



AOC Graubünden

Silas Hörler Chardonnay Village 2024

CHF 32.00

75cl
 12%
 Graubünden
 Chardonnay
AN 1769724

Degustationsnotiz

In der Nase viel elegante Frucht, unterstützt durch klassische Holznoten. Im Gaumen ein breiter trockener Anrunk, welcher schnell durch Materialität und Salz abgelöst wird. Ein nicht enden wollender Abgang macht das Trinkerlebnis komplett. Ein gradliniger, feiner, mineralischer Chardonnay nach Burgunder Vorbild.

Herstellung

Die Trauben werden hoch reif gelesen und im Ganzen sanft gepresst. Ausbau im Barrique (1/3-Neuholz) während 12 Monaten.

Trinkreife

Jahrgang + 6 Jahre

Geniessen zu

Vorspeisen und Fischgerichten, auch zu hellem Fleisch und Geflügelgerichten.

Produzent

Silas Hörler ist ein Kellermeister mit aussergewöhnlichem Enthusiasmus. Silas absolvierte als Erstausbildung keine klassische Winzerlehre sondern entschied sich für eine Lehre in der Gastronomie. Nebst dem gut bestückten Weinkeller seines Vaters, war die Kochlehre im 17 Gault Millau Punkte Restaurant Blumenau bei Lehrmeister Thuri Maag ausschlaggebend für seine Liebe zum Wein. So liess Maag ihn jeden Tag Weine blind verkosten und die ersten Lehrlingslöhne flossen direkt in eine Kiste «Bâtard-Montrachet» von Leflaive. Seine Erfahrungen sammelte Silas Hörler bei einigen der renommiertesten Weinbaubetriebe der Schweiz, unter anderem als Kellermeister auf dem Weingut Davaz in Fläsch. Heute arbeitet Silas Hörler als Betriebsleiter und Kellermeister im Schloss Salenegg und bewirtschaftet zusammen mit seiner Frau Martina die eigenen Rebstöcke in Fläsch. Gekeltet werden die Trauben bei einem befreundeten Winzer, da sie selbst keinen eigenen Keller haben. Die Weine sind absolut kompromisslos, getreu seinem Credo: «Jeder Wein, auch der einfachste, muss ein kleines Kunstwerk sein, dann habe ich mein Ziel erreicht.» Entsprechend ist sein Weinsortiment zwar klein überzeugt aber auf ganzer Linie. Terroir-typisch stehen Chardonnay und Pinot Noir im Mittelpunkt – und wie gesagt, ob komplex oder einfach ist jeder Silas Hörler Wein ein Meisterwerk.

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.



Silas Hörler Chardonnay Village 2024

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.