



AOC Graubünden

Davaz Fläscher Scheurebe La Sara

2025

CHF 33.00

 37.5cl
 12%
 Graubünden
 Scheurebe
AN 9250325

Degustationsnotiz

La Sara ist eine echte Rarität und begeistert bereits mit seiner intensiv goldenen Farbe. In der Nase entfalten sich betörende Aromen von Aprikose, Honig, Quitte, reifem Pfirsich und Mandeln. Am Gaumen zeigt sich der Dessertwein dicht, konzentriert und zugleich elegant. Die harmonische Balance zwischen feiner Säure und edler Süsse verleiht ihm Frische, Tiefe und einen lang anhaltenden, vielschichtigen Abgang.

Herstellung

La Sara entsteht aus der Rebsorte Scheurebe (Sämling 88), die seit 2001 auf einer kleinen Parzelle unterhalb des Weinguts kultiviert wird. Je nach Jahrgang werden lediglich rund 600 Flaschen produziert. Nach einer sorgfältigen Selektion trocknen die Trauben während rund drei Monaten in luftdurchlässigen Kistchen. Dadurch konzentrieren sich Zucker, Säure und Aromen. Erst bei etwa 160 °Oechsle werden die Trauben gepresst. Die langsame Gärung dauert aufgrund des hohen Zuckergehalts rund einen Monat, anschliessend reift der Wein im Edelstahltank.

Trinkreife

Jahrgang + 5 Jahre

Geniessen zu

Ein perfekter Begleiter zu fruchtigen Desserts wie Aprikosencrumble oder Tarte Tatin, Misoxer Panettone sowie zu gereiftem Käse und edlen Käseplatten. Serviert bei 9 bis 10 °C.

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!



Davaz Fläscher Scheurebe La Sara 2025

Produzent

Die Weinfamilie Davaz steht seit Generationen für höchste Weinqualität, gelebte Leidenschaft und eine tiefe Verbundenheit mit der Bündner Herrschaft. Mit viel Erfahrung, Innovationsgeist und Respekt vor der Natur entstehen Weine, die ihre Herkunft authentisch widerspiegeln und für zeitgemässe Schweizer Weinkultur stehen.

Das Weingut Davaz in Fläsch bildet das Herz des Familienunternehmens. Seine Geschichte begann in den 1970er-Jahren, als nach der Güterzusammenlegung die ersten Reben gepflanzt wurden. Bereits mit dem ersten selbst gekelterten Jahrgang 1974 legte die Familie den Grundstein für eine Erfolgsgeschichte, die bis heute anhält. Aus einem kleinen Direktverkauf entwickelte sich ein renommiertes Weingut mit einer treuen Kundschaft weit über die Region hinaus.

Mit der zweiten Generation wurde das Familienunternehmen konsequent weiterentwickelt. Andrea und Johannes Davaz liessen sich als Winzer und Önologen ausbilden und erweiterten den Horizont des Betriebs mit neuen Ideen und grosser Leidenschaft. 1990 folgte der Erwerb des Weinguts Poggio al Sole in der Toskana. Während Johannes Davaz seither das Weingut in Italien führt, verantwortet Andrea Davaz die Entwicklung des Weinguts in der Bündner Herrschaft. Mit Weitsicht, Qualitätsbewusstsein und kontinuierlichen Investitionen hat er den Betrieb entscheidend geprägt und die Grundlage für die Zukunft geschaffen.

Heute befindet sich das Familienunternehmen im Generationenübergang. Gemeinsam führen Andrea Davaz sowie die dritte Generation mit Micha und Jil Davaz sowie Luca Davaz das Weingut in die Zukunft. Während Erfahrung und Tradition auf neue Ideen und frische Impulse treffen, bleibt eines unverändert: der Anspruch, charakterstarke Weine zu erzeugen, welche die Einzigartigkeit der Bündner Herrschaft auf höchstem Niveau widerspiegeln.

