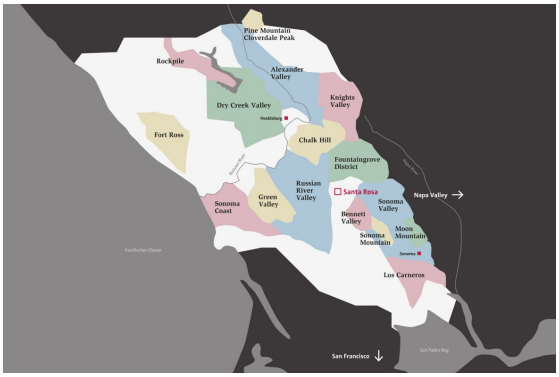
Martel.
Wein geniessen.

USA / Kalifornien / Sonoma Coast

Winzerportrait Kistler Vineyards



Jason Kesner, Winemaker

Weingut

	1978
	51 ha
	Besitz: Bill Price Gutsleitung: Leila Pearson Weinbereitung: Jason Kesner
	Weiss: Chardonnay Rot: Pinot Noir/Blauburgunder
	Sand, Lehm, Ton, Vulkan
	Nur bei Martel erhältlich

Anbau

	naturnah

Keller

	Vegan

Aus diesem Grund

Einordnung

Steve Kistler und sein Geschäftspartner Mark Bixler gründeten das Weingut 1978. Mit ihrer Idee, Lagenweine zu produzieren, waren Sie damals der Zeit weit voraus. Mit ihren puren, charaktervollen und vor allem eleganten Chardonnay-Weinen machten sie sehr schnell auf sich aufmerksam und brachten es so an die Spitze in Kalifornien. Steve Kistler zog sich 2017 vom Weingut zurück (nachdem Mark Bixler überraschend gestorben war) und konzentriert sich seither auf sein Weingut Occidental, das er zusammen mit seiner Tochter Catherine aufgebaut hat. Eigentümer von Kistler Vineyards ist seither der Unternehmer Bill Price, dem auch das Weingut Three Sticks gehört. An der Kistler-Philosophie änderte sich derweil nichts. Denn Jason Kesner, der heutige Weingutsleiter und Winemaker, arbeitet bereits seit 2008 auf dem Weingut. Jason sagt dazu: «wir begannen im Frühjahr 2000 zusammenzuarbeiten, als ich auf den Hudson Vineyards mit dem Anbau der Trauben für die Kistler-Abfüllung begann. Nachdem ich 2008 zu Kistler kam, erstreckte sich unser önologischer Dialog über fast ein weiteres Jahrzehnt. Alles in allem ein ganz anderes Tempo, als es in der neuen Welt üblich ist. Dieses Tempo prägt die Art und Weise, wie wir bei Kistler arbeiten - das war schon immer so und wird auch immer so bleiben. Steve und ich hatten einen achtjährigen weinbaulichen Dialog, bevor er mich einlud, zu ihm in den Weinkeller zu kommen».

Eine Besonderheit von Kistler Vineyards: Kistler ist ein Chardonnay-Haus mit nur einem Klon!

Er ist eine ererbte kalifornische Chardonnay-Selektion, die in fünfzehn Weinbergen von Carneros bis Sonoma Valley, Russian River Valley und Sonoma Coast angebaut wird. Das Ausgangsmaterial wurde anfangs des 20. Jahrhunderts aus dem Burgund importiert. Kistler hatte den Klon im Laufe der Jahre weiter selektiert, verfeinert und vermehrt, immer mit dem Ziel: niedrige Erträge, kleine Beeren, große Konzentration in der Frucht und die ausgeprägte Fähigkeit, den natürlichen Säuregehalt während des Reifungsprozesses zu bewahren.

Vinifiziert werden die Weine nach burgundischem Vorbild mit Spontangärung bei mässig kühler Temperatur und anschliessendem Ausbau auf der Hefe während 12 bis 18. Die gleiche Herangehensweise gilt für den Pinot Noir. Lückenlose Überwachung des Gär- und Reifeprozess, aber «Hands-off winemaking». D.h. die Lagen sollen sprechen, einen Kistler-Stempel aufdrücken will man nicht.

«Der "King of Whites" in Kalifornien.»

— Martel über Kistler Vineyards

Impressionen