



AOC Schaffhausen - Gold Grand Prix du Vin Suisse 2021, Silber Expovina 2021

Strada Hallauer Pinot Noir

Schellenweg 2018

CHF 23.50

statt CHF 27.50

Strada Hallauer Pinot Noir Schellenweg 2018

Produzent

Aus kleinen Anfängen eines Rebbaubetriebs im Jahr 1945 ist im Laufe von drei Generationen ein bedeutendes Familienunternehmen entstanden. Der Gründer Jakob Rahm-Huber war ein Hallauer Original mit Ecken und Kanten. Er legte das Fundament unseres Betriebs mit dem 1959 erstmals unter der Marke «Graf von Spiegelberg» verkauften, einheimischen Hallauer Blauburgunder. Durch den guten Absatz kann die Kellerei schon zwei Jahre später von weiteren Winzern Trauben abnehmen und wird damit zu einem wichtigen Wirtschaftsfaktor für die Region. 2004 erfolgt die Umwandlung der Kollektivgesellschaft in die Rimuss- und Weinkellerei Rahm AG, welche eine neue Geschäftsleitung und einen Verwaltungsrat aufweist. Als eines der ersten mittleren Unternehmen der Deutschschweiz erhielt der Betrieb die Qualitätszertifizierung IFS (International Featured Standards). Diese befähigt die Kellerei, auch diverse Dienstleistungen auf höchstem Niveau anzubieten. Dazu gehören Lohnabfüllungen, Fremdkelterungsaufträge wie auch die Produktion von Kundenmarken. Ende 2017 übernimmt die Winzerfamilie Davaz aus Fläsch den Hallauer Traditionsbetrieb Rimuss- und Weinkellerei Rahm AG von der Rimuss Stiftung der Familie Rahm. In Zukunft steht die Rimuss Kellerei AG als Absender für die alkoholfreien Produkte und die Strada Weinkellerei Hallau AG für die in Hallau gekelterten Weine des traditionsreichen Betriebes.

Region

Im Kanton Schaffhausen wird in 4 Regionen auf 480 Hektaren Weinbau betrieben. Im Klettgau mit dem Hauptort Hallau erstreckt sich der grösste zusammenhängende Rebberg der Deutschschweiz. Zudem ist Hallau die flächenmässig grösste Weinbaugemeinde der Deutschschweiz. Das Klima ist durch den Schutz des Schwarzwaldes trocken und warm. Unbestrittene Hauptsorte im Schaffhauser Weinberg ist der Pinot Noir, der über 60% der Gesamttribfläche bedeckt. Nebst den geschätzten Rotweinen sorgen neuerdings Schaumweine aus Schaffhausen für Furore.

Herstellung

Ausbau im Barrique für 12 Monate

Degustationsnotiz

Etwas undurchdringlich, wild im Ansatz. Blumige Aromen, etwas Beeren, süsser reifer Apfel, dezent rauchig und speckig. Würzigkeit mit Nuancen von Lorbeer, Salbei und Lakritze.

Trinkreife

Jahrgang + 7 Jahre

Geniessen zu

Fleischgerichten vom Kalb, Schwein, Rind, Geflügel und Käse.