

WEINFREUNDENKREIS DREILÄNDERECK



WEINGUT JAUSLIN • 20. AUGUST 2016 • MUTTENZ/BL

BESUCH UND DEGUSTATION IM WEINGUT JAUSLIN

Nicht immer ist uns die Sonne wohlgesonnen!

Bei trübem Wetter fanden sich 26 Weinfreunde, darunter drei Gäste, im Weingut Jauslin in MuttENZ ein. Bei einem fröhlichen Begrüssungs-Hallo und offeriertem Erfrischungsdrink in der Probierstube konnten wir das Winzerehepaar Urs und Regula Jauslin kennen lernen. Urs Jauslin (und neuerdings auch sein im Betrieb involvierter Sohn) sind Qualitätsfanatiker und inzwischen anerkanntermassen zum besten Winzerbetrieb der Basel-Region erkoren worden.

Anschliessend ging es zu Fuss durch den schmucken Dorfkern zum ausserhalb des Weingutes gelegenen Weinkeller. Hier hiess uns der Winzer offiziell mit einem köstlichen Gutedel herzlich willkommen. Während der Kellerbesichtigung erfuhren wir einiges über das Weingut und die Philosophie des Winzers. So führt er seit 33 Jahren in vierter Generation den Familienbetrieb, der 2016 das 50-Jahr-Jubiläum der Kelterung und Vermarktung der eigenen Weine feiern kann. Für zehn verschiedene Weinsorten, nämlich Gutedel, Riesling-Silvaner, Bacchus, Sauvignon Blanc, Pinot Gris, Rosé de Pinot Noir, Pinot Noir La Tour, Garanoir, Lion Rouge sowie Pinot Noir Hohle Gasse wachsen auf 6,5 ha die Trauben am Südhang des Wartenbergs mit seinem Mergel-/Tonboden. Das Flaggschiff „Hohle Gasse“, benannt nach dem Weg zum Rebberg, wurde an der 15. „Mondial du Pinot Noir“ in Sierre mit dem Spezialpreis für den weltbesten Wein aus der Rotweintraupe Pinot Noir ausgezeichnet.

Leider fing es kräftig an zu regnen, sodass wir uns nicht auf die geplante Rebbergwanderung begeben konnten, um die Rebhänge am Fuss des Wartenbergs kennen zu lernen. Wieder zurück im Weingut fand die eigentliche Weinprobe statt, in der wir die oben bezeichneten Weine in angeregter Diskussionsrunde verkosteten.

DEGUSTATION

- 2015 Gutedel
- 2015 Riesling-Silvaner
- 2015 Bacchus
- 2015 Sauvignon Blanc
- 2015 Pinot Gris



DEGUSTATION

- 2015 Garanoir
- 2015 Pinot Noir
- 2014 Pinot Noir LA TOUR
- 2014 Pinot Noir HOHLE GASSE (12 Mt. Barrique)
- 2014 LION ROUGE (60% Pinot Noir, 40% Diolinoir)



HIER LÄSST ES SICH GUT EINKEHREN

Gasthof zum Rebstock, MuttENZ/BL

Ein traditioneller Landgasthof mit gehobener Küche !

Seit über 100 Jahren ist das Restaurant im Besitz der Familie Burger und blickt auf eine traditionsreiche Vergangenheit zurück. Das Team des Familienbetriebes versteht es, Tradition und Moderne zu vereinen und die französisch-mediterrane Küche innovativ und doch klassisch umzusetzen.

Ein schöner Ort, um den Tag bei Rindsbraten nach „Guter alter Art“ und feinem Wein gemütlich ausklingen zu lassen.

Menu

Gemischter Salat an French Dressing

Rindsbraten „Guter alter Art“
mit Gemüsebouquet
Kartoffelstock und Pommes Frites

Sorbet-Teller
mit Früchten garniert