



AOC Graubünden

Davaz Fläscher Scheurebe La Sara

2024

CHF 33.00

 37.5cl
 11%
 Graubünden
 Scheurebe
AN 9250324

Degustationsnotiz

Überwältigender Duft nach reifen Tropenfrüchten, Ananas, Banane, Lychees und Lindenblüten. Der Wein ist cremig weich, saftig und schmeichelt trotz sehr hoher Konzentration.

Herstellung

Aus angetrockneten Trauben (180°Oe), die teilweise Botrytisbefall aufweisen. Gärung und Ausbau im Edelstahltank.

Trinkreife

Jahrgang + 15 Jahre

Geniessen zu

Harmoniert hervorragend mit verschiedenen Blauschimmel-Käsesorten – von Gorgonzola über Roquefort bis hin zu Blue Stilton. Eine wunderbare Begleitung zum Dessert – von leichten und fruchtigen Cremes bis hin zu süssem Gebäck und schwereren Süssspeisen.

Spezielles

Die Scheurebe wurde 1916 gezüchtet von Georg Scheu (1897 - 1949), damals jedoch unter dem Namen «Dr.-Wagner-Rebe». Die spät reifende, sehr anspruchsvolle Rebe zeichnet sich durch einen hohen Säuregehalt und subtile wie auch delikate Fruchtaromen aus. Die Traubensorte ist also prädestiniert für die in Fläsch vorherrschenden Bedingungen zur Herstellung von einem ausgeklügelten, feinen und sehr delikaten Dessert-Wein. Andrea Davaz lässt die Scheurebe zu Höchstform auflaufen!

Produzent

Das Weingut Davaz ist eine feste Grösse in der Bündner Herrschaft und das mit Tradition: Bereits im Jahr 1972 wurden die ersten Reben an bester Lage in Fläsch angebaut. Dies legte den Grundstein für die Erfolgsgeschichte der Davaz-Weine. Um sich noch stärker dem Rebberg zu widmen und ganz nah dran zu sein, zogen die Eltern Hans und Annemarie mit ihren fünf Kindern unmittelbar in die neuerstellte Rebsiedlung zwischen Fläsch und Maienfeld. Mit viel Leidenschaft und Engagement, dauerte es nicht lange, bis sich die Weine vom Geheimtip zu absoluten Topweinen hervortaten. So wuchs die treue Kundschaft kontinuierlich. Mittlerweile arbeiten mit Micha und Luca – den Söhnen von Andrea und Marianne Davaz bereits die dritte Generation im Betrieb und sorgt dafür, die Tradition, die Werte und das Handwerk in die Zukunft zu tragen.



Davaz Fläscher Scheurebe La Sara 2024

Region

Die Bündner Herrschaft ist durch die einzigartige Lage im Rheintal klimatisch sehr begünstigt und profitiert vom warmen Südwind, dem Föhn. Die Rebfläche beträgt ungefähr 420 Hektaren und ist zu knapp 80% mit roten Rebsorten bestockt, wovon Pinot Noir der unbestrittene Star im Rebberg ist. Bei den weissen Sorten ist die Vielfalt breiter und umfasst lokale und internationale Sorten mit Completer als weissem Aushängeschild. Aufgrund der ausgezeichneten Weinqualität und den klassischen Burgunder-Sorten wird die Bündner Herrschaft als das Burgund der Schweiz gelobt.

Subregion

Die Rebfläche der Weinbaugemeinde Fläsch unterteilt sich in die Fläscher Halde und das Fläscher Feld. Im Rebberg finden sich die klassischen Bündner Rebsorten Pinot Noir, Chardonnay und Riesling Sylvaner. Die Parzellen sind kleinräumig auf zahlreiche Winzer und leidenschaftliche Rebbauern aufgeteilt, was eine grosse Vielfalt und unterschiedliche Handschriften zur Folge hat.