

BERNER STAATSWEIN 2009: Kategorie Spezialitäten weiss



Appellation prämierter Wein,
Jahrgang
Rebsorte prämierter Wein
Charakterisierung Wein

WEINGUT SCHLÖSSLI CHARDONNAY
AOC LAC DE BIENNE 2008

Chardonnay

Die bronze-goldenen Reflexe beleben das zarte Gelb im Glas. Die feingliedrige Struktur, betont von schönen Holznoten wie Vanille, Karamell und Kokosnuss, untermalt die anmutige Eleganz der Zitrusfrüchte und prägt den lang anhaltenden Abgang.

Name Betrieb
Name Winzer
Postadresse
PLZ, Ort
Telefon
Telefax
e-Mail
Internet

Weingut Schlössli
Fabian und Irene Teutsch-Marugg
Bielstrasse 155
2514 Schafis
032 315 21 70
032 315 22 79
info@weingutschloessli.ch
www.weingutschloessli.ch

Familie, Arbeitskräfte

Fabian und Irene Teutsch-Marugg mit Vater Heinz Teutsch und Lehrnender Fabric Ducret aus Chardonne
Nur für die Weinlese arbeiten Helfer im Familienbetrieb.

Total Rebfläche
Rebsorten

4 Hektaren
Rebsortenspiegel in Prozenten:
44% Pinot Noir, 30% Chasselas, 12% Sauvignon Blanc,
4% Pinot Gris, 5% Chardonnay, 3% Diolinoir, 2% Gamaret

Parzelle, auf der die Trauben
des prämierten Weins wuchsen

Chenaillette, Gemeinde La Neuveville, 25 Aren

Appellations der produzierten
Weine
Sortiment

WEINGUT SCHLÖSSLI CHARDONNAY AOC LAC DE BIENNE
GUTEDEL, SAUVIGNON BLANC, PINOT GRIS, CHARDONNAY, BLANC
DE NOIR, ŒIL DE PERDRIX, PINOT NOIR, PINOT NOIR BARRIQUE,
CUVEE CHANOIR (GRAND VIN MOUSSEUX).

Besonderes

Das Schlössli Schafis wurde um 1570 erbaut und ist seit 1830 im Besitz der Familie Teutsch. 2009 haben Sohn Fabian und seine Frau Irene den Betrieb übernommen.
Rund 70 Prozent aller Weine werden im gepflegten Holzfasskeller ausgebaut, acht Prozent in Barriques.

Erklärung für den Erfolg des
prämierten Weins

Nur mittlerer Ertrag, genügend Auslauben, gesunde und reife Trauben, langsame Gärung direkt im Barrique. Auf der Hefe und mit Batonnage ausgebaut. Teilweise mit biologischem Säureabbau ausgebaut. Sechs Monate im Holz, 1/3 Neuholz.