

Absolute Rarität aus Pinot Noir-Trester.

Spirituosen & Port · Schweiz · Graubünden · Fläsch



Gantenbein Daniel & Martha, Vieux Marc

2005

Vieux Marc, AOC Graubünden

	Schweiz
	Pinot Noir
	16 - 18°C
	40.0
	75cl (OWC-1)
	CHE.250712.2015
	Enthält Sulfite
	ab Lager

Infos zum Wein

Vinifikation

Gebrannt aus Pinot Noir Trestern und während circa 10 Jahren im kleinen Eichholzfass verfeinert.

Degustationsnotiz

Gantenbeins brennen den Trester vom Pinot Noir. Gebrannt wird im klassischen Verfahren Rau-/Feinbrand ohne Verstärkerkollone. Das heisst, der erste Brand ist der Raubrand. Dann wird der Raubrand ein zweites Mal gebrannt. Hier wird nur das Herzstück verwendet. Also das erste (Vorlauf) das rauskommt wird abgetrennt. Der Schluss (Nachlauf) kommt nicht zum Brand. Danach machen sie noch einen dritten Brand. Auch hier wieder nur das «Herz» genommen. dann kommt der Marc in 1jährige Pinot Noir-Barriques. Nach drei bis vier Jahren wird das Fass durch ein neues einjähriges Rotwein-Fass ersetzt. Und wenn nötig noch ein drittes Mal. Parallel haben sie auch Destillate von der Hefe und vom Wein, die auch im Fass ausgebaut werden. Vor der Füllung wird eine Assemblage von Tresterbrand etwas Hefebrand und etwas Weinbrand gemacht. Dies nach Vorversuchen. Der Marc kommt nicht der Reihe nach auf den Markt, sondern der Reife nach. So wurde in einem der Jahrgang 2002 gefüllt und zwei Jahre später der 1999 und nun aktuell der 2005er. Auf das Etikett wird das Fülldatum gedruckt. So kann man sehen wie lange der Marc im Fass gelegen hat.

Infos zum Produzenten

Treue Kundinnen und Kunden, die bei uns immer wieder auch Weine für den täglichen Genuss kaufen, haben bei den raren Gantenbein-Weinen ein gewisses Privileg. Wir bemühen uns, die Weine nach bestem Wissen und Gewissen fair zu verteilen. In der Regel können wir mit unserem Kontingent aber

GERSTL

WEINSELEKTIONEN

lediglich einen Bruchteil der Nachfrage abdecken. Die Konditionen der Zuteilungen gem. Broschüre «Weinpassion für die Schweiz».