

DER MATTMANN

Eine Pinot Noir Erfolgsgeschichte welche 2002 mit 900 Flaschen begann. Zuerst wurde der Wein nur mit Trauben aus einem 1976 gepflanzten, von Gian Battista von Tscherner bewirtschafteten Churer Rebberg gekeltert. 2004 kamen über 50-jährige Zizerser Reben von Andrea Durizzo dazu.

Ab dem Jahrgang 2006 selektierte ich für DER MATTMANN nur noch die besten Trauben von alten, zum Teil noch wurzelechten Zizerser Reben.

DER MATTMANN 2007

DER MATTMANN 2007 kommt nicht als so freimütiger Charmeur wie der DER 2006 daher, dafür besitzt er mehr Tiefgang und Lagerpotential. Bis jetzt reifte DER MATTMANN jeweils rund eineinhalb Jahre im Barrique. DER 2007 lagerte neu während dreizehn Monate im Barrique und ein weiteres halbes Jahr im grossen Holzfass. Dadurch erhoffe ich mir eine noch harmonischer Verschmelzung des Holzes mit der fragilen Frucht des Pinot Noirs. Eigentlich wäre es mein Ziel, ihn erst nach zwei Jahren abzufüllen, aber dazu werde ich auch von Ihnen in Zukunft noch etwas mehr Geduld benötigen...

Degustationsnotizen

«Der Pinot Noir DER MATTMANN ist (für einen Mattmann) kraftvoll, dicht, mit Power und noch sehr verschlossener, burschikoser ja fast ruppiger Art. Momentan noch leichtes Holztañnin spürbar, vollreife rote Johannisbeere & etwas dunkler Tabak gepaart mit einer sehr trockenen Mineralität. Trotz aller Kraft ist immer noch die Finesse & Balance spürbar & mit jedem Jahr weiterer Reife, werden diese Eigenschaften immer mehr in den Vordergrund treten. Die Substanz ist jedoch gewaltig & hier sollte man schon noch 2-3 Jahre warten, erst dann dürfte er seine ganze Qualität zeigen können, sollte sich bis 2022+ halten - 18,75.»

Füllbereites Fassmuster, am 23. Mai degustiert von Sigi Hiss, www.blog.sigihiss.com

"Ca pinote! Duft nach frischen Beeren und Beerenrelish, dazu Kräuter, Sauerampfer, Fichtenhonig und Humus. Satt und fest gebaut, schöne Konsistenz: weiche Elemente, die auf Druck nicht nachgeben, sondern solide und formstabil bleiben wie ein hochwertiges Polster. Frisch, markige Akzente, gesundes Tannin. 2009 bis 2013" Aussergewöhnlich

Vinum, "Bodengeprägte Weine", November 2009

"DER MATTMANN ist ein kraftvoller, finessenreicher Pinot Noir mit einem sehr guten Potenzial. Der jetzt erhältliche 2007er lagerte während dreizehn Monaten im Barrique und ein weiteres halbes Jahre im grossen Holzfass. Dies bekommt dem Wein gut, denn so können sich Holz und Frucht besser verschmelzen und einander ergänzen, ohne dass ein Teil zu sehr dominiert."

Peter Keller, NZZ Online, weinkeller, Januar 2010

"Tiefgründige Nase mit schwarz- und rotbeerigen Aromen und balsamisch-würzigen Noten. Im Gaumen reichhaltig-dicht, komplexe Fruchtaromatik, weiche Tannine, harmonische Säure, sehr langer, mit dezenten Röstaromen unterlegter Abgang."

Rudolf Trefzer, Handelszeitung & The Wall Street Journal, Nr.5 vom 3. Februar 2010