




WEINGUT
JAUSLIN
MUTTENZ



Unsere Weine

2017



A close-up photograph of a person's hands holding a bundle of green grapevines. The vines are covered in small, round buds and are held together in a bunch. The background is dark and out of focus.

Seit fünf Jahrzehnten leben wir unsere
Passion Weinbau. Mit grosser Achtsamkeit
pflegen wir rund 6,5 Hektaren Rebland
am Muttener Wartenberg. Durch langjährige
Erfahrung und mit viel Herzblut
entstehen eigenständige, authentische
und charaktervolle Weine.

Investition in die Zukunft

Ein Rebstock lebt 30 bis 50 Jahre. Jedes Jahr erneuern wir einen Teil unserer Reben. Entscheidend ist dabei die Wahl der richtigen Sorten für die unterschiedlichen Standorte, denn im Wein spiegeln sich auf einzigartige Weise die Eigenheiten des Terroirs. Junganlagen sind eine Investition in die Zukunft und benötigen vor allem am Beginn viel Pflege. Bis zum ersten Ertrag dauert es drei bis fünf Jahre. Alte Reben geben den ausgeglichensten Wein.

Die Grundlagen für Weine von hoher Qualität sind reifes und gesundes Traubengut aus gepflegten Rebbergen und ein angepasster Ertrag. Unser Streben nach bester Weinqualität wurde immer wieder durch Auszeichnungen belohnt.





Goldener Spätsommer

Der Start ins Jahr 2016 war alles andere als optimal. Ende April bangten wir in frostigen Nächten um unsere Reben und im Frühjahr machte ihnen das wechselhafte und regnerische Wetter zu schaffen. Zu Beginn des Sommers konnten sich die Reben ihre nassen Füße trocknen lassen. Die Schönwetterphase, die ab Juli einsetzte, brachte ideale Wachstumsbedingungen und liess uns die Wettersorgen des Frühlings vergessen. Ein traumhaft schöner Spätsommer, in dem die Trauben perfekt reiften, legte die Basis für einen tollen Weinjahrgang. Und dank dem schönen Herbst sowie konsequenter und sorgfältiger Arbeit im Rebberg durften wir mit der Ernte 2016 sehr zufrieden sein.

DIE EDLEN



**BACCHUS
2016**

AOC Basel-Landschaft

Der elegante Verwandte des Riesling-Silvaners zeigt sich sortentypisch mit blumig-würzigen Aromen von Rosen- und Holunderblüten und einem Hauch Muskat. Dabei wirkt er angenehm frisch mit langanhaltendem Abgang.

6–8°C / 1–3 Jahre*
75 cl CHF 16.50



**SAUVIGNON BLANC
2016**

AOC Basel-Landschaft

Den Sortencharakter haben wir durch die schonende Kelterung und den Ausbau auf der Feinhefe hervorgehoben. Das Aromaspektrum erinnert an Holunder, Pfirsich, Passionsfrucht und Stachelbeeren. Im Trunk zeigt er sich mit schöner Fülle und verspielter, saftiger Säure.

6–8°C / 1–3 Jahre*
75 cl CHF 21.00



**PINOT GRIS
2016**

AOC Basel-Landschaft

Ein gehaltvoller, goldgelber Charakter mit viel Schmelz. Der Aromabogen spannt sich von Williamsbirnen bis zu Quitten. Rund füllt er den Mund, die dezenten Holznoten vom viermonatigen Ausbau im Barrique sind schön eingebunden.

6–8°C / 1–3 Jahre*
75 cl CHF 22.00



LA TOUR PINOT NOIR 2015

AOC Basel-Landschaft

Unseren Pinot Noir Réserve aus ausgewählten Lagen haben wir im grossen Holzfass behutsam ausgebaut. Seine kräftige, ausgeprägte Pinot-Aromatik schmeichelt der Nase. Ein eleganter und vielschichtiger Pinot Noir mit schönem Nachhall.

15–17 °C / 2–5 Jahre*

75 cl CHF 20.50
50 cl CHF 14.00



LION ROUGE 2015

AOC Basel-Landschaft

Der imposante Rote Löwe ist ein Cuvée aus 60% Pinot Noir, 35% Diolinoir und 5% Gamaret, 12 Monate im Barrique ausgebaut. Die Aromatik von schwarzen Waldbeeren, schönen Röstaromen und eine ausgewogene Säure- und Tanninstruktur führen zu einem mundfüllenden Trunk.

15–17 °C / 2–6 Jahre*

75 cl CHF 26.00



GRAND VIN MOUSSEUX 2015

AOC Basel-Landschaft

Der Ausbau unseres Basisweins aus Pinot Gris und Pinot Noir erfolgte nach der Méthode traditionnelle (Flaschengärung). Die fein moussierende Perlage und die angenehme Fruchtigkeit bilden ein animierendes Gaumen-erlebnis.

8–10 °C / 1–3 Jahre*

75 cl CHF 23.00

* Ideale Trinktemperatur / Genussreife

DIE KLASSISCHEN



**GUTEDEL
2016**

AOC Basel-Landschaft

Der Gutedel zeigt in der Nase eine an Zitrusfrüchte erinnernde, fruchtige Aromatik mit schöner saftiger Mineralität. Die Jugendlichkeit und Trinkfreudigkeit erhält er durch seine frisch wirkende, animierende Säure.

