

Liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde,

Es freut uns, euch folgende Neuigkeiten vorstellen zu können:

Der Künstler-Blauburgunder

Die 34. Edition der Künstler Etiketten Serie des tollen Jahrgangs 2018 gestaltete uns die in St. Gallen lebende Künstlerin Susann Albrecht. Über den Namen und die Wurzeln ihres Mannes ist sie mit unserem Sarganserland verbunden. Mit „Strunk, Netz & Händ“ betitelt sie ihre Foto-Arbeit. Die Hommage an den Weinbau geschieht über Schwarzweiss-Aufnahmen und Fragmente von Rebstöcken in unserem Rebberg „Zwicky-Wingert“ in Walenstadt. Als Farbtupfer einzig, überfliegen die Buchstaben der Etikettenschrift die schwarzweissen Bilder.

Das abgedruckte Etikettenbeispiel zeigt einen stämmigen Strunk eines Pinot – Rebstockes, wie er sich kräftig aus dem Meer von Pflanzen erhebt, hier einem Feuerwerk von Labkraut Blättern, notabene einer Heilpflanze. Die Trauben hängen wie Schmuck ins Bild. Links davon ist ein Sticketel zu erkennen mit einer Anbinde-Schlaufe des Rebstockes. Mit einer Drahtanlage unterstützt der Winzer die Rebe, die sich eigentlich wild an einem Baum hochhangeln will, dem Sonnenlicht entgegen. Das obere Fotofragment zeigt ein Rebschoss, das sich neigt, weil es höher keinen weiteren Draht findet, wo es sich mit der Ranke halten könnte. Dieses Schoss wird bald eingekürzt, um die Wuchskraft zu bremsen und einen Teil davon den Trauben zu Gute kommen zu lassen.

Mittels der um die Farbe reduzierten Schwarzweiss-Aufnahme wird der Blick frei für die ornamentalen Strukturen: sternförmig spriessende Blätter, die weingebenden, kugelförmigen Traubenbeeren, knorrig, wellenförmige Rinde des Rebstockes, im Gegensatz zu dem möglichst im rechten Winkel vom Winzer eingeschlagenen, sägerauhen Sticketel mit angespannter Gummi-Schlaufe. So treffen sich in einer Rebanlage maschinell gefertigte Elemente, die den Wildwuchs der Rebe ordnen und schützen (Netz), mit dem Ziel, möglichst vitales Laub für die Photosynthese bereitzustellen für reichhaltiges Traubengut. Der Winzer legt Hand an. Als Zusammenfassung sagt Susann Albrecht: „Eigentlich ist meine Arbeit eine Verneigung vor der Natur und vor der Arbeit des Weinbauers.“

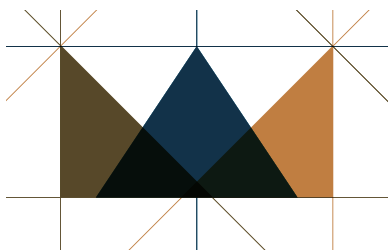
Dieser Künstler-Blauburgunder aus den Lagen „Zwicky“ und „Tünelen“ zeigt neben seiner frischen Frucht, würzige Noten, die an Tabak, Pfeffer und Tee erinnern. Der Jahrgang hilft mit Rückgrat zur Tragkraft; dennoch wirkt er subtil und verspielt.

Zwicky Junge Reben Alte Schule Pinot Noir

Unsere Herbstabfüllungen:

Neu gesellt sich eine Einzelabfüllung vom „**Zwicky, Junge Reben alte Schule, Pinot – Noir 2018**“ zu unseren Lagenweinen dazu. Wir haben einen Teil der Rebanlage neu bestockt und die Trauben davon separat gekeltert. Seine Jugendzeit durfte dieser Wein in einem 500 Liter grossen Barrique verbringen. Dieser ist nach alter Schule ausgebaut und ohne Filtration abgefüllt worden. Dies verleiht ihm Direktheit und Präsenz.

Von der neu gepachteten Steillage „Fürscht“ mit den Steinmauern konnten wir vollreife Trauben ernten und als Lagenwein den „**Pinot Noir Fürscht**“ keltern. Das tolle Traubengut veranlasste uns dazu, eine „**Pinot Noir Fürscht Barrique**“ – Variante auszubauen. Dabei kommt die würzige Seite der Pinot – Noir Trauben zum Zuge. Lagenwein bedeutet für uns, dass alle Trauben für diesen Wein vom Fürschtberg stammen.



Das Bio-Kontrollzeichen „Bio-Suisse Knospe“ ist jeweils auf dem Zapfen der Weine zu finden. Eine Ausnahme bilden die Weine von der neu zugepachteten Rebanlage im „Fürscht“. Dort ist auf dem Etikett eine sogenannte „Umstellknospe“ aufgedruckt. Dies bedeutet, dass die Bio-Richtlinien zwar vollumfänglich umgesetzt sind, aber dem Rebberg zwei Jahre Umstell - Zeit gegönnt wird. Da biologischer Anbau ein geschützter Titel ist, finden wir es wichtig, dass ein nachvollziehbares Kontroll - Zertifikat vorhanden ist für den ganzen Betrieb.

Das Frostjahr 2017 liess für uns keinen Barrique Ausbau von Pinot-Trauben zu. Weshalb wir an die Tradition des 2016-ers anknüpfen mit einem wunderschönen „**Pinot Barrique**“ 2018-er. Hier werden die besten Trauben der Lagen, „Calvinza“, „Zwicky“ und „Tünelen“ vereint und in Barriques aus Tronçais – Eichen ausgebaut. Diese zeichnen sich durch ihre Feinporigkeit und caramelisierenden Tannine aus. Eine weitere Lagerung der Weine in der Flasche lohnt sich auf alle Fälle.

Sonst sind wir eher zurückhaltend mit dem Ausbau von Weissweinen in den Eichen Barriques, aber die sehr reifen Trauben von 2018 verschmelzen wunderbar mit den Röstaromen. Zwei Sorten haben es uns angetan:

„**Saphira Barrique 2018**“ bringt seine exotische Note voll zur Geltung. Die reife Frucht ihres Charakters wird in die richtige Richtung von den feinen Tanninen getragen und gestärkt, währenddessen der Weisswein „**Souignier Gris 2018**“ von der zarten Komplexität, sowohl der Trauben als auch des getoasteten Holzes des 500 Liter Fasses profitiert. Er zeigt eine Fülle von Nuancen; spannend und frisch. Im Anbau ist die Sorte äusserst robust und für den Weinbauern und die Erntehelfer auch in schwierigeren Jahren, wie 2019 eine wahre Freude und ökologisch im besten Sinne dazu!

Beim roten Cuvée Walensee „**Südwind Barrique 2018**“ ändert sich das Sortenprofil leicht. Vermehrt kommt die robuste Sorte „Cabernet Cantor“ zum Zuge, die wir in Quinten gleich unterhalb des Schützenhauses angebaut haben. Der Eindruck von schwarzen Beeren und die blumige Seite werden von den Cabernet Kreuzungen unterstützt.

Über die Belegung des Ferienhauses in Quinten und das weitere Angebot an Weinen, gibt unsere Webseite www.bosshartweine.ch Auskunft.

Zum Wohl sein!

Bruno und Familie
Bosshart + Grimm

Bosshart + Grimm

Bio-Weingärten | www.bosshartweine.ch | Ziegelhüttenweg 4 | CH-8892 Berschis | Tel. 081 733 41 24

