

Alte Reben



Der Einheimische

Die vielschichtige Aromatik erinnert an rote Beeren, Cassis und feine Gewürze. Im Gaumen zeigt er sich charaktervoll und lebendig. Für erlesene Gerichte.



i Beschreibung

Eine Auswahl von in der Schweiz selektionierten Pinot-Noir-Rebstöcken. Die älteste Parzelle geht auf das Pflanzjahr 1958 zurück und bildet die Grundlage für diesen Wein. Die alten Rebstöcke zeigen sich sehr ausgewogen und einiges toleranter gegenüber Trockenheit. Dasselbe widerspiegelt sich im Wein. Die Alte Rebe zeigt sich schon in jungen Jahren harmonisch und trinkfreudig. Ihre frischfruchtige Aromatik und die bekömmliche Tanninstruktur zeichnen diesen Wein aus.



Rebberg

Die Reben werden seit 2016 biologisch bewirtschaftet (gepflanzt 2017-2019). Die Monopol-Lage Bündte, einer der höchstgelegenen Rebberge von Jenins (bis 645 m ü.M.), ist ein ca. 1,5 ha grosser, von Mauern umschlossener Clos.



Anbau

Seit 2016 bewirtschaften wir unsere Rebberge nach den Richtlinien von Bio Suisse. Mit dem Einsatz von Komposttee fördern wir die Mikroorganismen im Boden und verbessern so seine Fruchtbarkeit. Durch Einsaaten von Kräutern, Gräsern und blühenden Pflanzen schaffen wir vielfältige Lebensräume. Diese Massnahmen stärken die Biodiversität und tragen zu einem gesunden, ausgewogenen Ökosystem bei.



Trinktemperatur

16°C



Herkunft

AOC-Graubündenn



Traubensorte

100% Pinot Noir
100% Schweizer Klone



Ausbau

Die Alte Reben wird zu 100% abgebeert und für ungefähr zwei Wochen kaltmazeriert, das heisst, die Beeren werden bei 6°C gelagert, wobei die traubeneigenen Enzyme bereits die Traubenhaut aufzuschliessen beginnen. Danach werden die Beeren in grossen offenen Holzbottichen spontan vergoren und von Hand gestösselt. Nach der Gärung werden die Beeren von dem Saft getrennt und für 12 Monate im Barrique gelagert. 30% Neuholz.

www.weinguteichholz.ch

info@weinguteichholz.ch - +41 79 759 89 73