

## Inhaltsverzeichnis 20.09.2011

Lieferschein-Nr.: 6173815  
Abo-Nr.: 721003  
Themen-Nr.: 721.3  
Ausschnitte: 2  
Folgeseiten: 0  
Total Seitenzahl: 2

Andreas Keller Weininformation  
Herr Andreas Keller  
Konkordiastrasse 12  
8032 Zürich

		<b>Auflage</b>	<b>Seite</b>
19.09.2011	Bieler Tagblatt <i>Der Steiner und die Säure</i>	25'181	1
19.09.2011	bielertagblatt.ch <i>Der Steiner und die Säure</i>	Keine Angabe	2



Bieler Tagblatt  
2501 Biel  
032/ 321 91 11  
www.bielertagblatt.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 25'181  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 721.3  
Abo-Nr.: 721003  
Seite: 15  
Fläche: 11'479 mm<sup>2</sup>

## ENTKORKT

### Der Steiner und die Säure

Chasselas ist und bleibt die weisse Leitsorte unserer Weinregion; umso erfreulicher, dass sie in letzter Zeit wieder mehr Freunde gewinnt. Das hängt nicht zuletzt mit der ausgezeichneten

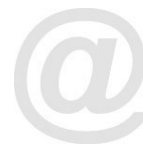


Qualität zusammen, die einige Winzer regelmässig abliefern. Charles Steiner gehört definitiv dazu. Neben unzähligen Preisen und Auszeichnungen ist er seit 2007 als einziger Winzer im Kanton Bern Mitglied des «Mémoire des Vins Suisse», der Schatzkammer des Schweizer Weins, wo der Familienbetrieb mit einem Pinot gris vertreten ist. Beim Chasselas nun hat Steiner unlängst ein interessantes Experiment begonnen. Einen Teil der Ernte vinifiziert er nämlich ohne biologischen Säureabbau (BSA). Diesen Prozess nannte man früher «malolaktische Gärung», weil dabei die eher strenge Apfelsäure (lat. malum) in mildere Milchsäure (lat. lac) umgewandelt wird. Die Weine werden damit cremiger, verlieren andererseits aber ein biss-

chen Struktur. Während dieser Abbau beim Rotwein praktisch immer stattfindet, kann der Winzer beim Weisswein entscheiden, ob er ihn durchführt oder nicht. Bei seinem Chasselas BSA NON verzichtet Steiner vollständig darauf, während beim Sélection die Hälfte des Weins den Abbau hinter sich hat. Der Unterschied ist zwar nicht zu sehen – beide Weine zeigen ein helles Strohgelb – aber auf Anhieb zu riechen: Während der Sélection diskret fruchtig riecht, weist der BSA NON eine frische, mineralische Nase auf. Beide Weine zeigen typische Chasselas-Noten mit etwas Hefe, Lindenblüte, Birne und einem Hauch Banane, aber der BSA NON betont die mineralische, leicht zitronige Seite, während der Sélection mild und charmant daherkommt.

*Jürg Freudiger*

**INFO:** In dieser Kolumne besprechen Fachleute von der Rebgesellschaft Bielersee ausgeloste Weine der Region. Heute: Chasselas Sélection 2010, Fr. 14.-, und BSA NON 2010, Fr. 15.-, AOC Bielersee, Charles Steiner, Schernez.



Online-Ausgabe

Bieler Tagblatt Online  
2501 Biel/Bienne  
032/ 321 91 11  
www.bielertagblatt.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse

Themen-Nr.: 721.3  
Abo-Nr.: 721003

Entkorkt  
19.09.11  
09:17

## Der Steiner und die Säure

Chasselas ist und bleibt die weisse Leitsorte unserer Weinregion; umso erfreulicher, dass sie in letzter Zeit wieder mehr Freunde gewinnt. Das hängt nicht zuletzt mit der ausgezeichneten Qualität zusammen, die einige Winzer regelmässig abliefern.

Weiterlesen

Reklame

Charles Steiner gehört definitiv dazu. Neben unzähligen Preisen und Auszeichnungen ist er seit 2007 als einziger Winzer im Kanton Bern Mitglied des «Mémoire des Vins Suisse», der Schatzkammer des Schweizer Weins, wo der Familienbetrieb mit einem Pinot gris vertreten ist. Beim Chasselas nun hat Steiner unlängst ein interessantes Experiment begonnen. Einen Teil der Ernte vinifiziert er nämlich ohne biologischen Säureabbau (BSA). Diesen Prozess nannte man früher «malolaktische Gärung», weil dabei die eher strenge Apfelsäure (lat. malum) in mildere Milchsäure (lat. lac) umgewandelt wird. Die Weine werden damit cremiger, verlieren andererseits aber ein bisschen Struktur. Während dieser Abbau beim Rotwein praktisch immer stattfindet, kann der Winzer beim Weisswein entscheiden, ob er ihn durchführt oder nicht. Bei seinem Chasselas BSA NON verzichtet Steiner vollständig darauf, während beim Sélection die Hälfte des Weins den Abbau hinter sich hat. Der Unterschied ist zwar nicht zu sehen – beide Weine zeigen ein helles Strohgelb – aber auf Anhieb zu riechen: Während der Sélection diskret fruchtig riecht, weist der BSA NON eine frische, mineralische Nase auf. Beide Weine zeigen typische Chasselas-Noten mit etwas Hefe, Lindenblüte, Birne und einem Hauch Banane, aber der BSA NON betont die mineralische, leicht zitronige Seite, während der Sélection mild und charmant daherkommt.

Jürg Freudiger

INFO: In dieser Kolumne besprechen Fachleute von der Rebgesellschaft Bielersee ausgeloste Weine der Region. Heute: Chasselas Sélection 2010, Fr. 14.-, und BSA NON 2010, Fr. 15.-, AOC Bielersee, Charles Steiner, Schernelz.