

HUBEL – Pinot Noir 2015

Kurznotiz

Der HUBEL steht sinnbildlich für eine Lage am Fusse des „Sunnebärgs“ in Maisprach im oberen Baselbiet; rund 15 Kilometer ausserhalb der Stadt Basel. Die Reben besitzen ein Alter von über 50 Jahren. Es sind entsprechend knorrige, eher schwachwüchsige Reben mit kleinen, satten Trauben und tiefen Erträgen. Dies bildet die Grundlage für diesen finessenreichen Wein. Kein Kraftpaket, sondern Eleganz und Klarheit sind in diesem Wein angesagt. Gerade einmal 1-2 Piècen à 228L werden pro Jahrgang produziert. Ein rares Meisterstück.

Ausführlicher Beschrieb

Der HUBEL entstammt wie der CLOS MARTHA den exponierten Lagen auf Jurakalk rund um die kleine Ortschaft Maisprach im oberen Baselbiet. Das Konzept sind alte, bestockte Pinot Noir Parzellen, die ein Mehr an Aroma und Eleganz in die Weine abgeben. Diese Reblagen sind steil, eng bestockt und lassen keine mechanische Bearbeitung zu. Viel Handarbeit und Pflege gehören dazu, um schlussendlich reife und gesunde Trauben ernten zu können.

Die Verarbeitung und Gärung der Trauben erfolgt auf unserem Weingut in Maienfeld. Dazu werden die gelesenen Trauben innerhalb weniger Stunden nach der Ernte in die Herrschaft gebracht. Wir vergären den Wein in offenen, kleinen Holzfässern. Mittels Pigeage (Stösseln) wird der Tresterhut in den Saft gedrückt und damit die Aromen, Farbe und Gerbstoffe extrahiert. Je nach Jahrgang wird ein Teil des Stielgerüst mitvergoren. Der anschliessende Ausbau über 16 Monate auf der Feinhefe erfolgt in Piècen à 228 Litern aus Eichenholz des Zentralmassivs in Frankreich. Die jungen HUBEL Weine besitzen eine florale, meist rotbeerige Aromatik; die Würze komplettiert den Eindruck. Im Gaumen wirkt der Wein jugendlich frisch, leicht straff, aber mit der Reife zart und fein. Eine Lagerung von 2-4 Jahren ist sinnvoll.

Degustationsnotiz von Stephan Reinhardt – Wine Advocate/Robert Parker Magazine zum HUBEL 2013 vom Dezember 2016

Gubler's 2013 Pinot Noir Hubel displays an intense but fine, fresh and spicy Pinot bouquet; it has a very finessed, fresh and elegant, light-footed palate of silky finesse and elegance. The wine has good concentration and is densely woven, but very fine thanks to the delicate but grippy tannins. The finish is well defined and compact, fresh, piquant and long. An excellent, even subtle Pinot Noir from the Basel-Landschaft AOC.

Mit 92 Punkten bewertet, ist dies der je am höchsten bewertete Baselbieter Wein.