

Schloss Salenegg Mayenfeld

Adel verpflichtet

Seit dem Jahr 1068 werden im nach eigenen Angaben ältesten Weingut Europas Weine angebaut und gekeltert. Die 2009er des Graubündner Weinguts sind exzellent.

RG. – Bereits im Jahr 950 legte der Prior des Klosters Pfäfers den Grundstein zur heutigen Schlossanlage mit Weinberg. Seit 1654 ist das Schloss Salenegg im Besitz der Familie von Gugelberg. Mit acht ständigen Mitarbeitern werden 11 Hektaren Rebfläche bewirtschaftet. Auf zehn Hektaren wächst der Blauburgunder. Dabei wird auf einen ausgewogenen Mix bewährter Burgunderklone gesetzt. Eine rigorose Ertragsbeschränkung auf maximal 750 Gramm pro Quadratmeter bürgt ebenfalls für hohe Qualität.

Die Weinlese findet meistens Mitte/Ende Oktober statt. Die 2009er wurden jedoch bereits früher gelesen: Der Chardon-

nay am 14. Oktober, der Blauburgunder an den beiden darauffolgenden Tagen. Der Austrieb erfolgte damals bereits Mitte April, die Blüte setzte ab 25. Mai ein. Der Sommer war wechselhaft, mit regelmässigen Niederschlägen und darauf folgenden hohen Temperaturen.

Die Weinbereitung des Jahrgangs 2009 verlief problemlos: Die Maischestand- und Gärzeit des Blauburgunders während zehn Tagen erfolgte in Stahltanks, wo später auch der biologische Säureabbau stattfand. Danach kam der Wein in die grossen Fuder, wurde Mitte Januar 2010 umgezogen, die Filtration erfolgte Ende April. Der noblere Blauburgunder wurde während eines Jahres in Barriques geschult.

Der Chardonnay wurde nach der Ganztraubenpressung gleich in französische Barriques gefüllt, wo er ohne Unterbrechung in 12 Tagen trocken gärrte und während 12 Monaten heranreifen konnte. Hier ganz frische Degustationseindrücke:

2009 Chardonnay «Barrique», Schloss Salenegg Mayenfeld: Mittleres Gelb mit zart grünlichem Schimmer. Offenes, nach gelben Früchten duftendes Bouquet mit zartem Röstton und mineralischem Schim-

mer. Im Gaumen feines, schmelzendes Extrakt. Ein Hauch Kamille, Quitte und Mirabellen im angenehm langen Finale. (36 CHF)

17/20 trinken – 2016

2009 Blauburgunder, Schloss Salenegg, Mayenfeld: Hell leuchtendes, relativ transparentes Rubin. Feinwürziges Bouquet mit Kirschnoten, Bastholz und klassisch-würzigem «Herrschaftlerduft». Im Gaumen mit angenehmem Körper, stützenden Muskeln und feinnervigem Extrakt, schliesst mit reifen Zwetschgen. Ein ehrlicher, gelungener Blauburgunder, der seine Herkunft nicht verleugnet und zu typisch schweizerischer Küche hervorragend passt.

16/20 trinken – 2017

2009 Pinot Noir «Barrique», Schloss Salenegg, Mayenfeld: Mittleres Rubingranat. Parfümiert, süssliches Bouquet, reife Erdbeeren, rote Pflaumen und einen Hauch helle Edelhölzer in den zarten Röstnoten zeigend. Samtiger Gaumen mit viel Souplesse, auch hier wieder angenehme Süsse, die vor allem aus den feinen Gerbstoffen strahlt, tolle Balance mit burgundischem Finale. (ca. 43 CHF)

17/20 trinken – 2020

Bezug: schloss-salenegg.ch