

LA ROGERIE
Riesling Schneid
Alsace AC



Jahrgang: 2023
Inhalt: 75 cl
Produzent: **La Rogerie**
Traubensorten: Riesling (Rheinriesling)
Alkoholgehalt: 13.00% Vol.
Ausschenktemperatur: 9-11°

Die Riesling Trauben stammen aus der namensgebenden Lage in Turkheim. Diese liegt direkt oberhalb der Grand Cru Lage «Brand». Ausgebaut wurde der Wein in gebrauchten Barriques und 400 Liter Eichenfässern, in denen zum Teil auch Grundweine für die Champagnerherstellung reiften. In der Nase zeigen sich einladende Aromen von saftiger Aprikose, gelben Kirschen, weissen Johannisbeeren und verschiedenen Zitrusfrüchten, dazu zart röstige Nuss Töne, unterlegt mit Blüten Düften und feinwürzigen, mineralischen Noten. Am Gaumen mit schöner Balance von saftiger Frucht, schöner Frische, zartem Holz Touch und mineralischer Würze.

Empfehlung

Wunderbarer Wein für ein etwas reichhaltigeren Apéro mit kleinen Häppchen, natürlich zu Elsässer Spezialitäten wie Flammkuchen oder Sauerkraut Gerichten aber auch zu Fischen und feiner asiatischer Küche.

Produzent

AUF ANFRAGE ODER BEI UNS IM LADENGESCHÄFT IN BUCHS ERHÄLTlich!

Die jungen Winzer-Eheleute von La Rogerie, Justine Boxler und François Petit, die aus zwei langen Reihen etablierter Winzer stammen, sind wirklich etwas Besonderes.

Justines Erbe reicht bis ins Jahr 1640 zurück! Ihr Familienweingut wurde im elsässischen Dorf Niedermorschwihr gegründet, wo sie auch heute noch wunderbare Weissweine keltern, die zu entdecken sich lohnen. Die Großeltern von François, auf der anderen Seite, bepflanzten bereits in den 1950er Jahren erste Lagen in der Grand Cru Gemeinde Avize, deren Weinlagen mit zu den begehrtesten der Region zählen. Bei einer so starken Weinbaulinie ist es kein Wunder, dass die Beiden in die Fußstapfen ihrer Familien getreten sind und La Rogerie

im Jahr 2016 gründeten. Jedoch folgen sie Ihren eigenen Philosophien. So lehnen sie den Einsatz von Chemikalien und Pestiziden in der Landwirtschaft ab und entschieden sich bewusst für einen Anbau nach biologischen Richtlinien. Pferd und Traktor wechseln sich beim Pflügen ab, um die Bodenstruktur zu stärken und die Artenvielfalt von Nützlingen zu schaffen. Eine natürliche Technik zum Beispiel, besteht darin, in jeder Reihe neben den Weinreben Gras und Kräuter zu pflanzen. Dies regt die Reben an, um Wasser zu konkurrieren und zwingt sie, ihre Wurzeln tiefer in den Boden zu graben. Wir freuen uns schon sehr die Entwicklungen mitzuverfolgen. Noch greifen sie für Ihre ersten Champagner hauptsächlich auf die qualitativ hochstehenden Weine von François` Vater zurück, die in Ihren Kellern Schlummern, sind dabei aber schon auf dem besten Weg sich ihren eigenen Namen in die Champagner-Geschichtsbücher einzuschreiben, indem sie Weine mit traditionellen Techniken kuratieren, diese aber an die innovative Arena der modernen Welt anpassen.