

WEINBAU VON TSCHARNER

Jeninser Pinot Gris AOC

Graubünden (*)



Jahrgang:	2024
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Weinbau von Tscharner
Traubensorten:	Pinot Gris (Grauburgunder)
Alkoholgehalt:	14.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Die Grauburgunder Trauben stammen von alten, bis zu 40-jährigen Rebstöcken. Ausgebaut imahltank zeigt sich die Nase fruchtig, mit Aromen von saftigen Birnen, Weinbergpfirsichen und Honigmelone, umrahmt mit feinen Noten von Wiesen Kräutern, Haselnüssen und zarten Blüten Düften. Am Gaumen saftig und rund, mit schöner Frucht, guter Frische und mineralisch-würzigem Touch im Finale.

Empfehlung

Mit seinem fruchtig-runden Körper, ist er ein toller Begleiter zu verschiedenen Vorspeisen, etwa zu gegrillten Pfirsich Spalten mit Thymian, Feta und Honig, zu Spargel Risotto mit gerösteten Walnüssen, oder zu einer saftig-würzigen Zucchini-Speck Quiche, aber auch hervorragend zu (Süsswasser) Fischen und Geflügelgerichten.

Produzent

Wie der Mann, so der Wein: kraftvoll, eigenwillig, unverwechselbar. Gian Battista von Tscharner, 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 Tscharner: «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.

