



Valtellina Superiore DOCG

Zanolari Stägafässli 2019

CHF 16.00

 75cl
 13.5%
 Valtellina
 Nebbiolo
AN 9424719

Degustationsnotiz

Dunkles Granatrot. Tiefes, würziges Bukett nach dunklen Beeren & wenig Zedernholz. Ausgewogener, eleganter Gaumen mit zarter Frucht und süsser Aromatik. Langes, volles Finish.

Herstellung

15 tägige Maischengärung im Stahltank und Ausbau während 12 Monate in 3000 Liter Eichenholzfässern aus Frankreich. Ein minimaler Teil wird in Barriquen „aromatisiert“ für 6 Monate und kommt am Schluss wieder dazu. 10 Monate weilt der Wein noch auf der Flasche. Die „Stäga“ ist bedeutsamer Name und bereits 1895 wurden die ersten Flaschen mit diesem Namen in Chur abgefüllt. Das älteste Exemplar bei uns datiert aus dem Weinjahr 1924. Der neue Auftritt wurde im April 2014 realisiert.

Trinkreife

Jahrgang + 7 Jahre

Geniessen zu

Grosse Stücke vom Rind und Kalb. Dann Geflügel ganz am Stück zubereitet. Deftige Eintöpfe. Grillierte Gemüse. Käse vielleicht nicht zu reife Sorten mit Früchtekonfit oder Honig serviert. Eine knusperige in Butter gebratene frische Röstli mit Käse und Speck. Rohschinken von der Wildsau, ein Fladenbrot und etwas Käse reichen = einfaches Essen und grossartiger Wein.

Spezielles

Stägafässli – ein bedeutsamer Name und bereits 1895 wurden die ersten Flaschen mit diesem Namen in Chur abgefüllt. In alten Zeiten haben die Weinbauern im Valtellina ihre besten Fässer unter der «Kellerstäga» gelagert, also unter der Treppe zum Keller. So kam das «Stägafässli» zu seiner Bezeichnung, die immer als Synonym für die gehobene Qualität galt. Das Stägafässli ist im Markenregister eingetragen und sicher eine der ältesten Schweizer Weinmarken. Mit hohen und wiederum tiefem Wellengang (Qualität). Doch dies is passé! Das Veltlin ist nach dem Piemont der zweitgrösste Produzent von Nebbiolo-Trauben.



Zanolari Stägafässli 2019

Produzent

Alles begann 1875 mit Tabak im Poschchiaviner Dorf Zalende nahe der italienischen Grenze zur Stadt Tirano. Tabak trocknete den Mund aus und so lag es nahe, dass etwas Flüssiges dazu hergestellt werden musste. Zwei Namen verbinden sich seither zu einem Begriff: Veltliner & Zanolari. Jedoch nie mit eigenem Rebbesitz.

Die Weine aus der Sorte Nebbiolo wurden von Zanolari seit jeher als Jungwein eingekauft und nach erfolgter Reifung im eigenen Weinkeller abgefüllt. 1880 wird die Firma in die Bündner Hauptstadt Chur verlegt, weil sich der Standort wesentlich besser für den Geschäftsauf- und Ausbau eignete.

Es gab wohl nur wenige Schweizer Haushalte und Restaurants, wo in den 50er bis 80er Jahren keine Kiste Wein von Zanolari Chur gestanden hat. Zanolari selektiert und kauft die Weine immer noch vor Ort. Unser Ziel ist es nicht,

aus den feinen Nebbiolo dichte und konzentrierte Südtaliener zu machen. Doch Farbe, Frucht und ein dezenter Barriqueinsatz sind Pflicht. Und wir vergessen die grosse Geschichte nie – die Etiketten widerspiegeln immer Elemente, die bereits einmal im Markt waren. Die Weine werden im Val Poschiavo, in Mese sowie in der Bündner Herrschaft abgefüllt.

Region

Die Region Valtellina zeichnet sich durch ein besonders günstiges Klima aus, das perfekte Voraussetzungen für hochwertigen Weinbau schafft. Dabei ist die Region einer der wenigen Orte ausserhalb des Piemonts, wo die Nebbiolo-Traube gedeiht. Ausserdem hat sie die grössten zusammenhängende Terrassenlandschaft Italiens und umfasst mehr als 995 Hektare Rebfläche, auf der hauptsächlich Nebbiolo angebaut wird. Hinzu kommen einige «Abkömmlinge» des Nebbiolos wie Pignola, Rossola und Prugnola.