

Domaine St. Sébaste der Familie Kuntzer

AKM „Mein Vater zeigte Mut, als er 2012 alles auf eine Karte setzte und 12 Hektar seiner insgesamt 18.5 Hektaren bisher integriert angebauten Anlagen von einem Jahr aufs andere auf die biodynamische Bewirtschaftung umstellte“, sagt die junge Önologin Elodie Kuntzer von ihrem Vater Jean-Pierre. Dazu bewogen hatten ihn Weinanalysen, die aufzeigten, dass sich zwar wenige und 10 bis 50 mal unter der Belastungsgrenze liegende unerwünschte Moleküle durch die bisherige Bearbeitung der Reben der Domaine Saint-Sébaste im eigenen Wein finden liessen. Das war für Jean-Pierre Kuntzer bereits zuviel, so dass er 2013 auch noch die restlichen 5.5 Hektaren auf Biodynamie umstellte. Zur Erreichung des bekannten Demeter-Labels benötigt ein Weinbaubetrieb drei Jahre. Doch die Betriebsumstellung sei sofort erkennbar gewesen. „Das Resultat ist wirklich phantastisch. Bereits im ersten Jahr seien die Weine mineralischer und „plus fondus“, runder und aromatischer geworden, schwärmt die 26-Jährige. Die Bewunderung der Tochter für ihren Vater schwingt in ihren Ausführungen mit. Wenn Jean-Pierre Kuntzer ihr dereinst den 1954 von seinen Eltern gegründeten Familienbetrieb anvertraut, wird sie Jean-Pierre Kuntzers Arbeit weiterführen, auf gesundes Traubengut und die Herstellung reeller Weine setzen.



Die junge Önologin Elodie Kuntzer mit ihrem Vater Jean-Pierre Kuntzer, [Mémoire des Vins Suisses](#) (©Hans-Peter Siffert, [weinweltfoto.ch](#))

Der Mémoire-Wein: Chasselas Vieille Vigne, 2014

Von einem mehr als 30-jährigen Weinberg kommend, wird dieser Gutedel auf seiner Hefe ausgebaut. Seine Aromen erinnern an Lindenblüten und sind verbunden mit einer komplexen Struktur; das Finale wird unterstützt von einer feinen Mineralität. (Quelle: <https://www.saint-sebaste.ch>)