



Martel.
Wein geniessen.

Fläscher Riesling trocken

Graubünden AOC
Gantenbein



Riesling



Bündner Herrschaft



Fläsch



Apéro Riche, Pilz & Pilzspeisen, Raclette &
Fondue, Süsswasserfische, Vegetarische
Gerichte aller Art



mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach
Ernte); kann an Komplexität und Feinheit
gewinnen



leichter Wein



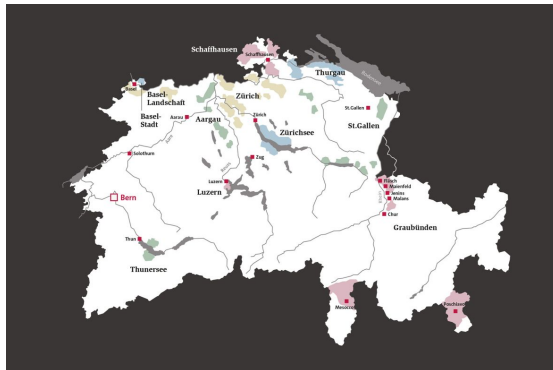
Gantenbein

Zum Wein

Martha und Daniel Gantenbein sind heute wohl die international am höchsten geachteten Winzer der Schweiz, sie haben gar einen Platz im Weinolymp auf sicher. Die 6ha Rebland sind auf die Gantenbeins massgeschneidert, die alle entscheidenden Arbeiten und Kontrollen selbst erledigen. Die Qualitätsfaktoren? Sehr tiefe Ernteerträge um 30hl/ha, grosse Erfahrung, sorgfältig ausgewählte ertragsschwache Burgunder-Klone. Und im Sinne von «Iss bei den besten Köchen, wenn du kochen lernen willst», lassen sich die Gantenbeins nur von den führenden Weingütern der Welt inspirieren. Voller Bewunderung für Extraklasse-Burgunder wissen sie ebenso selbstbewusst, dass ein Gantenbein keinen Vergleich zu scheuen braucht. In kleinen Menger erzeugen sie auch einen Riesling als Hommage an diese grosse Weissweintraupe Deutschlands.

Schweiz / Bündner Herrschaft / Fläsch

Winzerportrait Daniel und Martha Gantenbein



Daniel und Martha Gantenbein, Besitzer

Weingut



1982



6.2 ha



Besitz: Martha und Daniel Gantenbein

Gutsleitung: Martha und Daniel Gantenbein, Andreas und Ulrike Hütwoh

Weinbereitung: Martha und Daniel Gantenbein, Andreas und Ulrike Hütwoh



Weiss: Chardonnay, Riesling

Rot: Pinot Noir



Schiefer, Kalk

Anbau



naturnah

Aus diesem Grund

Martel-Einordnung

Gantenbein gilt für uns als stilprägendes Leuchtturm-Weingut der Schweiz. Martha und Daniel Gantenbein haben die Bündner Herrschaft international positioniert. Ihre kompromisslose Qualitätsphilosophie prägt den Betrieb seit den frühen 1980er-Jahren.

Einzigartig

Die Konzentration auf 3 Weine ist in der Herrschaft stilbildend: Pinot Noir, Chardonnay und Riesling. Hohe Bestockungsdichte, extreme Selektion und ein schwerkraftbasierter Keller bestimmen die Arbeitsweise. Die Vergärung erfolgt teilweise mit ganzen Trauben in offenen Holzfermentern. Der Ausbau dauert 12 bis 15 Monate in Barriques, meist ohne Filtration oder Schönung. Qualität steht über Quantität.

Überblick

Das Weingut liegt am nördlichen Rand von Fläsch auf rund 500 m ü. M. Die Rebberge umfassen rund 6 ha, davon 5 ha Pinot Noir, 1 ha Chardonnay und 0,2 ha Riesling. Seit 2024 steht das Önologen-Paar Ulrike und Andreas Hütwohl als Gutsleiter an der Seite von Martha und Daniel Gantenbein. Die Ausrichtung bleibt damit klar und stabil.

Emotionen

Ein Weingut mit enormer Strahlkraft. Wir schätzen den langjährigen Austausch und die Freundschaft mit Martha und Daniel Gantenbein sehr. Die Konsequenz und Präzision beeindruckt uns immer wieder tief.

«Ein stilprägendes Schweizer
Leuchtturm-Weingut.»

—— Martel über Gantenbein

Impressionen