6–8°C / 1–2 Jahre*

75 cl CHF 13.50
50 cl CHF 8.50



**RIESLING-SILVANER
2016**

AOC Basel-Landschaft

Ein helles Zitronengelb im Glas und eine ausgedehnte Zitrusaromatik mit einem Anflug von Pfirsich und feinen Muskatnoten prägen diesen Wein im Auftakt. Im Gaumen wirkt er lebendig und animierend mit einem anhaltenden Ausklang.

6–8°C / 1–3 Jahre*

75 cl CHF 13.50
50 cl CHF 8.50



**ROSÉ DE PINOT NOIR
2016**

AOC Basel-Landschaft

Dank der Kombination von klassischer Rosékelterung und Saftabzug (Saignée) unserer Top Pinot Noirs kommt die komplexe Pinot-typische Rotfruchtigkeit herrlich zur Geltung. Mit seiner zarten aber präsenten Frische ist er der typische Sommerwein.

6–8°C / 1–2 Jahre*

75 cl CHF 15.00
50 cl CHF 9.00

Detaillierte
Weinbeschriebe:
weingutjauslin.ch



PINOT NOIR 2016

AOC Basel-Landschaft

Die Aromen von dunklen Beeren bis zu Kirschen bleiben durch die behutsame Maischegärung und den Ausbau im Stahltank besonders gut erhalten. Der 2016er ist ein klassischer Pinot Noir: ausgewogen und elegant mit feinen Tanninen.

14–16°C / 1–3 Jahre*

75 cl CHF 15.00
50 cl CHF 9.00



GARANOIR 2016

AOC Basel-Landschaft

Der frühreife Rote aus der Kreuzung der Sorten Gamay und Reichensteiner präsentiert sich mit milder Säure und geschmeidigen Gerbstoffen. In der Nase erleben wir eine frische und würzige Aromatik, die uns an gedörnte Zwetschgen und schwarze Kirschen erinnert.

14–16°C / 1–3 Jahre*

75 cl CHF 15.00

* Ideale Trinktemperatur / Genussreife



CAVIN

APHRODITE

FRANCE

2014

EP



HOHLE GASSE PINOT NOIR 2015



AOC Basel-Landschaft

Vollreife und kleinbeerige Trauben aus unseren besten Lagen und von den ältesten Rebstöcken sind die Basis für den reinen Pinot Noir, der während zwölf Monaten in speziell ausgewählten französischen Barriques ausreift. Er präsentiert sich mit Fülle und Tiefgang und zeigt eine schöne burgundische Pinot-Finesse mit Aromen von schwarzen Früchten, einem Hauch Minze sowie dezenten Röstaromen. Säure und Tannine bilden eine Balance, so dass der Trunk in einem samtigen und langanhaltenden Finale endet.

Ideale Trinktemperatur 15–17°C Genussreife 2–6 Jahre **75 cl CHF 33.00**



TONNELLERIE
SIRUGUE
FRANCE
MAIS ST GEORGES



Erfahrung und Hingabe

In unserer Kellerei bringen wir die naturgegebene Aromenvielfalt der Trauben unverfälscht in die Flasche.

Jeder Wein lebt von seinen Eigenheiten und verdient eine individuelle Behandlung und Pflege – von den Arbeiten im Rebberg bis zum Feinausbau in Barriques und /oder Stahltanks. Deswegen keltern wir alle unsere Traubenchargen separat, um den Charakter und das Potenzial der verschiedenen Sorten, Klone und Lagen voll zur Geltung zu bringen. Auf diese Weise entstehen dank langjähriger Erfahrung und mit viel Hingabe unsere sortentypischen, unverkennbaren Jauslin-Weine.

Helfende Hände

Sehr dankbar sind wir Jahr für Jahr für die grosse Unterstützung durch unsere Mitarbeitenden, Helferinnen und Helfer. Mit viel Engagement und Enthusiasmus stehen sie uns im Rebberg und in der Kellerei zur Seite, wenn es darum geht, von der Pflanze bis zur Weinflasche jeden Produktionsschritt durch unsere Handschrift zu prägen. Nur gemeinsam können wir unsere persönliche Note und unsere Stärken einbringen. Besonders während der Traubenlese sind wir froh um jede zupackende Hand. Im Herbst unterstützen uns 20 Helferinnen und Helfer an 14 Tagen während fünf Erntewochen. Das bedeutet viel Arbeit, zugleich aber auch Geselligkeit.





Wir laden Sie herzlich ein, unsere Weine kennen zu lernen. Degustieren und geniessen Sie zusammen mit Freunden unsere charaktervollen Weine, mit denen wir uns weit über die Region hinaus einen Namen gemacht haben. Gerne teilen wir die Leidenschaft und Freude am Wein mit unseren Kunden.

Öffnungszeiten

Donnerstag, 16.30 bis 19 Uhr

Samstag, 8.30 bis 12 Uhr

Urs und Regula Jauslin-Brunner

Baselstrasse 32 | 4132 Muttenz

T 061 461 84 35 | F 061 461 84 80

info@weingutjauslin.ch | www.weingutjauslin.ch

Gault & Millau
Les Schwyz

2017

Die 100 besten
Schweizer Winzer

Urs Jauslin
Weingut Jauslin
Muttenz BL



www.weingutjauslin.ch

Grafik: mawych Fotos: tina-sturzenegger.com Fotos: Stahl tanks, Familie: thomas-ruf.ch Gruppenfoto: Jürg Lange Fotos: Weinflaschen: graf-foto.com