

Im April 2019

Liebe Weinfreunde

Das anfänglich nasse und eher kühle Weinjahr 2018 entwickelte sich nach der Rebblüte zu einem sehr heissen, trockenen Jahr, welches Pflanze und Winzer an ihre Grenzen brachte. Wassermangel, hohe Oechsle und grosse Erntemengen standen in den Schlagzeilen. Mit rigoroser Ertragsreduktion anfangs Juli und produktespezifischen Erntezeitpunkten konnten wir unsere Trauben mit sehr hoher Qualität einkelnern.

Die Weiss- und Roséweine sind frisch abgefüllt, die Rotweine sind noch jung und wild – sie brauchen noch Zeit, um harmonisch zu werden.

Mehr Ökologie in den Reben

Seit geraumer Zeit setzen wir uns mit diversen Projekten zur Steigerung der Ökologie in den Reben auseinander. Dazu gehören unter anderem der Verzicht auf systemische Pflanzenschutzmittel, die Erhöhung der Artenvielfalt, die Reduktion von Treibstoffen sowie die Pflanzenstärkung mit biodynamischen Präparaten.

Zwei neue secundus Weine

NID GANZ 100?! 2018, ein süffiger Cuvée blanc aus den PIWI-Sorten Muscaris und Seyval blanc – ideal für einen Aperitif

Cuvée rouge 2017, ein kräftiger Rotwein aus den Traubensorten Pinot Noir und Cabernet Jura – ein toller Essensbegleiter

Unsere Weine

Klassische Weissweine

50cl	Steibängler	Riesling-Sylvaner	7.-
75cl	Steibängler	Riesling-Sylvaner	11.-
50cl	Kluser	Charmont	7.50
75cl	Kluser	Charmont	12.-

Roséweine

50cl	Kluser	Oeil de Perdrix	7.50
75cl	Kluser	Oeil de Perdrix	13.-

Klassische Rotweine

50cl	Steibängler	Pinot Noir	8.-
75cl	Steibängler	Pinot Noir	14.-
75cl	Kluser	Pinot Noir *	16.-

Im Holzfass gereifte Weine

50cl	Steibängler	Pinot Noir Auslese „ausgetrunken“	11.-
75cl	Steibängler	Pinot Noir Auslese *	18.-
75cl	Steischleifer	Marechal Foch *	16.-
75cl	Kluser	Herbschtfüür * „ausgetrunken“	18.-

Jungwinzerweine

75cl	secundus	Charmont Quercus *	15.-
75cl	secundus	Volcano	18.-
50cl	secundus	NID GANZ 100?!	9.-
75cl	secundus	Cuvée rouge	20.-
		Magnum auf Anfrage *	

Unsere Preise verstehen sich inkl. 7.7% MwSt

Frühlingsdegustationen

Unsere Kellertüren öffnen wir an folgenden Daten für Sie und Ihre Freunde:

Mittwoch, 01. Mai 11.00 – 17.00
Tag der offenen Weinkeller

Freitag 03./10. Mai 15.00 – 19.00
Samstag 04./11. Mai 15.00 – 19.00

Weitere Angebote finden Sie auf unserer Homepage unter www.gschwindweinbau.ch.

Wir freuen uns auf Sie!