

PILGRIM

Pinot Noir

PILGRIM – Pinot Noir von alten Schweizer Klone aus unseren Toplagen am Fusse der Bündner Alpen

Geschichte



Der Pilgrim – Althochdeutsch für Pilger – entstammt unseren ältesten Maienfelder Pinot Noir Rebbergen. Das Durchschnittsalter der Reben (ausschliesslich Schweizerklone) liegt bei über 30 Jahren. Die relativ hohe Lage unserer Weinberge von 550 bis 600 Meter 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 intakte Trauben (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 PILGRIM seinen Höchstgenuss 5-10 Jahre nach der Ernte.

Jahgangsnotiz 2019

2019 ist das Jahr der Lagen. Das zwar warme, aber eher feuchte Jahr sorgte für ein sehr gutes Wachstum. Die Reben hatten nie eine Stressphase, sie waren immer gut ernährt. Die Erträge lagen nur leicht unter dem 10-jährigen Schnitt; Im Vergleich zu 2018 aber um gute 25% tiefer. Die Lese war mittelfrüh und von aufwändigem Sortieren geprägt. Regelmässige Niederschläge während der Reife sorgten für ein Aufplatzen einiger Beeren und damit für erhöhten Essigbefall.

Dank der individuellen Lese jeder Parzelle, konnten wir bei optimaler Reife lesen. Die Gärung erfolgte in unseren offenen Holzbottichen während 2 bis 3 Wochen, mit einem Ganztraubenanteil von 30%. Die frisch abgepressten Jungweine vermochten sehr rasch zu überzeugen. Der zusätzliche Aufwand bei der Lese hat sich ausbezahlt. Die Aromen sind im rot- bis blaubeerigen Bereich, gepaart mit der für unsere Weine typischen Würze. Im Gaumen sind sie elegant, mit spürbarem Druck. Nach einer zweiten intensiven Beurteilung jedes Fasses, erfolgte im September die finale Assemblage. Danach reifte der Wein für weitere 6 Monate in den 228L Piècen weiter.

2019 ist klar ein Jahrgang für Liebhaber klassischer Pinot Noirs mit starkem Charakter. Dies zeigt sich schon in der Aromenvielfalt und im Geschmack. Der 2019er ist ein kühler Pinot Noir mit der Noblesse für ein langes Leben auf der Flasche.

Trinkfenster ab 2022 bis 2035