



Malanser Chardonnay

Ueli und Jürg Liesch

Anbaugebiet: Schweiz / Bündner Herrschaft AOC

Rebsorte(n): Chardonnay

Bio-Information: Biologischer Weinbau

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte in Barriques.

Charakteristik: Jahrgang 2023

Intensive, sortentypische Aromen von Äpfeln, Birnen, Grapefruits und Zitronen werden umgarnt mit dezenten, floralen Noten, die zum Trinkgenuss einladen. Am Gaumen erfreut ein gut strukturierter Körper mit einer reifen, saftigen Säure und einer cremigen Fülle, die das Finale wunderbar begleitet und abrundet.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Geniessen Sie diesen Bündner Chardonnay zu grillierten und gratinierten Krustentieren, zu Fischgerichten, wie z.B. Saibling an Beurre Blanc oder einem Thunfischtatar. Auch zu Kalb- und Geflügelspeisen mit weissen Saucen oder zu einem Bulgursalat sowie zu frischem Ziegenkäse passt er perfekt.

Ueli und Jürg Liesch

Etwas ausserhalb von Malans im Kanton Graubünden liegt das Weingut Liesch. Die Rebberge liegen auf einem flachen Schuttkegel. Seit 1984 wird auf diesem Weingut die Basis für guten Wein gelegt und mit viel Leidenschaft gekeltert. Ueli und Jürg Liesch (im Bild) sehen sich als Winzer nicht unbedingt als Künstler, sondern eher als Sportler, die jedes Jahr wieder ein höher gestecktes Ziel erreichen wollen. Auch sonst mögen es die Brüder eher übersichtlich, schnörkellos und ehrlich. Eine klare Linie - vom Weinberg über den Keller bis hin zum Wein in der Flasche.