

**Rebgesellschaft Bielersee**  
**Fédération des vignerons**  
**du lac de Biene**  
Moos 3  
2513 Twann

T 032 315 27 18  
F 032 315 27 83  
info@bielerseewein.ch  
www.bielerseewein.ch

Twann, 22. September 2020

## **Einmal Grosses Gold, viermal Gold und elfmal Silber am Mondial des Pinots**

Pinot und Bielersee, das ist einfach ein Erfolgsrezept. Das demonstrierten die Winzerinnen und Winzer vom Bielersee erneut an der Weinprämierung Mondial des Pinots, die heuer zum 23. Mal in Sierre stattfand: Sie wurden einmal mit grossem Gold sowie mit vier Goldmedaillen und elf Silbermedaillen ausgezeichnet.

Besonders freuen durfte sich der Erlacher Winzer Andreas Stämpfli (Rebgut Hasenlauf): Sein Erlacher Manuelwy, Pinot Noir Barrique 2018 wurde sogar mit Grossem Gold prämiert. «Normales» Gold ging an Adrian Klötzli (Weingut zum Twannbach) für den Klötzli Pinot Noir Barrique 2017, an den Schernelzer Thomas Stämpfli (Stämpfli-Wy) für seinen Pinot Gris Stämpfli-Wy 2019, an Stephan Martin vom Ligerzer Weingut am Stägli für den Oeil de Perdrix 2019 sowie an Franziska und Simon Krebs vom Weingut Brunnmühle für ihren Oeil de Perdrix Le Landeron 2019.

Kein Gold, aber dafür gleich drei Silbermedaillen gab es für Andreywein Ligerz für deren Pinot gris 2019, den Vieille Vigne 2017 und den 2019er Schafiser Oeil de Perdrix. Zweimal Silber holte sich Johannes Louis aus Schafis, der für seinen Ligerzer Oeil-de-Perdrix 2019 und seinen Schafiser Pinot Noir 2018 ausgezeichnet wurde.

Silber erhielten ausserdem: Der Ligerzer Remo Giauque von Giauque Weinbau für den Kirchwein 2019, Martin Hubacher (Johanniterkeller, Twann) für den Pinot Gris 2019, Adrian Klötzli für seinen 2018er Pinot Noir, nochmals das Rebgut Hasenlauf mit dem Pinot Noir 2018 sowie das Rebgut Schloss Erlach für seinen Oeil-de-Perdrix vom Schlosskeller 2019; und zum Schluss Lorenz Hämmerli aus Ins für den Hämmerli Pinot Noir 2019.

Der Mondial des Pinots ist der einzige internationale Weinwettbewerb, der ausschliesslich den Weinen der Pinot-Familie gewidmet ist. Die Verkostung fand vom 4. bis 6. September statt.

### **Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte:**

Rebgesellschaft Bielersee (Montag bis Freitag von 9 – 11 Uhr)

Moos 3 - 2513 Twann

[info@bielerseewein.ch](mailto:info@bielerseewein.ch)

Tel. 032 315 27 18

→ oder den entsprechenden Winzerbetrieb