 1dl 11

Dunkles, sehr dichtes Granatrot. Expressive, frische Nase mit viel Pflaumenduft, Eichenwürze, Kaffee und Röstnoten. Am Gaumen eine Kaskade von roten und schwarzen Kirschen, begleitet von Kaffee und dunkler Schokolade. Die seidene Textur wird im Glas immer deutlicher; sie wird im Hintergrund begleitet von einer schönen Gerbstoffstruktur. Wer Geduld hat ihn zu lagern, wird mit Sicherheit belohnt werden. Mit diesem Wein geht ein Projekt zu Ende, welches 2004 seinen Anfang nahm. Möglich, dass es dereinst eine Neuauflage gibt ...

PINOT NOIR

Die aufgeführten Preise verstehen sich in Schweizer Franken und beinhalten die Mehrwertsteuer.

GAMARET LAC DE BIENNE AOC 2018 7.5dl 55
Nur 900 Flaschen pro Jahr 1dl 8

Sattes Rubin. Nase mit üppigen Rosinen und Gelee von schwarzen Kirschen. Mundfüllender, komplexer Auftritt mit Samt und Seide; viel dunkle Frucht, Nelken, Zimt. Im Abgang mit symphytischen Ecken und Kanten. Ein starker Essensbegleiter, der durchaus noch reifen kann.

GAMARET

SAINT-LAURENT LAC DE BIENNE AOC 2015 7.5dl 69
Rarität, nur noch Einzelflaschen 1dl 10

Sehr dunkles Kirschrot. Ungestüme Wildkirsche, dazu Aromen von südlichen Kräutern. Auch am Gaumen dominiert die Weichsel, dazu Lakritze, Leder und Röstnoten, dabei elegant. Gut strukturiert und harmonisch, weckt der Wein ein Gefühl von savoir vivre. Mit seinen knackigen Tanninen ein Dauerläufer; Freunde unseres Saint-Laurents lassen ihn jahrelang reifen!

SAINT-LAURENT

SÜSSWEIN CHF

DOUCE DEVINETTE LAC DE BIENNE AOC 2018 3.75dl 58
5cl 8.5

Riesling, passerillé-Methode (angetrocknete Trauben). Sattes Goldgelb. Klassische Riesling-Düfte. Am Gaumen wundervoll opulent ohne mastig zu sein, Aprikose und Pfirsich, weitere Steinfrüchte, ein animiertes Süss-Säure-Spiel, dazu wundervolle Honignoten, welche sich vor allem im Abgang breit machen. Ob als eigentlicher Dessertwein oder zur Foie Gras: Unser süsses Rätsel wird sie betören.

RIESLING

Die aufgeführten Preise verstehen sich in Schweizer Franken und beinhalten die Mehrwertsteuer.

SPIRITUOSEN

MARC DE PINOT NOIR

2cl 8

Aus dem Trester unserer Pinot-Noir-Trauben lassen wir bei der Brennerei Ruff in Twann einen Marc brennen, der anschliessend während mindestens dreier Jahre im kleinen Holzfass unter dem Dach des Johanniterkellers heranreift. Noble Karamellfarben, in der Nase deutliche Pinot-Noten, im Gaumen füllig, fast süss, elegant im Abgang. Ein wundervoller Digestif.

VOLUMENPROZENT 42%

EAU DE VIE DE LIE

2cl 8

Wenn Wein fertig vergoren ist, bleiben Heferückstände übrig. Sie sind sehr aromatisch und lassen sich zu einem feinen Brand destillieren. Für unser Eau de Vie de Lie verwenden wir die Hefen unserer weissen Spezialitäten. Nach dem Destillieren lagert es für mindestens drei Jahre unter dem Dach. In der Nase ein Hauch von Weichselkirsche, dann fruchtig und vollmundig am Gaumen, gefolgt von einem seidenen Abgang. Die Krönung eines schönen Essens.

VOLUMENPROZENT 42%

EAU DE VIE DE VIN

2cl 8.5

2009 aus Malbec gebrannt. Seither im kleinen Holzfass aus Allier-Eiche gelagert. Dunkles Bernstein, der Duft von Krokant und Brioche, ein an noble Cognacs erinnernder Gaumen, seidenweich mit Honignoten und süssen Rosinen. Ein exklusiver Digestif für Kennerinnen und Kenner: nur 180 Flaschen!

VOLUMENPROZENT 42%

Die aufgeführten Preise verstehen sich in Schweizer Franken und beinhalten die Mehrwertsteuer.