

Domaine Martin Mürset, Moos 28, 2513 Twann

Tel. +41 32 315 14 13

Fax +41 32 315 71 65

E-Mail: info@treberwurstessen.ch

Internet: www.muerset-weine.ch

Was in diesem Betrieb innerhalb der 2 letzten Jahren geschehen ist, ist bemerkenswert. Früher hatten die Weine nicht den Qualitätsstandard, den man heute bei Martin Mürset erhält.

Chasselas 2007, Twanner, AOC Lac de Bienne

Der Chasselas 2007 von Martin Mürset ist gut gelungen. Zitrusfrucht (Grapefruit), Birne und Heu. Im Gaumen ist der Wein spritzig, ebenfalls etwas fruchtig und mit gut stützender Säure ausgerüstet. Ein angenehmer, leichter und frischer Chasselas. **87/100**

Oeil-de-Perdrix 2007, Twanner, AOC Lac de Bienne

Ein sehr fruchtiger **Oeil-de-Perdrix** mit Noten von Cassis und Yoghurt (laktisch) Im Gaumen ist der Wein frisch, mit schöner Struktur und angenehmer Frucht. **85/100**

Pinot Noir 2007, Twanner, AOC Lac de Bienne

Der Pinot Noir 2007 von Martin Mürset ist gut gelungen. Die angenehme Cassisnote setzt sich gut durch, wobei ich denke, dass die Nase sich noch etwas entfalten wird, denn es erscheinen noch leicht unreife Noten (grüne Paprika). Im Gaumen ist der Wein mit einer leichten, aber gesunden Struktur ausgerüstet. Die Gerbstoffe brauchen noch ein paar Monate um abgerundet zu sein; auch hier sind die grünen Noten leicht auffallend. **85/100**

Pinot Noir 2006, Barriques américaines, Twanner, AOC Lac de Bienne

Die amerikanische Eiche hat bei diesem Wein die Oberhand; die Aromen sind vielseitig und interessant: Vanille, Pfeffer, Teer, Torf, Caramel und Kokosnuss. Nur die Frucht bleibt etwas fern und erscheint im Hintergrund mit zu diskreten Noten von Himbeeren und Cassis. Im Gaumen ist der Wein fruchtiger, mit einer guten Widerspiegelung der Nase (Himbeeren). Auch wenn nicht sehr aussagekräftig, ist der Wein gelungen und schmeckt dementsprechend gut. Der Wein braucht etwas Zeit, bzw. Luft. **86/100**