

REBBAU CIPRIAN
Chardonnay Zizers AOC
Ciprian Graubünden (*)



Jahrgang:	2021
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Rebbau Ciprian
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.

Einladendes Nasenbild mit Aromen von reifen Pfirsichen, Birne, Zitrusfrüchten und fein duftigen weissen Blüten, würzig umrahmt mit dezenten Röst-Noten, feinstem Vanillin und einem leicht exotischen Touch. Im Gaumen mit schönem Schmelz, geschmeidig, mit guter Balance von Frische, Frucht und Holz.

Produzent

Bei den Ciprian Weinfreunden trifft's vollends zu: «Klein, aber fein.» Die Familie Engler aus Zizers machte das Erbe ihrer Eltern zum Anlass, etwas Gemeinsames auf die Beine zu stellen. Es entstand der Ciprian, benannt nach dem das Dorf Zizers überragenden Berg. Die Trauben stammen von einem Mischsatz aus älteren Bündner Beerliträuben und jungen Burgunder Klonen, vinifiziert nur zu einem Drittel bis zu einer Hälfte in bester neuer französischer Eiche. Vinifiziert werden die Weine vom Oenologen Uwe Schneider. «Klein» ist die Produktion, äusserst «fein» der Pinot. Ausgestattet mit einer speziellen Würze, wohl vom alten Rebsatz und dem kargen Schieferboden, so fein und so finessenreich, dass immer noch etwa einer den Wein zu unterschätzen trachtet. So ist das mit Pinot: Es geht um Finesse und Eleganz. Der Ciprian hat davon wie nur wenige im «Burgund der Schweiz».