



### Malanser

Tradition  
Ueli und Jürg Liesch

**Anbaugebiet:** Schweiz / Bündner Herrschaft AOC

**Rebsorte(n):** Pinot Noir

**Bio-Information:** Biologischer Weinbau

**Ausbau / Herstellung:** Der Ausbau erfolgte im Edeltank.

**Charakteristik:** Jahrgang 2023

Einladende, schmeichelnde Aromen von Himbeeren, Preiselbeeren und ein Hauch von Feuerrauch begeistern in der Nase. Am Gaumen präsentiert sich ein eleganter Körper mit einem samtigen Tannin und einer cremigen Fülle. Der Abgang ist dezent anhaltend. Ein typischer, traditioneller Bündner Blauburgunder.

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

**Speisempfehlung:** Dieser Wein passt ausgezeichnet zu leichteren Gerichten, wie z. B. einer Gemüselasagne, einem Geschnätzelten mit Rösti oder zu einem feinen Rahmschnitzel. Auch Bündner Spezialitäten, wie z. B. Capuns oder ein feines Nudelgericht, Trockenfleisch oder Weichkäse, begleitet dieser Blauburgunder sehr gut.

### 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.