



tobias
wein.gut.

FELSWEIN



Felswein

**Chardonnay 2018,
AOC St.Gallen, Rheintal
im Granit-Fels gekeltert
und gereift**

Im Wein ist
Natur und Kultur,
Tradition und Neuheit,
Energien aus Erde und Sonne,
Beständigkeit und Wandel,
Erkenntnis und Erfahrung,
Arbeit und Segen,
Lebendigkeit und Ruhe,
Leichtigkeit und Kraft
Freude:
Erhabene Gelassenheit.



Chardonnay – welch eine wunderbare Traube. Kaum eine Rebensorte bildet eine derart ausgeprägte Form der Rebenblätter aus, lässt die Trauben mit zunehmender Reife durchscheinend hell und die besonnenen Backen der Beeren mit gesunder Bräunung überziehen.

Genau mit so einer optimalen Reife konnten wir im Herbst 2018 die Trauben des Chardonnay von über 25-jährigen Reben lesen. Der klein bemessene Ertrag, die intensive Pflege, gepaart mit der Glut des Sommers am steilen Monstein-Rebhang – miteinander sie haben sich ausbezahlt als reife, vollmundige Trauben, hellgelb mit angehaucht braunen Bäckchen. Und vor allem: Unsäglich gut.

Dass derart fantastischen Trauben eine besondere Kelterung gut ansteht, versteht sich von selbst. Christoph Schmid vom tobias wein.gut. fand sie mit der exklusiven Kelterung und Weinbereitung im Granitfass.

Ausgrabungen belegen, dass bereits in biblischer Zeit Wein in ausgehauenen Fels gekeltert und gelagert wurde. Tektonik und Geologie der Erdkruste zeigen auf, dass die Bildung von Granit rund 300 Mio. Jahre zurückliegt. Bei den Kontinentalverschiebungen strömte heißes, geschmolzenes Gestein in entstehenden Spalten und kühlte sich unter hohem Druck ganz langsam ab. Im Laufe der Jahrtausende hoben sich

durch die ständigen Bewegungen der Erdkruste sowie durch Erosion der darüber liegenden Gesteinsschichten einzelne Granitlager rund um die Welt. In den Zentralalpen, im Schwarzwald, im Bayerischen Wald und an vielen weiteren Orten werden Granite in Steinbrüchen gewonnen. Granit ist ein extrem hartes Gestein. «Hart wie Granit» betont die Härte und Dauerhaftigkeit. Nicht durch diese Redensart, sondern durch das harte Gestein mussten sich die Steinmetze kämpfen, um aus einem Block den 1130 Liter fassenden Behälter herauszuhauen und ihn auszuhöhlen. Versehen mit dem 5 cm starken feststehenden Deckel wiegt das Steinfass 1850 kg.

Das Steinfass nahm im Spätherbst den süssen Saft der Chardonnay-Trauben auf. Durch die Kühle des Steins verlief die Gärung sehr langsam und damit schonend.



Technische Daten:

Inhalt: 1130 l

Gewicht: 1850 kg (mit Deckel)

Wandstärke: 10 cm

Deckeldicke: 5 cm

Die durch Bâtonnage aufgewirbelte Feinhefe verblieb das ganze Jahr über im Wein. Daneben genoss der Jungwein im schweren Stein die absolute Ruhe. Im Laufe der Zeit drang jeweils wenig Feuchtigkeit an die Aussenseite des Steins. Damit zeichnete sich eine gewisse Konzentration des verbliebenen Weins ab. Zudem nahm die Menge der natürlichen Kohlensäure ab. An ihrer Stelle lassen sich die sortentypischen, mit dem Granitfass vermehrt herausgearbeiteten Mineralien an einer gewissen Salzigkeit erkennen. Im Wein paart sich – wie sonst selten – die Leichtigkeit des Seins mit der lebendigen Kraft des grossen Jahrgangs.

Gourmet-Tipp

Der Chardonnay-Felswein lässt durch seine erhabene Gelassenheit eine Vielzahl an Oeno-kulinarischen Gaumenfreuden zu. Kräftige Vorspeisen, Meeresfrüchte, Süswasser- und Meeresfische adeln den Felswein. Seine spannende Intensität spielt er jedoch auch bei Carpaccio und Grilladen sowie bei einer grossen Auswahl an Käse aus.

Degustationsnotizen

Helles Gelb;
Intensive Fruchtaromen nach reifen Chardonnay-Trauben, Rosinen, Dörraprikosen; filigran, strahlend-frische Hefearomen, würzig-mineralisch.

Weicher Antrunk, breit und rassig, vielschichtig, saftig-mineralisch, dicht; bestärkt die aromatischen Eindrücke auf dem Gaumen, lang anhaltend; macht einfach Freude!

Die kräftige Struktur lässt ein ausserordentliches Reifungspotenzial erwarten.



Auf Ihr Wohl!

Tobias Schmid

tobias wein.gut.

Tobias Schmid & Sohn AG

Hinterburgstrasse 24

CH-9442 Berneck

T +41(0)71 726 10 10

info@tobias-weingut.ch