

Ein burgundisch feiner Pinot-Gigant!

Rotwein · Schweiz · Graubünden · Jenins



Georg Schlegel - Weingut zur Alten Post, Pinot Noir Saliser Grande Selection

2013

Pinot Noir Saliser Grande Selection, AOC Graubünden

trocken

-  Schweiz
-  Pinot Noir
-  Jetzt bis 2040
-  16 - 18°C
-  900cl (CT-1)
-  CHE.245926.2013
-  Enthält Sulfite
-  ab Lager

Bewertung

Gerstl



19+ | 20

Infos zum Wein

Vinifikation

Maischegärung findet in Holzbottichen statt, danach wird der Wein 12 Monate in neuen Barriques ausgebaut. Anschliessend 2 Jahre Lagerung in der Flasche.

Degustationsnotiz

Kommt aus der besten Lage, die Rebstöcke sind über 40-jährig. Der Ertrag ist bei diesem Wein sehr klein, nur ca. 400g pro m². Die Maischegärung findet in Holzbottichen statt, danach wird der Wein 12 Monate in neuen Barriques ausgebaut. Anschliessend 2 Jahre Lagerung in der Flasche. Max Gerstl: «Wow, das ist ein Gigant, das verrät schon sein genialer Duft, die Komplexität ist eindrucklich, da springt eine geballte Ladung Aromen aus dem Glas und dennoch wirkt es burgundisch fein. Ein Gänsehautwein, da sind Raffinessen ohne Ende, und was für eine Dichte, was für eine Fülle, ein unglaubliches Konzentrat, wirkt aber weder schwer noch breit, bewahrt die Eleganz auf wundersame Weise, das ist grandioser Pinot, bombastisch.

Infos zum Produzenten

Von 1971-72 besuchte Georg Schlegel sen. in der Landwirtschaftlichen Schule das Freifach Weinbau. Danach stieg er in den bäuerlichen Familienbetrieb ein und erhielt 1975 von seiner Grossmutter den ersten Rebberg in der Grösse von 16 Aaren. Von da an stieg die Freude am Weinbau stetig. Während dieser Zeit absolvierte Georg Schlegel sen. auch die Lastwagenprüfung und war so in ganz Europa unterwegs. Ab 1982 arbeitete er teilweise zu Hause und erhielt von seinem Vater 30 Aaren Ackerland, das mitten in der Rebzone lag. Daraus entstand seine erste neue Anlage mit Reben. In diesem eher

GERSTL

WEINSELEKTIONEN

schwierigen Jahr für gute Weine produzierte er die ersten 1000 Liter Wein aus den alten Rebstöcken der Grossmutter. Sein Wein wurde sehr hell und süffig, heute würde Georg Schlegel sen. ihn als Rosé deklarieren. 1983 war dann aber ein Top-Jahr, und von da an nahm die Qualität seiner Weine stetig zu. Von 1982-1989 (inzwischen pflanzte Georg Schlegel sen. auf neuen Anlagen bereits 4 Hektaren Reben an) übernahm die Natur die Regulierung, und ab 1989 war Schlegel der Erste, der begann, die Traubenmenge zu regulieren. 1990 wurden die ersten Barrique-Weine ausgebaut, und anfangs der 90er-Jahre pflanzte der Betrieb nochmals eine weitere Hektare an. In dieser Zeit wurde Georg Schlegel sen. als junger Winzer entdeckt. Um die Jahrtausendwende konnte er alle Rebberge seines Vaters übernehmen, damit wuchs seine Fläche auf sieben Hektaren an. 2009 stieg Georg Schlegel jun. direkt nach der Lehre zum Winzer in den Familienbetrieb ein und wurde im ersten Jahr gleich ins kalte Wasser geworfen: Georg Schlegel sen. musste aus gesundheitlichen Gründen die Weinlese kurzerhand an den Sohn übergeben, seither arbeiten Vater und Sohn im Betrieb zusammen. 2012 absolvierte Georg Schlegel jun. ein Praktikum in Südfrankreich auf der Domaine Pierre Clavel, wo er viele Erfahrungen sammeln konnte und nun sein umfassendes Wissen ins Weingut Georg Schlegel einfließen lässt.