



AOC Graubünden

Silas Hörler Pinot Noir Kalkofen 2024

CHF 36.00

 75cl
 13%
 Graubünden
 Pinot Noir
AN 1930724

Degustationsnotiz

Die Aromatik des Weines besitzt viele rotbeerige Komponenten von Erd- und Himbeeren sowie feine Vanille- und elegante Röstnoten, die vom Barriqueausbau stammen. Im Gaumen erneut feine fruchtige Pinotnoten gepaart mit einem Potpourri von würzigen Aromen. Viel Schmelz, sehr weich und elegant eingebundene Gerbstoffe. Die saftige Säure ergänzt den Gesamteindruck und sorgt für Frische, bis ins lang anhaltende Finale.

Herstellung

Aus der Maienfelder Reblage Kalkofen. Im Weinkeller absolvieren die Trauben eine sogenannte ganztrauben Gärung. Das heisst, die Beeren werden nicht vom Stielgerüst getrennt, sondern sie Gären ganz ohne dass sie angequetscht werden. Erst nach ca. 2/3 der Gärung werden sie noch ganz traditionell mit den Füßen getreten um möglichst keine Kerne zu verletzen. Ist die Maische nach ca. 4 weiteren Tagen vergoren wird sie sanft gepresst und anschliessend in Französische Barriques gefüllt. In diesen Barriques ruht und reift der Wein bis im Frühling. Ganz wie in früheren Zeiten, wenn es draussen langsam wärmer wird beginnt der Pinot Noir Kalkofen mit seiner zweiten Gärung, und verbringt anschliessend nochmals 12 Monate in den Barriques.

Trinkreife

Jahrgang + 8 Jahre

Geniessen zu

Bündner Spezialitäten wie Capuns, Maluns und Gerichten mit hellem Fleisch vom Kalb und Schwein.

Spezielles

Kleinstproduktion. Jährlich nur rund 1200 Flaschen.

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. Gekeltert 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.



Silas Hörler Pinot Noir Kalkofen 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.