

WEINBAU VON TSCHARNER

Churer Chardonnay AOC

Graubünden (*)



Jahrgang:	2023
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Weinbau von Tschärner
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	14.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Die Trauben stammen von noch jüngeren Reben aus Parzellen ihrer Churer Lagen. Ausgebaut für rund ein Jahr in Barriques. Charaktervolles Nasenbild, mit Aromen von Zitronenabrieb, Galia-Melone, gesüsster Pampelmuse und etwas Ananas, unterlegt mit Noten von gerösteten Nüssen, getrockneten Kräutern und mineralisch rauchigem Feuerstein Touch. Am Gaumen zupackend, mit schöner Frische und saftiger Frucht, wiederum getragen von dezent rauchig-speckigen Würz Tönen.

Empfehlung

Vielseitiger Speisenbegleiter, etwa zu Zitronen Nudeln mit Rauchlachs-Streifen, zu Miesmuscheln mit Knoblauch, Kräutern und Tomaten oder zu auf der Haut gebratenem Zander mit Beurre Blanc. Toll auch zu Geflügelgerichten oder hellem Fleisch.

Produzent

Wie der Mann, so der Wein: kraftvoll, eigenwillig, unverwechselbar. Gian Battista von Tschärner, eine feste Grösse im Bündner Weinbau, ging stets seinen eigenen Weg – kompromisslos und mit Charakter. Heute führt Sohn Johann-Battista eben diese Linie fort, mit Feingefühl in den Reben und im Keller. Dabei seinem Instinkt vertrauend und seine eigenen Visionen im Blick habend, aber nicht minder dem vom Vater eingeschlagenem Weg folgend. Auf Schloss Reichenau entstehen Weine aus Lagen in Felsberg, Chur, Maienfeld und Jenins. Sie wirken auf den ersten Blick dunkel, wuchtig, fast barock – wie ihr Schöpfer. Doch hinter der kraftvollen Hülle zeigen sich Finesse, Tiefe und leise Eleganz – besonders mit Reife. Mit einem Augenzwinkern sagt von Tschärner: «Meine Weine sind so dunkel, weil ich eine schwarze Seele habe.» Diese Weine sind keine Kompromisse – sie sind Statements. Sie spalten, begeistern, bleiben in Erinnerung. Botschafter echter Weinpersönlichkeit.

