

PINOT NOIR

Bündte

Der Filigrane

Betörende Aromen von roten Früchten, fein unterlegt von dezenten Röstaromen. Schmeichelhaft betörend im Gaumen, mit weicher, harmonischer Struktur. Ein Wein für die Sinne.



Beschreibung

Die Weine der Bündte zeichnen sich durch ihre filigrane Struktur, eine ausgeprägte Fruchtigkeit und eine bemerkenswerte Feinheit am Gaumen aus. Sie spiegeln die Besonderheiten der Lage eindrucksvoll wider und lassen erkennen, dass Bündte ein Standort mit grossem Potenzial für die Zukunft ist.

Die Lage Bündte ist einer der ältesten und höchsten Weinberge in Jenins, liegt auf etwa 640 Metern und umfasst rund 1,5 Hektar. Ihr kühles Klima und die steinigen, sandhaltigen Böden aus dem Rätikon Massiv sorgen für eine späte Traubenreife. Die daraus entstehenden Weine sind filigran und fruchtbetont.



Lage

Monopol Lage Bündte.
Einer der höchstgelegenen Rebberge von Jenins und liegt bis auf 645 Meter über Meer



Traubensorte

100% Pinot Noir
1/3 Schweizer Klon
2/3 Burgunder Klon



Trinktemperatur

16°C



Ausbau

Die Bündte wird mit einem 60% Anteil an ganzen Trauben, spontan und in offenen Chromstahlbehältern vergoren. Der Wein lagert danach für 12 Monate in französischen 225l Barriques mit einem Neuholzanteil von 30%.



Anbau

Wir pflegen einen naturnahen und ganzheitlichen Anbau der Reben. Verschiedene Einsaaten und einen gezielten Einsatz von Komposttee helfen uns die Rebe zu stärken und den Boden zu beleben. Wir sind bio-zertifiziert seit 2020 (Bio-Suisse und Knospe).



Herkunft

AOC-Graubündenn