

# Réserve

Der Erfrischende

Der Réserve zeigt seine Herkunft klar durch seine leichte Rosa Farbe im Glas. In der Nase zeigt er sich fruchtig und dennoch komplex, mit einer dezenten Hefenote. Am Gaumen spürt man die Autolyse der Hefe, welche ihm Fülle und Geschmeidigkeit verleiht. Durch den Verzicht auf eine Dosage erhalten wir die Frische und Knackigkeit.



## Beschreibung

Der Réserve wird aus Pinot Noir-Trauben hergestellt. Nach der ersten Gärung wird der Wein für zwölf Monate auf der Feinhefe in gebrauchten Holzfässern gelagert. Diese Reifephase verleiht dem Grundwein zusätzliche Komplexität und Tiefe. Im Sommer wird der Grundwein für die zweite Gärung abgefüllt. Nachdem ruht der Schaumwein für fünf Jahre auf der Hefe, was zu einer feinen Perlage und einer ausgeprägten Aromatik beiträgt. Der Réserve erhält keine Dosage, wodurch er als Brut Nature klassifiziert wird. Dies unterstreicht den puristischen Charakter des Schaumweins und hebt die typischen Eigenschaften des Pinot Noir hervor.



## Rebberg

Die Reben werden seit 2016 biologisch bewirtschaftet. Die Trauben stammen aus verschiedenen Parzellen in Jenins. Von der Lage Landsknecht über Tobelwiis bis hin zur Lage Guat.



## Trinktemperatur

10°C



## Herkunft

AOC-Graubündenn



## Traubensorte

100% Pinot Noir  
100% Schweizer Klone



## 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.



## Ausbau

Die Trauben werden alle mit einer Ganztraubenpressung verarbeitet und danach spontan vergoren. Nach einer 12-monatigen Lagerung auf der Feinhefe, in gebrauchten Holzfässern, haben wir den Grundwein im Sommer für die zweite Gärung in die Flasche abgefüllt. Vor dem Degorgieren ruhten unsere Flaschen für fünf Jahre auf der Hefe.

[www.weinguteichholz.ch](http://www.weinguteichholz.ch)

[info@weinguteichholz.ch](mailto:info@weinguteichholz.ch) - +41 79 759 89 73