

# Der Churer Pinot Gris

## „Waisenhaus Wingert“ 2016

In jeder Ausgabe werden Ihnen von den beiden Weinkennern Catherine Cornu und Stéphane Meier die Schätze des Schweizer Weinbaugebiets vorgestellt. In dieser Ausgabe ist der Churer Pinot Gris von Gian-Battista Von Tschärner an der Reihe.

*Zeichnungen: Delphine Gosseries*

Schloss Reichenau ist ein renommiertes Graubündner Weingut mit 5,3 Hektar Anbaufläche.

Das in Familienbesitz befindliche Gut wird seit 1976 von Gian-Battista Von Tschärner geführt. Nach seinem Abschluss als Agraringenieur am Züricher Institut für Agrarwissenschaften arbeitete er zunächst am Agroscope in Wädenswil, bevor er mit knapp einem Hektar das Abenteuer Weinbau startete. Seit 2010 wird er von seinem Sohn Johann-Battista unterstützt, der nach seinem Studium der Lebensmittel- und Getränke-technologie am Agroscope in Wädenswil und einem beruflichen Abstecher nach Bayern in den Schoss der Familie zurückkehrte. Vor ihm hatten sein Vater Hans sowie 4 vorhergehende Generationen den Weinberg in Jenins gehegt und gepflegt.

Das an das Weingut angrenzende Schloss besitzt eine Kapelle, einen grossen baumbestandenen Park sowie diverse Infrastrukturen für Bankette und Seminare.

Die 5 Hektar grosse Rebfläche ist in 12 Lagen unterteilt, die den Weinen jeweils einen unverwechselbaren Charakter verleihen. Es werden nicht weniger als 16 Rebsorten angebaut, wobei der Pinot Noir mit 60%

jedoch dominierend ist, aus dem auch die wuchtige Cuvée Gian Battista gekeltert wird, die in der Schatzkammer des Schweizer Weins (Mémoire des Vins Suisses) vertreten ist. Das Sortiment umfasst einen aussergewöhnlichen Completer sowie einen originalen Muskadet (aus der Rebsorte Melon de Bourgogne, die ursprünglich aus der Region Nantes stammt). Aus diesen Rebsorten entstehen Weine mit Charakter, die lange lagerfähig sind, denn bei Von Tschärner lässt man den Weinen Zeit, um zu reifen und ihre ganze Finesse zu entfalten.

Derzeit ist der 2016er Jahrgang des Pinot Gris „Waisenhaus Wingert“ auf dem Weingut zu CHF 30,00 erhältlich. Kräftiger Gelbton, Bukett mit zarten Anklängen an Traubenblüte und intensive Fruchtnoten von Quitte und gelbem Pfirsich. Üppiger, wuchtiger und trockener Auftakt. Der Wein entfaltet sich stufenweise und gibt seine Aromen von gut gereiften gelben Pflaumen nach und nach frei. Er besitzt Dichte mit einer Salznote, die durch eine schöne Säurestruktur betont wird. Diese verleiht diesem Pinot Gris, einem der gelungensten, die wir je verkostet haben, Länge und Struktur.

■

**Catherine Cornu und Stéphane Meier sind zwei grosse Liebhaber des Weins, dem sie ihre Freizeit opfern. Sie sind Mitglieder in zahlreichen Verkostungsjurys und haben 2015 und 2016 zweimal bei der Verkostungsweltmeisterschaft der Revue des Vins de France für die Schweiz teilgenommen. 2011 gründeten sie „VINvitation“, um ihre Weinleidenschaft mit anderen zu teilen. Über VINvitation organisieren sie Events à la carte für Privatpersonen und Unternehmen mit Themenabenden, die nach dem Prinzip „Aufeinander abgestimmte Weine und Speisen“ gestaltet werden.**

**Mehr Informationen: [www.vinvitation.ch](http://www.vinvitation.ch)**

