

Sehr geehrte Kunden, liebe Weinfreunde!

18. Mai 2013

Wir hoffen, sie sind gut in den Frühling gestartet und konnten die warmen Sonnenstrahlen bei einem Glas Klötzli-Wein geniessen.

Wir haben eine gute Nachricht; unsere provisorische Seite im Internet gehört der Vergangenheit an, die neue Homepage ist endlich fertig, sie wird in ca. einer Woche aufgeschaltet: [www.kloetz.li](http://www.kloetz.li)  
Unser jährlicher Kundenbrief bleibt in dieser Form bestehen, ältere Briefe können auf der Homepage nachgelesen werden. Wir möchten unsere Präsenz verstärken, „Aktuelles“ finden sie in einem Fenster auf der Startseite.

Die Weinbestellmöglichkeiten sind erweitert, ab sofort gibt es unser Bestellformular auch online oder sie bestellen per Warenkorbsystem. Sie werden aufgefordert unter „Mitteilung“ zu notieren wann sie den Wein abholen möchten, sofern sie ihn nicht geliefert bekommen. Wir werden ihnen per Mail ihre Bestellung und den Abholtermin bestätigen oder ggfs. einen anderen Termin ausmachen. Wir hoffen sie sind mit der Übersicht unserer neuen Homepage zufrieden.

Die 2012er Weine sind abgefüllt, sie stehen etikettiert und abholbereit bei uns im Keller, um von ihnen degustiert, verkostet und mit nach Hause genommen zu werden.

Rückblick des Rebjahres: Das Jahr begann mit einem kalten Winter, der Februar zählte zu einem der 10 kältesten Monate seit Beginn der Messung vor 150 Jahren. Im Frühling war es extrem mild und unbeständig, es kam zu einem frühen Austrieb. Der Blust war kalt und nass, die Reben verblühten unregelmässig bis schlecht, v.a. beim Pinot noir und Pinot gris war der Ertrag wesentlich geringer. Mit einem warmen und regnerischen Sommer hielt uns der falsche und echte Mehltadruk auf Trab. Die Reben mussten ausserordentlich gepflegt und beobachtet werden. Der Läset, vom 2.-18. Oktober, hätte vom Wetter nicht kontrastreicher sein können. Gummistiefel gehörten zum Läset Outfit dazu, wir mussten des Öfteren einen Tag Pause einlegen und auf trockenes, beständiges Wetter warten. Unser Team, welches aus Familie, Freunde und langjährigen Bekannten besteht, war wieder motiviert, ausdauernd und liebevoll bei der Läset. Wir konnten reife und gesunde Trauben weiter verarbeiten.  
Es ist ein sortenbetonter, ausgewogener und schöner Jahrgang.

Neuigkeiten auf dem Weingut zum Twannbach:

- Pinot gris 2011: Silbermedaille (Mondial des Pinots)
- Le Rêve 2010: Goldmedaille (Expo Vinea), viert bester Süsswein aus der Schweiz
- Rosé de Pinot noir 2011: Goldmedaille (Mondial des Pinots) & Spezialpreis als bester Rosé weltweit
- Pinot noir Barrique 2010: Silbermedaille (Mondial des Pinots)
- Aufgrund erhöhter Nachfrage produzierten wir mehr Non-filtré. Die letzten Flaschen können sie exklusiv als Kunde für 13 Franken erwerben, ideal im Frühling zum Apéro.
- Unser Lehrling Fabian Grimm bleibt ein weiteres Jahr auf dem Betrieb, bis Juli 2014.
- Durch die Güterzusammenlegung erhielten wir im Frühjahr ein Monorak (Zahnradbahn) für unsere steilste Rebparzelle Rochenne.
- Unsere 2. Tochter Sofia Joy erblickte am 11. August 2012 das Licht der Welt. Mit ihrer Schwester Ylenia Grace kommt auch im Privaten keine Langeweile auf.

Der Familienbetrieb „Klötzli - Weingut zum Twannbach“ dankt für die Treue und das weiterempfehlen unserer Weine. Wir freuen uns auf ein baldiges Wiedersehen bei uns auf dem Betrieb.

Mit den besten Grüssen vom Bielersee