Martel.
Wein geniessen.

Fläscher Chardonnay

Graubünden AOC
Gantenbein

Chardonnay

Bündner Herrschaft

Fläsch

Fischspeisen aller Art, Geflügel, Pilz & Pilzspeisen, Schwein, Vegetarische Gerichte aller Art

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

mittelschwerer Wein

Gantenbein

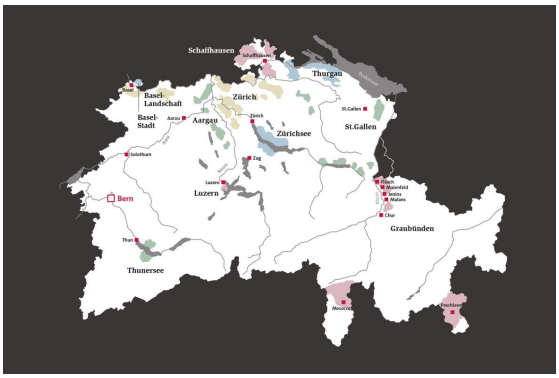
Zum Wein

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.

© Martel AG St.Gallen

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

© Martel AG St.Gallen

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 beeindrucken uns immer wieder tief.

«Ein stilprägendes Schweizer Leuchtturm-Weingut.»

— Martel über Gantenbein

© Martel AG St.Gallen

Impressionen

© Martel AG St.Gallen