

An unsere geschätzten
Weinkundinnen und Weinkunden

Fläsch, im Juli 2011

Das Rebjahr 2010 - Ein kleines Wunder

Sehr geehrte Damen und Herren

Gerne berichten wir Ihnen wieder über das vergangene Rebjahr und die neuen Jahrgänge im Keller:

Es begann mit einem kalten, aber schönen und trockenen Winter. So kamen wir mit unserer ersten Arbeit im Jahr, dem Rebschnitt, zügig voran. Anfang April waren die ganze Drahtanlage im Rebberg kontrolliert, faule Pfähle ersetzt, Drähte gespannt und abschliessend die Rebschosse angebunden. Es folgten Wetterkapriolen von sehr kalt bis heiss und dieses unbeständige Auf und Ab begleitete uns durch den ganzen Sommer.

Die Blüte begann im 2010 eher spät und das kühle Wetter hinterliess in vielen Parzellen seine Spuren durch verrieselte Trauben. Das heisst, die einzelnen Beeren wurden schlecht befruchtet und es bildeten sich lockere Trauben.

Die vielen Niederschläge machten uns Winzern das Leben schwer. Es herrschten perfekte Bedingungen für Pilzkrankheiten und es war nicht einfach, die Reben im optimalen Zeitpunkt zu spritzen und die Laubarbeiten rechtzeitig zu erledigen. Der Farbumschlag beim Blauburgunder setzte später ein als üblich und der kühle September liess die Trauben nur langsam reifen. Deshalb war es umso wichtiger, den Behang rechtzeitig und konsequent zu regulieren. Wir kontrollierten die Trauben während der Reifezeit mehrmals und schnitten immer wieder einen Teil der Früchte zu Boden. So erhielten wir homogenes, reifes und wegen der langen Vegetationszeit und langsamen Reifung auch sehr aromatisches Traubengut.

Im Oktober durften wir als Lohn erstaunlich gesunde Trauben mit den gewohnten Öchslewerten in den Keller bringen. Nur der Riesling x Sylvaner mit seinen dünnen Beerenhäuten musste bei der Ernte verlesen werden. Die Grundlage für qualitativ hochstehende Weine entsteht bereits im Rebberg. Dank unserer sorgfältigen Pflege wurde diese Voraussetzung auch im schwierigen Rebjahr 2010 wieder erfüllt und wir können Ihnen einen weiteren gefreuten Jahrgang präsentieren.

- **Riesling x Sylvaner 2010:** Sehr fruchtig und lebhaft, schöne Balance von Süsse/Säure. Herrliches Trinkvergnügen als Apéro- und Sommerwein.

- **Sauvignon Blanc 2010:** Strahlender, intensiver Wein mit Grapefruit-, Stachelbeer- und Holunderaromen. Mit seiner anregenden Säure ein toller Essensbegleiter.
- **Chardonnay 2009:** 9 Monate Ausbau in französischen Barriques verleihen ihm dezente Röstaromen. Im Gaumen schöner Schmelz, exotische Früchte, harmonisch. Dieser Wein ist leider nur noch in beschränkter Menge verfügbar.
- **Completer 2009:** Ein charaktvoller Wein mit kräftigem Körper, Röstaromen, Nuancen von Haselnüssen und Äpfeln sowie langem Finale. Von unserem Completer können wir pro Kunde leider nur maximal 6 Flaschen abgeben.
- **Pinot Gris 2010:** Verführerischer Duft von Mango und Melone, voll, saftig, angenehm weich, feines Süsse-/Säurespiel.
- **Grauburgunder Création 2008:** Konzentrierter Süsswein aus gefrorenen und getrockneten Trauben. Sehr vielschichtige Aromen von exotischen Früchten, Aprikosen, Bananen und reifem Kernobst. Harmonische Balance von Süsse und Säure.
- **Schiller 2010:** Helle Ziegelfarbe, dezente Aromen von Himbeeren und Kirschen, frisch und ausgewogen.
- **Pinot Noir Classic 2010:** Harmonischer Alltagswein mit schöner Frucht von roten Beeren, im Gaumen elegant und füllig, mit guter Tanninstruktur.
- **Pinot Noir Selection 2009:** Im Bouquet schöne Pinot-Frucht, dunkle Beeren, im Gaumen sehr gut strukturiert, ausgezeichnet eingebautes Holz mit spürbaren Röstaromen, dicht, saftig und ausgewogen. Diesen Wein ca. 1 Stunde vor dem Trinken entkorken.
- **Terra Noir 2009:** Dieses Cuvée aus Zweigelt, Merlot und Pinot Noir zeigt in der Nase dunkle Früchte und Gewürznoten. Im Gaumen komplex, aromatisch, abgerundet, mit lang anhaltendem Abgang. Wenn möglich dekantieren oder 1 Stunde vorher öffnen.

Diesen Frühling wurden wir mit unserem Completer in die renommierte Winzervereinigung „Mémoire des Vins Suisses“ (MDVS) aufgenommen und wir fühlen uns sehr geehrt, in diesem Verein der Schweizer Spitzenwinzer dabei zu sein. Das Ziel von MDVS liegt darin, das Alterungspotenzial von Schweizer Weinen aufzuzeigen und eine Schatzkammer an älteren Jahrgängen anzulegen. Deshalb wird jedes Mitglied mit einem speziellen Wein aufgenommen und jeden Frühling zeigen MDVS verschiedene Jahrgänge dieser Weine.

Am **Montag, 29. August 2011**, präsentieren Mémoire & Friends in Zusammenarbeit mit zahlreichen Winzervereinigungen und unabhängigen Spitzenproduzenten ihre besten Weine im Kongresshaus Zürich. Wir möchten Sie herzlich dazu auffordern, diese spannende Veranstaltung zu besuchen. Bei vorgängiger Anmeldung unter www.memoire-and-friends.ch ist die Teilnahme an der Degustation gratis.

Am **Kudentag vom 26. November 2011** zeigen wir Ihnen von ca. 10.00 - 18.00 Uhr alle unsere Weine und servieren wieder die begehrten Tresterwürste dazu. Sie können natürlich auch zu fast jeder anderen Zeit bei uns vorbei kommen. Dann bitten wir Sie einfach um einen kurzen Anruf, damit wir sicher zu Hause sind. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Freundliche Grüsse

Peter + Rosi Hermann