

Mit unseren Grand Cru's setzen wir seit Jahrgang 2011 qualitativ noch eine Stufe drauf. Sie sind eine Kellers Selektion der Weine aus den besten Barriques, die bereits in den Prestigelagen unseres Rebbergs selektioniert werden. In den Grand Cru's spiegeln sich die edlen Rebsorten und unsere Passion fürs Weinmachen. Die akribische Arbeit im Rebberg, viel Herzblut und die langjährige Erfahrung beim Vinifizieren und der Holzfassauswahl, machen die beiden Grand Cru's zu exklusiven Weinen.

Hohle Gasse Pinot Noir Grand Cru 2016

Muttenz | AOC Basel-Landschaft

Den Grundstein für unseren Grand Cru legten Mitte Oktober 2016 optimal ausgereifte, kleinbeerige Trauben mit über 98° Oechsle, von unseren ältesten Pinot-Noir-Rebstöcken. 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, in Erstbelegung, ausgebaut. Im August 2018 erfolgte die Abfüllung der Barriques in limitierter und nummerierter Anzahl von 890 Flaschen. Nach leichter Filtration und zusätzlicher Reifezeit von 12 Monaten in der Flasche dürfen wir Ihnen nun unseren Hohle Gasse Grand Cru Pinot Noir 2016 präsentieren. An der «Mondial des Pinots 2019» in Sierre wurde er von einer internationalen Jury mit der Goldmedaille ausgezeichnet.

**Weinbeschreibung von Ivan Barbic,
Master of Wine in der Schweizerischen
Weinzeitung 6 / 2019:**

Mitteldichtes Granatrot, sehr intensive, komplexe Nase, Vanille, würzig, reifbeerig. Stoffig im Gaumen, präsenze, reife Tannine, präsenze, eingebundene Säure, sehr intensive Frucht, frische Beeren, teerig, würzig, ausgewogen, sehr dicht, sehr langer Abgang. Ein burgundischer Bilderbuch-Pinot mit weiterem Entwicklungspotenzial.

18,5+ / 20 Punkte, Trinkreife 2021 – 2041

Sauvignon Blanc Grand Cru 2018

Muttenz | AOC Basel-Landschaft

Die gesunden und sehr reifen Sauvignon-Blanc-Trauben mit 93° Oechsle haben wir am 10. September 2018 gelesen. Auf die kurze Maischestandzeit folgte die schonende Pressung der ganzen Trauben und die Vergärung in französischen 350-Liter-Holzfüßern. Der zehnmönatige Ausbau auf der Feinhefe mit Batonage (Auführen 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 890 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