

# CLOS MARTHA – Pinot Noir 2015

## Kurznotiz

Der CLOS MARTHA stammt aus einem Rebberg – ursprünglich bewirtschaftet von meiner Grossmutter Martha – in Maisprach im oberen Baselbiet, in der Nähe von Basel. Die gut 30jährigen Reben wachsen an einer nach Süden exponierten Steillage auf rund 400 Metern über Meer. Die Verarbeitung der Trauben und der rund 16monatige Ausbau des Weines in französischer Eiche erfolgt in Maienfeld. Der Wein zeichnet sich in seiner Jugend durch eine straffe Säure und kernige Gerbstoffe aus. Ideal gelagert erreicht der Wein seinen Höchstgenuss 3-6 Jahre nach erfolgter Ernte. Trinkreife: Jetzt bis 2022.

## Ausführlicher Beschrieb

Der CLOS MARTHA entstammt der Idee aus dem Jahre 1997, aus den Pinot Noir Trauben meines Onkels Hans Sutter, einen eigenen Wein zu kreieren. Bis dato wurden die Trauben an die lokale Genossenschaft verkauft. Es ist dies der Erste von mir je eigen produzierte Wein. Die Geschichte dauert bis heute an.

Die Lage am Fusse des „Sunnebärgs“ in Maisprach ist sehr steil und praktisch komplett nach Süden ausgerichtet. Der Boden ist typischer Jurakalk, mit haufenweise fossilen Einschlüssen im Gestein. Die Bodenmächtigkeit beträgt im Schnitt knapp einen Meter, sodass die Reben im Sommer schnell trockenstressbedingte Symptome aufweisen können. Die Lage setzt sich aus 3 Teilpflanzungen aus den Jahren 1982, 1985 und 1987 zusammen; alles lokale Pinot Noir Klone.

Die Verarbeitung und Gärung der Trauben erfolgt heute auf unserem Weingut in Maienfeld. Dazu werden die gelesenen Trauben innerhalb weniger Stunden die Herrschaft gebracht. Wir vergären den Wein seit jeher in offenen, kleinen Holzfässern. Mittels Pigeage (Stösseln) wird der Tresterhut in den Saft gedrückt und damit die Aromen, Farbe und Gerbstoffe extrahiert. Der anschliessende Ausbau über 16 Monate auf der Feinhefe erfolgt in Piecen à 228 Litern aus Eichenholz des französischen Zentralmassivs.

In der Jugend besitzt der Wein eine duftige Art nach roten Beerenfrüchten und verschiedenen Gewürzen. Die Säure ist gut erhalten und verlangt nach einer gewissen Reife. Der Gerbstoff ist präsent aber wirkt nie überladen. Deshalb muss der Wein auch nicht jahrelang gelagert werden. Trotzdem profitieren die besten Jahrgänge von 2-4 Jahren Flaschenreife.

Degustationsnotiz von Stephan Reinhardt – Wine Advocate/Robert Parker Magazine zum CLOS MARTHA 2014 vom Dezember 2016

The 2014 Pinot Noir Clos Martha is clear, fresh, concentrated and spicy on the nose where the oak is still prominent but also with pithy fruit flavors. The wine is dense, intense and powerful, tightly woven, still mealy in its tannins but very promising. Keep it at least for another three up to five years. "The grapes in the steep Clos Martha are picked up to two weeks later than those for the Hubel, which comes from the same slope," explains Matthias Gubler. "The situation in the steep vineyard is much more stressful for the vines and differences between the vintages come out much more prominently." Matthias adds 2014 to the more spicier and earthier vintages.

Mit 90+ Punkten bewertet, gehört dieser Wein in die Topliga seiner Klasse