



### Steiner

Pinot Gris  
Steiner

**Anbaugebiet:** Schweiz / Bielersee AOC

**Rebsorte(n):** Pinot Gris

**Charakteristik:** Jahrgang 2023

In der Nase erfreuen charmante Fruchtaromen von reifen Stein- und Zitrusfrüchten, Birnen und Mangos. Der Körper besitzt eine lebendige Struktur mit einem cremigen Extrakt sowie einer vitalen Säure, die leicht salzig ausklingt. Der Abgang ist haftend und zeigt eine schöne Länge. Ein vollmundiger und doch sehr frischer Grauburgunder mit feinen mineralischen Akzenten.

*Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.*

**Speisempfehlung:** Dieser Pinot Gris passt sehr gut zu Geflügel an Weissweinsauce, zu Fischgerichten mit cremigen Saucen und zu schmackhaften Quiches. Zu einem Taboulé Salat mit Petersilie und Minze oder zu einem würzigen Weichkäse bereitet dieser Wein ebenfalls eine grosse Freude.

### Frischer Wind hoch über dem Bielersee

Eingebettet in den Reben von Ligerz, im kleinen Weiler Schernelz, liegt das Weingut Steiner mit einer fantastischen Aussicht, den Bielersee zu Füßen und die Alpen am Horizont. Sabine Steiner (im Bild) hat nach ihrer Ausbildung zur Weinmanagerin in Österreich, verschiedene Praktika in aller Welt absolviert, bevor sie 2014 den Vorzeigebetrieb von ihren Eltern Annemarie und Charles Steiner übernahm. Sabine sieht ihre primäre Aufgabe darin, das sehr hohe Qualitätsniveau ihrer Eltern zu halten und dabei den ökologischen Gedanken stärker zu gewichten. Sie verzichtet bereits heute bei einem Grossteil ihrer Weine komplett auf den Einsatz von Chemie. Zusammen mit der konsequenten Ertragsregulierung und einer sehr schonenden Verarbeitung im Keller, verleiht das ihren Weinen noch mehr Charakter, Aromatik und Fülle. Neben dem Anbau der traditionellen Sorten wie Chasselas und Pinot Noir und ihren ausserordentlichen Lagenweinen wie Buurehöf und Clos de Rive, teilt Sabine Steiner die Leidenschaft ihres Vaters für eine grosse Sortenvielfalt. So umfasst ihr Rebsorten-Spiegel auch einige Spezialitäten, wie z.B. Sauvignon Blanc, Malbec, Syrah und Carminoir. Von so viel Qualität und Innovationsgeist war seinerzeit schon Friedrich Dürrenmatt angetan, der oft bei Grossmutter Anita Steiner in ihrer Dorfbeiz "Aux Trois Amis" weilte.

