

## Liebe Freundinnen und Freunde

Leider fehlt dem Schweizer Stimmvolk noch der Mut für sinnvolle und dringend notwendige Veränderungen.

Gleichwohl haben wir in der Klus gute Neuigkeiten.

## Endlich Demeter

Seit Ende April gibt es den neuen Jahrgang unserer Weine! Nach abgeschlossener Umstellung ist der Jahrgang 2020 der erste mit definitiver Demeter-Zertifizierung!

Im totalen Gegensatz zum verkorksten Pandemiejahr, das wir alle nicht vergessen werden, ist der letztjährige Weinjahrgang ein grossartiger! Nie zuvor war die Ernte so schnell unter Dach. Innerhalb von knapp 10 Tagen hatten wir alles gelesen. Zum Glück haben wir einen frühen Lesezeitpunkt gewählt. Dadurch konnten weder Fäulnis noch Kirschessigfliege der Qualität und Quantität unserer harmonisch gereiften Trauben etwas anhaben. Kurzum: Wir sind mit dem Jahrgang 2020 sehr zufrieden!

Vom Kluser Rebberg kommt, wie schon der erste Jahrgang 2019, unser L'Orange – ein feiwürziger, leicht gerbstoffhaltiger, sortenreiner Sauvignier Gris (PIWI) – auf der Maische ausgebaut, unfiltriert und nur mit minimalem Schwefelzusatz abgefüllt. Da die 800 Flaschen im letzten Jahr innerhalb weniger Wochen ausverkauft waren, haben wir diesmal grössere Mengen Sauvignier Gris für den Orange reserviert, so dass fast 2000 Flaschen gefüllt werden konnten. Auch hat uns der Erfolg des ersten Baselbieter Orangeweins beflügelt, in die Jahre gekommene Riesling-Silvaner-Reben durch weitere Sauvignier-Gris-Stöcke zu ersetzen. Nicht nur wir, auch die Natur freut sich darüber, kann bei dieser pilzresistenten Sorte doch weitestgehend sogar auf biologische Spritzmittel verzichtet werden.

Auch dieses Jahr haben wir uns an ein neues «Experiment» gewagt. Bei unserem Pet-Nat, von dem es 2020 nur knapp 250 Flaschen gab, haben wir die Muscaris- und Sauvignac-Trauben nach traditioneller Champagermethode schonend gepresst, dann den Most bis auf etwa 25 g/l natürlichem

Restzucker spontan im Edelstahltank vergoren und schliesslich in Crémant-Flaschen abgefüllt, wo er in Ruhe weitergären konnte. Um explosionsartigem

Schäumen beim Öffnen der Flaschen vorzubeugen, haben wir diesen natürlichen Schaumwein degorgiert, also den Wein vom Hefetrub getrennt. Dieses trendige Produkt kommt sehr gut an, insbesondere auch in der Bündner Dreisterne-Gastronomie. Deshalb sind zum jetzigen Zeitpunkt leider bereits alle Flaschen verkauft.

## Im Weinberg

Nur mit Glück und durch bewussten, sehr späten Rebschnitt sind wir im Frühling von einer grösseren Frostkatastrophe verschont geblieben, wie sie etwa Frankreich heimgesucht hat. Um den 15. April gab es dort in einigen Weinbaugebieten, wie zum Beispiel der Loire, mehrere Nächte mit Temperaturen von unter minus fünf Grad. Zu warme Tage im März hatten die Knospen schon gefährlich anschwellen lassen, teilweise waren sie sogar schon offen. Auch bei uns gab es ein paar Erfrierungen, glücklicherweise aber nur zwischen 5 und 10%. Der Klimawandel sorgt also weiterhin für Spannung im Weinbau und der übrigen Landwirtschaft. Die Wetterextreme nehmen weiter zu und fordern Flexibilität und Antizipation im Weinberg.

## Räbesunntig am 27. Juni

Die beste Gelegenheit, unsere neuen Klus-Crus direkt auf dem Weingut zu verkosten, bietet der Räbesunntig vom 27. Juni. Es wird auch wieder ein toller Food Truck mit feinen Speisen vor Ort sein.

Wir freuen uns auf euch!

Irene & Antoine Kaufmann und Team

**Klus 177 AG**

Klusstrasse 177  
CH-4147 Aesch

T +4161 751 45 45  
info@klus177.ch  
klus177.ch