Region

Die Bündner Herrschaft ist das Herzstück des Schweizer Weinbaus im Kanton Graubünden – vier Gemeinden im Churer Rheintal, die zusammen für den besten Ruf einer ganzen Region sorgen: Fläsch, Maienfeld, Malans und Jenins. Die Lage im Talkessel, geschützt von den Bergen und regelmässig verwöhnt vom warmen Südwind, dem Föhn, schafft ein Kleinklima, wie man es sonst kaum in den Alpen findet. Auf kantonsweit rund 421 Hektar Rebfläche (Stand 2023) wachsen über 40 Rebsorten. Das Herz dieser Fläche schlägt in der Herrschaft: Auf den sonnenverwöhnten Terrassen zwischen Fläsch und Jenins konzentriert sich der grösste Teil der roten Reben des Kantons, allen voran der Pinot Noir – traditionell wird für die Herrschaft ein Rotweinanteil von rund 80 Prozent genannt, deutlich mehr als im kantonalen Schnitt. Bei den weissen Sorten dominiert mengenmässig der Riesling-Silvaner, die grösste Berühmtheit geniesst aber der Completer: eine autochthone Rarität, die in der Region nie ganz verschwunden ist und heute eine kleine Renaissance erlebt. Wegen dieser burgundischen Rebsorten, der kalkreichen Schieferböden und der konstant hohen Weinqualität wird die Bündner Herrschaft seit Jahrzehnten als das „Burgund der Schweiz“ gerühmt.

Die Geschichte des Bündner Weinbaus reicht weit zurück: Der älteste schriftliche Beleg datiert auf das Jahr 765, als Bischof Tello von Chur dem Kloster Disentis einen Rebberg vermachte. Der Pinot Noir selbst kam der Überlieferung nach erst um 1630 in die Region – mitgebracht von jungen Bündner Söldnern, die zuvor im Burgund gedient hatten. Was als Import begann, ist heute das unverwechselbare Markenzeichen der ganzen Herrschaft.

Mittendrin liegt Maienfeld, wo von Salis seit 2025 seine neue Vinothek betreibt. Rund 60 Rebbauern aus Fläsch, Maienfeld, Jenins und Malans sowie den benachbarten Weinbaugemeinden Zizers und Trimmis beliefern das Unternehmen; ergänzt wird das Sortiment durch rund zwei Hektar eigene Reben mitten in der Bündner Herrschaft.



Davaz Fläscher Scheurebe La Sara 2025

Subregion

Fläsch liegt am Fuss des Fläscherbergs auf der rechten Seite des Churer Rheintals, dort wo die Bündner Herrschaft am Passübergang St. Luzisteig ans Fürstentum Liechtenstein grenzt. Die Rebfläche gliedert sich in zwei charakteristisch unterschiedliche Lagen: die sonnige Fläscher Halde und das ebene Fläscher Feld – beide geprägt vom kalkreichen Schieferboden, der für die ganze Herrschaft typisch ist.

Was Fläsch besonders macht, ist seine kleinteilige Struktur: Zahlreiche Winzerfamilien bewirtschaften vergleichsweise kleine Parzellen, was zu einer aussergewöhnlichen Vielfalt an Handschriften führt – von kraftvoll-konzentrierten bis zu filigran-eleganten Pinot Noirs. 2010 wurde die kleine, aber fortschrittliche Winzergemeinde vom Schweizer Heimatschutz mit dem Wakkerpreis für ihre Ortsplanung ausgezeichnet – ein Beleg für den Innovationsgeist, der sich auch im Rebberg zeigt.

Auch bei von Salis ist Fläsch stark vertreten: Familienbetriebe wie Davaz, Christian Hermann, Roman Hermann und Thomas Marugg stehen für die ganze Bandbreite der Fläscher Weinkultur – von traditionellem Pinot Noir bis zu raren Spezialitäten wie der Scheurebe.