



## "Gian-Battista" Churer Blauburgunder AOC Graubünden

Weinbau von Tscharner  
Schweiz, Graubünden

### Vinifikation

Spontanvergärung, Ausbau für 26 - 28 Monate im Barrique, 50% Erstbelegung

### Charakter

Tiefes Rubinrot mit dunklen Reflexen; komplexes Bouquet mit intensivem Duft von Johannisbeeren, dunklen Kirschen und Waldbeeren, gleichzeitig auch balsamische Würze mit Nuancen von Rauch und frischen Kräutern, edle Holznoten von Zedernholz; am Gaumen auf Anhieb dicht und kraftvoll in der Aromatik, ausgewogen und saftig in der Eleganz, leichte florale Noten vertiefen Finesse; ausgesprochen langes Finale und grosser Trinkfluss - jetzt bereits eine Freude zum Trinken, der Wein wird mit 3 - 4 Jahren Lagerung aber noch deutlich zulegen können und seine wahre Grösse zeigen!

### Terroir

Blauburgunder-Rebberg in Chur

### Geschichte

Auf Schloss Reichenau, da wo der Hinter- und Vorderrhein zusammenkommen, zaubern Vater und Sohn von Tscharner mit viel Leidenschaft und Passion im Weinkeller. Es entstehen edle Weine mit höchsten Qualitätsansprüchen aus den Lagen Maienfeld, Jenins, Chur und Felsberg.

Der heutige Schlossherr Gian-Battista von Tscharner, ist eine beeindruckende Erscheinung und Persönlichkeit mit Temperament und Witz. Nicht minder beeindruckend sind seine ausgesprochen schönen Weine, die Kraft und Festigkeit haben und gleichzeitig seidig, präzise und verführerisch schmecken. 2016 hat Gian-Battista die operative Leitung des Betriebs an seinen Sohn Johann-Baptista übergeben. Dieser hat die Stilistik der von Tscharner-Weine auf subtile Weise weiterentwickelt, hin zu mehr Eleganz und Frische, ohne den Gewächsen ihre bekannte Eigenständigkeit zu nehmen.

### Konsumhinweis

Rotes Fleisch wie Rind, Lamm, Wild, Schmor-Gerichte, Polenta mit Stein-Pilzen, Rauchfleisch, würziger Hart-Käse

### Technische Details

Traubensorten:

100% Pinot Noir / Blauburgunder



Trinkreife:

- 2036

Alkohol:

14.5 Vol. %

Hinweis:

Enthält Sulfite

Bewertungen

2020 Falstaff

96/100