

Wir gratulieren dir ganz herzlich zu deinem Kauf dieser einzigartigen Weinkiste. Du hast dir hier eine nicht ganz alltägliche Auswahl an Weinen ins Haus geholt, dies ganz zu deinem Vorteil.

Unten findest du ein paar Worte zu den verschiedenen Weinen und Winzern, sowie die jeweiligen Bezugsquellen.

Falls du mehr davon brauchst und davon gehen wir aus, weisst du wo du an wen du dich wenden kannst, um Nachschub zu erhalten.

Sämtliche Trauben für die untenstehenden Weine wurden mit grösster Sorgfalt von Hand gelesen und sortiert.

## Die Weine:

---

### **Buochnüssler non filtré 2016, ninolia weine, abgefüllt durch Jan Adank in Fläsch**

Ein perfekt angereifter Pinot mit unglaublicher Finesse. Feinfruchtig, elegant und frisch kommt dieser Pinot aus einer Einzellage in der Fläscher Halde daher. Schöne Säure in klarer Frucht verpackt. Passt hervorragend zu Speisen mit Fleisch, Pilzgerichten oder einer Gemüsepfanne.

---

### **Trocla Nera 2018, Weingut Obrecht, Jenins**

Der zweite Pinot Noir in dieser Box. Ebenfalls unfiltriert abgefüllt und bewusst auf der fruchtigen Seite ausgebaut. Aromen von Kirsche, roten Beeren mit viel Schmelz und würzigen Noten. Passt hervorragend zu etwas kräftigeren Fleischgerichten, wie auch zu würzigen, vegetarischen Speisen.

---

### **Cholfirst 2018, Weingut Besson Strasser, Uhwiesen am Rheinfal - Demeter zertifiziert**

Der letzte Pinot Noir in dieser Box, diesmal aus dem Kanton Zürich. Ein Wein, welcher elegant und schmeichelhaft daherkommt. Auch hier wieder eine schöne, offene Nase. Komplexe Aromen von roten Beeren, Kirschen, Weihnachtsgewürzen und Zwetschgen. Ein erfrischend, seidiger Rotwein mit schönem Abgang. Wie bei allen Pinots gilt: Nicht zu warm und in einem grossen Glas servieren. Begleitet ein Grillgericht hervorragend, kann aber auch alleine genossen werden.

---

### **Gamay 2011, Domaine de Beudon, Fully - Demeter zertifiziert**

Intensive, fruchtige Nase mit blumigen Aromen, Brotrinde und Kirschen lassen sich ebenfalls riechen. Ausgewogener Auftakt, Aromen von roten Früchten und Himbeeren. Saftig mit feinen Gerbstoffen, guter Säure, angenehm fruchtig im langen Abgang. Mit fast 9 Jahren in bester Trinkreife, aber noch überhaupt nicht alt und verstaubt. 100% Gamay, ohne Intervention ausgebaut, nicht gefiltert, nicht geschönt. Dieser Wein ist nicht unbedingt ein Schmeichler, das ist pure Natur und Handwerk. Gebt diesem Wein Zeit und Luft, dann werdet ihr die natürliche Schönheit dieser Trauben erfahren. Ganz nach Wallisser Tradition kann dieser Wein zu Choucroute, einer Quiche oder einem Gemüse- oder Fleischragout genossen werden.

---

### **Syrah Quintessence 2017, Viticulteur Benoît Dorsaz, Fully - Demeter zertifiziert**

Die Reben wurden allesamt mittels der „sélection massales“ aus Reben der nördlichen Rhône (Côte Rôtie) gepflanzt. Eine Methode, welche der genetischen Vielfalt der Reben Rechnung trägt und das Terroir betont. Der Syrah Quintessence wurde mit einem Anteil von 35% Ganztrauben während 33 Tagen auf der Schale vergoren und anschliessend 12 + 6 Monate im Barrique ausgebaut. Aktuell noch in seiner herrlichen Fruchtphase mit komplexer Aromatik von schwarzen Kirschen, Pfeffer, Cassis begleitet von einer dezenten Holznote. Vollmundig und doch elegant. Dieser Wein ist ein Hit und gehört zu den besten Syrahs der Schweiz. Kann jetzt bereits gut getrunken werden, kann aber auch noch mindestens 10-20 Jahre lagern.

---

### **Blaufränkisch 2017, Jan & Markus Adank, Fläsch**

Diese Sorte ist in der Schweiz nun wirklich ein Exot. Nur gerade mal knapp 4 Hektaren der Schweizer Rebfläche ist mit dieser Traubensorte bepflanzt. Im Burgenland (Österreich) heimisch, findet die Rebe auch in Fläsch perfekte Bedingungen. Er zeichnet sich in der Nase durch seine dunklen Kirschen sowie Waldbeeren und dezentem Holz aus. Der Gaumen ist eine Wucht! Kraftvoll und füllig, satte Gerbstoffe sowie ein sehr langer Abgang runden dieses Kraftpaket ab. Dieser Wein ist eine Rarität, nur ca. 600 Flaschen werden davon jährlich abgefüllt. Zu einem kräftigen Essen passt dieser stämmige Wein hervorragend.

## Die Winzer:



Der Buochnüssler non filtré 2016 wurde in nur 180 Flaschen abgefüllt und ist exklusiv unter ninolia.ch erhältlich. Die Trauben stammen aus einer Einzellage in der Fläscher Halde, welche oberhalb von Buchen gesäumt ist. Die Buchenüsse landen jeden Herbst zwischen den Reben und gaben der Lage so Ihren Namen. Die Reben in der Fläscher Halde stehen auf tiefem Kalksteinfelsboden mit leichter Schieferauflage. Dies gibt den Weinen aus dieser Lage die feingliedrige Frucht mit kräftiger Struktur. Der Wein wurde aufgrund der Initiative von Simon Maissen und Gian Carlo Casparis unfiltriert und unverschnitten abgefüllt. Seid gespannt auf den 2018er Jahrgang!

