

CLOS MARTHA

Pinot Noir

CLOS MARTHA – Pinot Noir, gewachsen auf fossiltem 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 2019

2019 war ein Bilderbuch-Jahr. Fiel im warmen Vorjahr der Wein sehr mächtig aus, so konnten wir dies im 2019 wieder deutlich zügeln. Trotz allem, der CLOS MARTHA zählt zusammen mit dem MAGNUS zu unseren kräftigsten Weinen.

Die Lese fand gegen Ende September bei optimalen Bedingungen statt. Dank der hohen Reife erlaubten wir uns einen Ganztraubenanteil von rund 25 Prozent. Vergoren wurde in offenen Holzfässern von 500 und 600 Litern Inhalt. Nach der Gärung erfolgte der Ausbau in 228L Piècen über die Dauer von 16 Monaten. Von den ursprünglich 5 Fässern wurden deren 4 für die finale Assemblage verwendet.

Schon beim Pressen stach die so typische Würze des CLOS MARTHA heraus, welche in kühleren Jahren deutlicher zum Ausdruck kommt. Die Dichte des Weines ist gross, die Frische passt, die Konzentration ist gut und der Alkoholgehalt bei moderaten 13.5% Vol. sehr schön eingebunden.

2019 ist klar das Jahr der Lagenunterschiede. Selten sind diese so deutlich zu spüren und so wunderbar harmonisch ausgeprägt wie in diesem Jahr. In kühlen Jahren dominieren die rotbeerigen Aromen zusammen mit der erdig-würzigen Art. In heissen Jahren dominiert eher die Power der dunklen und süssen Frucht den Charakter.

Trinkfenster 2025-2035.