

# PILGRIM – Pinot Noir 2017

## Kurznotiz

Der PILGRIM – althochdeutsch für Pilger – stammt aus unseren ältesten Maienfelder Pinot Noir Rebbergen. Die Reben, ausschliesslich Schweizer Klone, sind durchschnittlich über 30 Jahre alt. Die relativ hohe Lage unserer Weinberge, von 550 bis 600 Metern über Meer, ermöglicht eine lange Reife am Stock und sorgt für die nötige Frische im Wein. Die Lese und Sönderung der Trauben erfolgt von Hand. Wenn immer möglich wird ein guter Teil der Ernte nicht abgebeert und als Ganztrauben (franz. vinification en vendange entière) in Holzbottichen mit einem Fassungsvermögen von 2 Tonnen vergoren. Der anschliessende Ausbau in 228L Piècen erfolgt auf der natürlichen Feinhefe über einen Zeitraum von 16 bis 18 Monaten. Der Wein zeichnet sich durch sein feines, komplexes Aromaspiel von fruchtigen und würzigen Komponenten aus. Ideal gelagert erreicht der Wein seinen Höchstgenuss 5–10 Jahre nach der Ernte.

## Ausführlicher Beschrieb

Der PILGRIM ist eine Assemblage unserer besten Pinot Noir Lagen in Maienfeld. Der erste Jahrgang wurde 2008 produziert, Der Wein erlangte sehr rasch einen überregionalen Bekanntheitsgrad unter den Bündner Top-Pinots.

PILGRIM – ein althochdeutsches Wort – steht stellvertretend für unsere Lage Pilger. Da bereits am Anfang klar war, dass uns diese Lage von der Grösse her nicht genügen wird, haben wir uns für den Phantasienamen PILGRIM entschieden. Gleichzeitig steht uns das Wort „Pilger“ sehr nah, sind wir doch schon in vielen Ländern als Weinmacher tätig gewesen und pilgern auch heute noch den besten Weinregionen der Welt nach; ständig auf der Suche nach den schönsten Weinen.

Die im Schnitt über 30-jährigen Pinot Noir Rebberge stehen auf den sanften Abhängen unterhalb unseres Wahrzeichens; dem Falknismassiv. Die Böden bestehen aus sehr durchlässigen, alten Ablagerungen der nahen Alpen und des Rheines. Steine in kleiner und sehr grosser Form sind genügend vorhanden. Die praktisch ganzjährige Begrünung auf den kargen Böden sorgt für fruchtbare und ideale Wachstumsbedingungen für die Reben. Auch trägt das Alter unserer Weinberge und das diversifizierte Pflanzmaterial (Klone) zur hohen Komplexität im Wein bei.

Die Trauben werden von Hand gelesen und jede Lage separat gekeltert. Wir vergären alle unsere Weine mit einem sehr hohen Anteil an ganzen Trauben in offenen, grossen Holzbottichen.

Mittels Pigeage (Stösseln) wird der Tresterhut in den Saft gedrückt und dabei die Aromen, Farbe und Gerbstoffe extrahiert. Der anschliessende Ausbau über 16 Monate auf der Feinhefe, erfolgt in Piècen à 228 Litern aus Eichenholz. Das Holz stammt von drei verschiedenen Kieferen aus Frankreich. Nach einer Lagerung von 3 – 4 Jahren werden die Dauben über einem kleinen Feuer langsam zu einem Fass gebogen und dabei die Innenseite leicht getoastet.

Nach rund 12 Monaten Ausbaizeit erfolgt eine erste Assemblage, vor der Füllung im folgenden Frühling eine zweite. Jung besitzt der Wein ein komplexes Aromaspektrum von roten und dunklen Früchten, verwoben mit einer pfeffrigen Würze und dezenten Holznoten. Eine kurze Lagerung von 2 – 4 Jahren ist empfehlenswert. Die beste Reife erlangt der Wein aber meist erst nach 5 – 10 Jahren.

Der Jahrgang 2017 ist geprägt von einem äusserst frühen Austrieb Anfang April, dann Spätfrösten die Mitte und Ende April in unseren höchsten Lagen bis zu 70 Prozent der Ernte zerstörten, einem sehr guten Sommer und einem nassen September. Kurzum alles andere als optimal. Der Frost führte dazu, dass einige unserer besten Lagen – vor allem im Stellibofel – für die PILGRIM Produktion ausfielen. Wir fokussierten uns daher auf die restlichen Rebberge und haben trotz Frostausschlag in diese Lagen den Ertrag zugunsten eines qualitativ hochwertigen Weines reduziert. Von Juni bis Ende August waren die Bedingungen sehr ideal und wir schöpften neue Hoffnung für doch noch einen versöhnlichen Abschluss. Mit dem September kam aber das schlechte Wetter und damit viel Regen. Die Trauben reiften nur langsam. Essigbeeren und schleichender Graufäulebefall machten sich bemerkbar. Ende September war uns der Druck zu hoch und wir entschieden, früher als geplant mit der Lese zu beginnen – wohl wissend bei knapper Reife der Trauben, aber mit einer rigorosen Selektion im Rebberg. Im Keller lief fast alles wie von selbst, war es doch zum Glück nicht unsere erste Ernte. Die Gärung und der anschliessende Säureabbau verliefen gänzlich ohne Probleme. Die Weine entwickelten sich erstaunlich gut, hatte der schöne Sommer doch seine positiven Spuren hinterlassen? Dennoch, die Selektion für unseren PILGRIM ging weiter und wir beurteilten jedes Fass während der Ausbauphase sehr kritisch. Wir verzichteten aufgrund der Frische des Weines und der kühlen Frucht auf einen Umzug und bauten den Wein nur 14 Monate statt der üblichen 16 bis 18 Monate aus. Gefüllt wurde im Februar 2019. Der Jahrgang 17 ist klar als PILGRIM erkennbar. Der Wein zeigt dies mit einem facettenreichen Frucht-Würzespiel. Im Gaumen spürt man die Süsse, Säure und die Gerbstoffe in einer harmonischen Balance. Nicht ein ganz grosses Jahr, wie 2016 oder 2013, aber ein Wein der jung sehr viel Spass macht und doch noch Alterungspotenzial hat. Optimale Trinkreife: 2021 bis 2027.

### **Jahrgang 2016 – 93/100 by Stephan Reinhardt – Robert Parker Wine Advocate**

*For obscure reasons, I have missed the 2015, but here is the gorgeous 2016 Maienfeld Pinot Noir Pilgrim from the famous Grisons (Graubünden) appellation! The nose combines purity and precision with ripeness and intensity in a very elegant and refined way. Dark, wild berry aromas along with flinty notes on the deep nose lead to a full-bodied, dense and persistent palate with remarkably vivacious acidity and mineral tension. The tannins are present but fine and structuring, whereas the finish is powerful, complex and very long. This is a great Swiss Pinot Noir that will even improve over the years. If you don't like to wait that long, you should definitely aerate the wine for a couple of hours, two or three at least. Its whole bunch grip might taste a bit wild today, but with age (or enough air) this will smooth out and give nothing but stimulating freshness. Be patient! Tasted in January 2019.*