**Bezugsquelle(n):**

*Exklusiv unter [ninolia.ch](http://ninolia.ch)*

*Der Jahrgang 2017 ist unter [adank-weinbau.ch](http://adank-weinbau.ch) erhältlich.*

---



Bereits seit 1848 wird auf dem Gut der Obrechts in der Sonne Wein produziert. Sie gehörten zu den ersten, die Wein in Flaschen füllten und verkauft. Heute führt Christian Obrecht zusammen mit seiner Frau Francisca das Weingut in der fünften Generation. Die Obrechts bedienen sich der biodynamischen Methode, fast alle Weine sind mittlerweile Demeter zertifiziert. „Es wäre schade, sich nur mit dem Bewährten zufrieden zu geben, wenn der Kopf voll neuer Ideen steckt“, meint Christian Obrecht.

**Bezugsquelle(n):**

*[terravigna.ch](http://terravigna.ch) oder im Ladengeschäft TERRAVIGNA SHOP, Aarberggasse 63 in 3011 Bern*

*[ullrich.ch](http://ullrich.ch) mit Ladengeschäften in Basel und Zürich*

*sowie weitere ausgesuchte Weinfachgeschäfte und online direkt ab Hof auf [obrecht.ch](http://obrecht.ch)*

---



Von der Rebe bis ins Glas 100% Natur. Alle Trauben werden von Hand gelesen und schonend verarbeitet. In kleinen Erntegefässen werden sie direkt in den Keller gebracht und dort ohne Maischepumpe weiterverarbeitet. Die Spontanvergärung erfolgt durch natürliche, im Weinberg und im Keller vorkommende Hefearten, ohne Zusatz von speziell gezüchteten Weinhefen. Erst vor dem Abfüllen wird minimal Schwefel zugegeben.

Ein fantastisches Weingut mit einem aussergewöhnlichen Portfolio, mit Überzeugung Demeter zertifiziert!

**Bezugsquelle(n):**

*[smithandsmith.ch](http://smithandsmith.ch) oder im Ladengeschäft im Loeb Bern*

*[facebook.com/soifdenature](https://www.facebook.com/soifdenature)*

*sowie weitere ausgesuchte Weinfachgeschäfte und online direkt ab Hof auf [wein.ch](http://wein.ch)*

---



Die Domaine de Beudon „les vignes dans le ciel“ ist wie der Name verspricht, ein Biohof auf ca. 700 M.ü.M, welcher nur zu Fuss, oder mit einer Seilbahn zu erreichen ist. Seit 1993 werden die Felder und Weinberge biologisch-dynamisch kultiviert (der erste zertifizierte Betrieb in der Westschweiz!). Durch die biodynamische Bewirtschaftung der Reben, kleine Ertragsmengen, eigene Hefen und den Verzicht auf Filtration wird hier ein reiner Wein mit viel Spannung und Vitalität auf die Flasche gezogen. Ein Natural Wein alter Schule!

**Bezugsquelle(n):**

*[more-than-wine.com](http://more-than-wine.com) oder im Ladenlokal zwischen Gamper Restaurant und Gamper Bar*

*[lepasseurdevin.ch](http://lepasseurdevin.ch)*

*sowie weitere ausgesuchte Weinfachgeschäfte und online direkt ab Hof auf [beudon.ch](http://beudon.ch)*

---



Benoît Dorsaz wendet ausschliesslich umweltschonende Anbaumethoden an und setzt sich für einen sozialen, rentablen und realistischen Weinbau ein. Seit diesem Jahr Demeter zertifiziert und seit jeher biologisch. Um den Boden seiner Reben zu respektieren, bevorzugt der Winzer die natürliche Begrünung, die dem Weinberg eine wertvolle biologische Vielfalt verleiht. Im Weinkeller erlaubt die gleiche Philosophie den Weinen, die Besonderheiten jedes Jahrgangs und des besonderen Terroirs von Fully auszudrücken.

**Bezugsquelle(n):**

*[vinothek-brancaia.ch](http://vinothek-brancaia.ch)*

*[cavesa.ch](http://cavesa.ch)*

*sowie weitere ausgesuchte Weinfachgeschäfte und online direkt ab Hof auf [benoit-dorsaz.ch](http://benoit-dorsaz.ch)*

---



Jan und Corinne haben Anfang 2020 den mittlerweile gut 3.5ha grossen Weinbaubetrieb von Markus und Jolanda übernommen und führen ihn mit grosser Hingabe und Leidenschaft weiter.

Stetiges Blütenangebot für Bienen und Nützlinge, totaler Herbizid Verzicht in den Reben, schonender Umgang mit dem Boden und den Pflanzenschutzmitteln sind nur ein paar Themen, welche bei den beiden auf der Prioritätenliste stehen. Das Weingut wird zukünftig noch viel von sich zu reden geben und empfiehlt sich für eine Entdeckungsreise durch das Sortiment. Meldet euch bei Ihnen, Sie werden euch gerne empfangen!

**Bezugsquelle(n):**

*[weindepot.ch](http://weindepot.ch)*

*sowie weitere ausgesuchte Weinfachgeschäfte und online direkt ab Hof auf [adank-weinbau.ch](http://adank-weinbau.ch)*