RIESLING CLOS SAND 2020 BIO

Barmès-Buecher, Elsass

GESCHMACK

Süße	gering	hoch
Säure	gering	hoch
Körper	schlank	voll
Reife	jugendlich	voll gereift
Intensität	verhalten	ausgeprägt
Mineralität	gering	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	sehr viel Holz
Komplexität	gering	hoch
Länge	kurz	sehr lang

AROMEN

Grapefruit
Quitte
Gelber Apfel
Aprikose
Weißer Pfirsich
Kalkstein
Gebäck
Kräuter

ANLASS

Abend mit Freunden
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2040
10 bis 12°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Weißwein- oder Universalglas

STIL

energiegeladen
erfrischende Säure
trocken



WEINBAU

Rebsorten	Riesling

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Lagerung	großes gebrauchtes Holzfass

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100

Clos Sand ist eine steile (35% Neigung), hoch gelegene (350 Meter) Lage mit einem von Granit geprägten Boden. Hier entsteht ein sehr frischer, reifer und knochentrockener Riesling mit einer ausgeprägten Gelbfruchtigkeit.

DOMAINE BARMÈS-BUECHER

Die Domaine Barmès-Buecher befindet sich im malerischen Elsass, in Wettolsheim, einem charmanten Dorf in der Nähe von Colmar und Eguisheim. Die Geschichte des Weinguts ist eng mit der Liebe zur Region und der Familie verbunden. Es wurde durch die Verbindung von Geneviève Buecher und François Barmès geprägt, die zu ihrer Hochzeit ihre jeweiligen Familienbesitze zusammenführten. Beide Familien können auf eine Weinbautradition zurückblicken, die bis ins 17. Jahrhundert reicht.
Bereits Ende den 1990er Jahren entschieden sich Geneviève und François für einen mutigen Schritt: Sie stellten den Betrieb auf biodynamischen Anbau um, lange bevor dies im Elsass ein Thema war. Seit 2001 ist das Weingut offiziell zertifiziert. Der plötzliche Tod von François Barmès im Jahr 2011 stellte die Familie vor große Herausforderungen, doch der Familienzusammenhalt wurde dadurch noch weiter gestärkt. Die Kinder Sophie und Maxime übernahmen weitestgehend die Leitung des Weinguts und brachten ihre individuellen Stärken ein: Sophie leitet die Arbeit im Weinberg mit einer tiefen Verbindung zur Natur, während Maxime den Keller mit einem klaren Fokus auf Qualität und Weiterentwicklung führt. Heute steht die Domaine für eine einzigartige Kombination aus Tradition und Moderne. Unter der Leitung von Maxime haben die Weine an Präzision und Ausdruckskraft gewonnen, ohne die ursprüngliche Philosophie aus den Augen zu verlieren. Mit einem engagierten Team aus Festangestellten und viel Leidenschaft arbeitet die Familie daran, die Verbindung zwischen Mensch, Rebe und Terroir in ihren Weinen erlebbar zu machen. Die Domaine ist Mitglied von „Biodyvin“ und der renommierten Gruppe „Renaissance des Appellations“, was ihre Verpflichtung zu höchsten biodynamischen Standards unterstreicht.

Warum wir Barmès-Buecher im Programm haben

Wir lieben schlanke, präzise Weine, die gerne auch etwas mehr Säure haben dürfen. Oft findet man im Elsass allerdings Weine, die durch Fülle und Üppigkeit überzeugen möchten. Aus diesem Grund freuen wir uns sehr, über die Weine von Barmès-Buecher. Unter der Führung von Maxime entstehen Weine, die so gar nicht mit dem „alten”, fetten, öligen Elsass-Klischee übereinstimmen wollen. Es sind vielmehr Weine, die leichtfüßig und elegant sind. Getragen von frischer Säure und würziger Mineralität. Am Gaumen sind sie nahezu tänzerisch. Die Weine sind geprägt von Balance, Harmonie und der Suche nach dem reinsten und tiefsten Ausdruck des Terroirs, des Jahrgangs und der jeweiligen Rebsorte.

Die Weine

Bei Barmès-Buecher heißt Fortschritt manchmal auch einen Schritt zurückzugehen, sich etwas mehr Zeit zu nehmen, um am Ende einen noch besseren, eigenständigeren aber vor allem echten Wein zu produzieren. Es sollen Weine entstehen, die eigenständige Botschafter ihrer Herkunft sind. So soll jede Rebsorte ihr eigenes Sortenprofil und jede der insgesamt 7 Lagen, davon 3 Grands Crus, soll ihre Typizität im Wein wieder spiegeln.
Rosenberg: Hänge mit unterschiedlicher Geologie, überwiegend Ton-Kalk-Sandstein. Die Parzellen, die hauptsächlich nach Osten, sogar nach Norden ausgerichtet sind, sind auf fruchtbaren Böden gepflanzt. Hier entstehen Weine von guter Reife, etwas körperreicher, aber trotzdem elegant.
Clos Sand: An einem Hang von 40 bis 50 % Neigung liegt dieser 42 Ar große Clos aus Granit zwischen 350 und 400 Metern über dem Meeresspiegel und überragt das Dorf Wettolsheim. In einer außergewöhnlichen Umgebung, umgeben von Wäldern, die ein kühles und gemäßigtes Mikroklima bieten, verleiht die Verbindung der geologischen und klimatischen Eigenschaften dieses Clos den Weinen eine bemerkenswerte kristalline und salzige Dynamik.

Weinberg & Keller

Die Domaine Barmès-Buecher bewirtschaftet ihre Weinberge biodynamisch. Diese besondere Anbaumethode stellt den Respekt vor dem Terroir, der Umwelt und dem lebendigen Organismus Erde und Reben in den Mittelpunkt.
Die Grundidee besteht darin, die Umwelt und die Wechselwirkungen des Bodens weiter und tiefer zu respektieren, indem die dortigen Lebenskräfte durch biodynamische Präparate stimuliert werden. Dem Mondkalender wird besondere Aufmerksamkeit geschenkt, insbesondere bei bestimmten Arbeiten in den Weinbergen oder bei bestimmten Arbeiten im Keller. Die Eingriffe im Keller sind minimal: Die Trauben werden zwischen 9 und maximal 15 Stunden schonend gepresst. Der Most wird nur durch Schwerkraft bewegt, jede mechanische Beanspruchung wird so weit wie nur möglich reduziert. Die Wahl des Gärbehälters hängt vom Wein und dessen Reifepotenzial ab. Die Gärung beginnt auf natürliche Weise durch Weinbergs eigne Hefen. Auf Zusatzstoffe wird verzichtet (keine Reinzuchthefe, keine Enzyme, keine Chaptalisierung, keine Schönung). Nur Schwefel wird in geringen Mengen verwendet, unmittelbar vor der Abfüllung wird eine leichte Filtration durchgeführt.