



2022 Pinot Noir Barrique AOC

Markus Stäger, Maienfeld

Typ	Rot
Herkunft	Graubünden, Stäger
Produzent	Stäger
Ausbau	Im Barrique
Ausschanktemperatur	16 - 18 °C
Trinkreife	7 - 9 Jahre nach Ernte
Alkoholgehalt	13 %
Traubensorten	Pinot Noir / Pinot Nero
Grösse	75cl
Artikelnummer	95601721

Bemerkungen

Ein typischer Familienbetrieb, geführt von Markus und Karin Stäger. Gross genug, um eine Vielfalt unterschiedlicher Gewächse anbieten zu können, klein genug, dass alles die Handschrift der Erzeuger trägt. Eine Fläche von vier Hektaren, verteilt auf zwölf Parzellen oder wie man im Bündnerland sagt: Wingert, werden im Gemeindegebiet von Maienfeld bewirtschaftet. 4/5 der Trauben stammen aus eigener Produktion. Das andere Fünftel, alles Pinot noir, wird von befreundeten Maienfelder Winzern zugekauft. Respekt und Achtung im Umgang mit der Natur sind die Leitlinien in der Rebbergarbeit. Die Unterschiedlichkeiten der Lagen wird herausgearbeitet und gefördert, die Trauben werden parzellenweise gekeltert und ausgebaut. Jährlich werden davon 20'000 bis 30'000 Flaschen abgefüllt.

Passt zu

Dieser Pinot Noir stammt von 50 Jahre alten Reben (Schweizer Klon) und jüngeren Burgunderklonen. Der Wein wird ein Jahr in 50% neuen Fässern und 50% zweijährigen Fässern ausgebaut. Wahrhaft ein Traumpinot mit grosser Strahlkraft, die Tannine sind wie aus einem Guss. Finessenreich und edel.

Degustationsnotizen

Mineralisch geprägte Nase, dann gesellen sich Preiselbeeren, Weichselkirschen, Pfingstrosen, neues Leder und etwas Mokka dazu. Charmanter, warmer Auftakt, kompakt im Körperbau, akzentuierte Säure, die zusammen mit dem wohldosierten, festen Tanningerüst den Wein enorm in die Länge ziehen. Ein klassischer, fadengerader Pinot Noir mit Finesse und Rasse.