



Martel.
Wein geniessen.



Fläscher Riesling trocken

Graubünden AOC

Winzer	Gantenbein
Region	Graubünden
Subregion	Fläsch
Flaschengrösse	75 cl
Qualifizierung / Lage	Graubünden AOC
Kategorie	Weisswein
Traubensorte	Riesling
Körper	leichter Wein
Passt zu	Apéro Riche, Süsswasserfischen, Raclette & Fondue, Pilz & Pilzspeisen, vegetarischen Gerichten aller Art
Trinkreife	mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach Ernte); kann an Komplexität und Feinheit gewinnen

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 Weissweentraube Deutschlands.

Weingut Gantenbein

Personen	Besitzer und Gutsleiter: Daniel und Martha Gantenbein
Rebberge	6 ha
Sortenspiegel	Rot: Pinot Noir Weiss: Chardonnay, Riesling
Durchschnittliche Produktion	25'000 bis 30'000 Flaschen
Weinstil	Klassische Weine mit perfekt dosiertem Holzeinsatz bei Chardonnay und Pinot Noir



Im Winzernest Fläsch gibt es keine Wegweiser zu Martha & Daniel Gantenbein, denn ihre Weine sind immer ausverkauft. Am Torbogen hinter dem «Adler», aber auch an der spektakulären neuen Architektur des Weinkellers im Rebberg zeigt ein kleines Handschriftlogo: der Name sei Gantenbein. Die ebenso sympathisch unkomplizierten wie perfektionistischen Ausnahmewinzer haben mit Innovationen im Rebberg und kreativer, fein abgestimmter Vinifikation ein Niveau erreicht, das bis in die USA und Russland beeindruckt (Export: 40%).

Seit über 10 Jahren bereits gehören sie zu jenen, die in der Bündner Herrschaft den Ton angeben und seit langem gehen sie ihren eigenen Weg: 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 von den führenden Weingütern der Welt inspirieren. Voller Bewunderung für die Burgunder der Extraklasse wissen sie ebenso selbstbewusst, dass ein Gantenbein keinen Vergleich zu scheuen braucht.