



Unsere Erfolgsgeschichte mit dem Pinot Noir Hohle Gasse hat uns beflügelt, einzigartige *Grand-Cru*-Weine aus unseren Prestigelagen zu selektionieren und zu vinifizieren. Neben unserem dritten Jahrgang Pinot Noir Hohle Gasse *Grand Cru* 2014 präsentieren wir aus dem Jahrgang 2016 unseren ersten Sauvignon Blanc *Grand Cru*. In dieser exklusiven Linie spiegelt sich unsere Passion fürs Weinmachen und diese edlen Rebsorten. Die akribische Arbeit im Rebberg, die ständige Ertragsreduktion und Selektion der Trauben während der Reifephase, viel Herzblut und jahrelange Erfahrung beim Vinifizieren und der Holzfassauswahl machen die beiden *Grand Crus* zu den Weinen, von denen wir früher nur zu träumen wagten.

Hohle Gasse Pinot Noir *Grand Cru* 2014

Muttenz | AOC Baselland

Den Grundstein für unseren *Grand Cru* legten Anfang Oktober 2014 optimal ausgereifte, kleinbeerige Trauben mit über 100° Oechsle von unseren ältesten Pinot-Noir-Rebstöcken an Toplagen. Um dem Wein zusätzliche Struktur und Komplexität zu verleihen, haben wir bei der Maischegärung während 18 Tagen in offenen Gärbottichen zum Teil ganze Trauben mitvergoren. Nach dem schonenden Abpressen wurde der Wein 18 Monate in ausgewählten französischen Barriquefässern mit mittlerer Toastung ausgebaut, davon ein Drittel im neuen Holz. Im August 2016 erfolgte die Abfüllung der drei Barriques in limitierter und nummerierter Anzahl von 840 Flaschen. Nach leichter Filtration und zusätzlicher Reifezeit von 12 Monaten in der Flasche dürfen wir Ihnen nun unseren Hohle Gasse *Grand Cru* Pinot Noir 2014 vorstellen.

Sauvignon Blanc *Grand Cru* 2016

Muttenz | AOC Baselland

Die gesunden und sehr reifen Sauvignon-Blanc-Trauben (Klon 530) mit 95° Oechsle haben wir am 5. Oktober 2016 gelesen. Auf die kurze Maischestandzeit folgte die schonende Pressung der ganzen Trauben und die Vergärung im französischen 350-Liter-Holzfass. Der zehnmontatige Ausbau auf Feinhefe mit Batonage (Aufrühren der Hefe) gab dem Wein mehr Tiefe und Schmelz. Ein Teil des Weines wurde im neuen Holzfass mit schwacher Toastung ausgebaut. Die Abfüllung erfolgte mit schwacher Filtration in limitierter und nummerierter Anzahl von 480 Flaschen, in denen der Wein anschliessend für drei Monate ruhte.

IHRE MUTTENZER WINZERFAMILIE

Urs & Regula Jauslin-Brunner | Baselstrasse 32 | 4132 Muttenz
T 061 461 84 35 | F 061 461 84 80 | info@weingutjauslin.ch | www.weingutjauslin.ch
Öffnungszeiten Weinladen: Donnerstag, 16.30 – 19 Uhr, Samstag, 8.30 – 12 Uhr