

An unsere geschätzten  
Weinkundinnen und Weinkunden

Fläsch, im Juli 2010

## Das Rebjahr 2009 - Guter Ertrag und ausgezeichnete Qualität

Sehr geehrte Damen und Herren

Schon wieder ist ein Jahr vergangen und wir können Ihnen voller Stolz die neuen Jahrgänge präsentieren und einige interessante Informationen an Sie weitergeben.

Nach einem schneereichen Winter sorgte die sonnige und warme Witterung im April für einen frühen Austrieb. Das zügige Wachstum verzögerte sich Ende April wieder, es folgte eine Kältephase und es schneite sogar bis 800 Meter. Im Wonnemonat Mai wurde es sehr heiss und am 25.05.09 registrierte das Thermometer an der Fläscher Halde 34 °C!

Die Blüte setzte auch im 2009 wieder früh ein und Statistiken zeigen, dass die Reben im neuen Jahrhundert früher blühen als in den 1980er und 1990er Jahren und die Blühdauer etwas kürzer ist. Das dürfte mit den ausgeglichenen Erträgen und den damit verbundenen besseren Reserven der Rebstöcke zusammenhängen.

Der Sommer war gekennzeichnet durch Extreme, mal war es trocken und heiss, dann wieder niederschlagsreich und kalt. Der August war selten so wüchsig und die Reben gaben immer noch alle Hände voll zu tun. Ein herrlicher Altweibersommer mit rekordverdächtigen Temperaturen liess den Zuckergehalt in den Trauben konstant in die Höhe steigen. Die Lese startete rund 10 Tage früher als üblich und schritt dank der gesunden Trauben und der schönen Witterung zügig voran. Die Bündner Winzer konnten eine ertragreiche Ernte mit ausgezeichneter Qualität und hohem Zuckergehalt in den Keller bringen. Das Lob der Medien bestätigt sich und Sie dürfen sich auf einen hervorragenden Jahrgang freuen:

- **Riesling x Sylvaner 2009:** Unser sensationeller Sommer- und Apérowein mit leichter Restsüsse und spritziger Säure im Abgang. Passt auch zu leichten Fischgerichten und asiatischen Speisen.
- **Sauvignon Blanc 2009:** Nachdem der letzte Jahrgang beim Weinconcours Deutschschweiz den zweitbesten Rang bei den sortenreinen Weissweinen erreichte waren wir gefordert! Mit dem 2009er ist uns jedoch ein würdiger Nachfolger mit typischen Stachelbeer- und Holunderblütenaromen gelungen. Geniessen Sie diesen

fruchtigen Wein mit seiner spürbaren Säure zu Meeresfrüchten, gebratenen Fischgerichten oder zu leichten Sommergerichten.

- **Chardonnay 2008:** Dezent Röstaromen durch 9 Monate Barriqueausbau, kräftiger Körper, Vanille, sowie ein anhaltender Abgang machen ihn zum idealen Begleiter von Meeresfrüchten, grilliertem Fisch oder hellem Fleisch.
- **Completer 2008:** Diese Spezialität passt dank seinem kraftvollen Körper, präserter Säure, Quittenaromatik und lang anhaltendem Abgang hervorragend zu kräftigen Fischgerichten, mediterranen Speisen oder Käse. 12 Monate in Schweizer Barriques gereift.
- **Pinot Gris 2008:** Exotische Früchte, Melone, kräftiger Körper, schöne Süsse-Säureharmonie mit lang anhaltendem Abgang. Passt zu asiatischer Küche, Blauschimmelkäse und fruchtigen Desserts.
- **Grauburgunder Création 2004:** Süsswein aus gefrorenen und getrockneten Trauben. Sehr konzentrierte Aromen von exotischen Früchten, Aprikosen, Bananen und reifem Kernobst. Geniessen Sie diesen vollmundigen Wein zu Süssspeisen, Blauschimmelkäse oder einfach als Abschluss eines Essens.
- **Schiller 2009:** Ein fruchtiger Sommerwein für Zwischendurch, zum Apéro oder zu leichten Sommergerichten. Gekeltert aus Pinot Noir, Pinot Gris und Elbling.
- **Pinot Noir Classic 2009:** Sehr schöne Aromen von roten Beeren, würzig, kräftiger Körper, elegante Tannine. Im grossen Holzfass gelagert. Ein harmonischer Rotwein mit einem hervorragenden Preis/Leistungsverhältnis. Passend zu Fleischgerichten und mediterranen Fischgerichten.
- **Pinot Noir Selection 2008:** Dezent Röstaromen, lange, weiche Tannine, rote Beeren, eleganter Körper. 12 Monate in Barriques aus Frankreich und Spanien ausgebaut. Perfekter Begleiter zu Fleisch- und Wildgerichten.
- **Terra Noir 2008:** Wir sind stolz, Ihnen den zweiten Jahrgang dieses kräftigen Cuvées aus Zweigelt, Merlot, Pinot Noir und Acolon zu präsentieren. Dunkle Beeren, würzig, Noten von Vanille und Kakao. Im Gaumen Brombeeren, schwarze Kirschen, kräftige Tanninstruktur und langer Abgang. 1 Stunde vor dem Servieren öffnen oder dekantieren und dieser Wein wird Ihnen zu geschmorten, kräftigen Fleisch- und Wildgerichten Freude bereiten.

Wir möchten Sie herzlich einladen, die Weine anlässlich des **Fläscher Weinfestes am 25./26. September** zu degustieren oder uns am **Kudentag vom 20. November von ca. 10 - 19 Uhr** persönlich zu besuchen. An diesem Tag zeigen wir Ihnen gerne alle unsere Weine und servieren Ihnen die beliebten Tresterwürste dazu.

Fläsch hat übrigens dieses Jahr den begehrten Wakkerpreis des Schweizerischen Heimatschutzes verliehen bekommen. Dies vor allem für seine gut durchdachte Zukunftsplanung. In der Kernzone sollen kleine Rebberge und Wingertmauern erhalten bleiben, dafür darf am Dorfrand gebaut werden. Machen Sie sich selber ein Bild davon und verbinden Sie Ihren Weineinkauf mit einer Besichtigung durch unser schönes Weinbaudorf. Auch ein Spaziergang entlang des Weinwanderweges durch die Bündner Herrschaft ist empfehlenswert und zum Schluss können Sie sich in einem unserer hervorragenden Restaurants in Fläsch oder in der näheren Umgebung kulinarisch verwöhnen lassen.

Ein Besuch bei uns ist fast immer möglich. Rufen Sie einfach vorher kurz an, damit wir zu Hause sind und Zeit für Sie haben. Wir freuen uns auf Sie.

Freundliche Grüsse

Peter + Rosi Hermann