

CLOS MARTHA - Pinot Noir

CLOS MARTHA – Pinot Noir, gewachsen auf fossilem Kalkgestein an steiler Lage in Maisprach, im Baselbiet.

Geschichte

Der CLOS MARTHA stammt aus einem Rebberg – ursprünglich bewirtschaftet von Matthias' Grossmutter Martha Sutter-Weiss – in Maisprach im oberen Baselbiet. Die fast 40-jährigen Reben wachsen an einer nach Süden exponierten Steillage auf gut 400 Meter über Meer. Die Verarbeitung der Trauben und der rund 16-monatige 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 CLOS MARTHA seinen Höchstgenuss 5-10 Jahre nach der Ernte.

Jahrgangsbeschreibung 2020

Auf 2019 folgt 2020; ein weiteres Spitzenjahr bei diesem Wein. Alarmiert durch die ultraschnelle Reife der "Graf"-Lagen, hatten wir unser Augenmerk sehr rasch auf die etwas kühlere Lage am Sunnebärg gerichtet.

Kaum war der "GRAF" im Keller, folgte ihr die Lese der CLOS MARTHA Trauben. Traumwerte und sehr gesunde Trauben. Einziger Wermutstropfen, die kleine Ernte. Nach 2019 nochmals ein Fass weniger.

Wir sagen aber, was solls. Schliesslich zählt der Wein und der ist grossartig ausgefallen. Und es werden wohl noch einige, weitere tolle Jahre folgen können.

Nach der üblichen Reife im Burgunder Pièce von 16 Monaten, haben wir 3 von 4 Fässern selektioniert.

Für uns immer wieder erstaunlich, was für eine Dichte und Komplexität dieser Wein in einem perfekten Jahr an den Tag legen kann. So eher unbedeutend die Region für grosse Weine ist, so unterschätzt wird sie auch. Im Prinzip jammerschade, wie der Wein von "Martha" es zeigt.

Trinkfenster 2025-2035.