



Liebe Weinfreunde,

Die folgenden Rotweine sind abgefüllt und parat:

2010 Walenstadtner Blauburgunder

Mit Künstler-Etiketten von Daniel Ambühl

Sind euch auch schon bizarre skurrile Formen aufgefallen, wenn das Auge Wein mittrinkt, nicht etwa dem Alkohole wegen, sondern wenn Sonnenlicht durchs Weinglas sticht und seltsame Schatten wirft, die von spiegelnden Reflexen durchfunkelt werden? Dieses Phänomen versucht Daniel Ambühl einzufangen und uns auf der neuen, 26. Etikettenserie zu zeigen.

Das Glas umfasst den Wein mit runder Geometrie. Gleichwohl sucht die Flüssigkeit das Waagrechte, wie die Wasserwaage. Diese gerade Oberfläche erzeugt wiederum Linien und Spiegelungen. Beide vermischen sich oder durchkreuzen die Glanzlichter der Sonnenstrahlen, die sich im Glas aber auch im Wein abermals zu Schatten und Lichtgebilden brechen. Formen wie Blütenblätter, wie Fische oder Eiszapfen entstehen. So fokussieren sich im Lichtspiel des Weinglases sämtliche Kräfte wieder, die das Leben auch der Rebe antreiben; Luft, Licht und Blüte – Flüssigkeit, Durst, Wasser-Sonnenenergie, Alkohol und Feuer – und das Kristallglas für den harten Teil der Erde.

Daniel Ambühl lebt mit seiner Familie in Unterterzen. Aufgefallen ist mir seine Installation „Auferstehung“ im bickelmuseum. Dort überwucherten Pilze, ernährt durch die modrigen Bücherseiten, unsere abendländische Kultur. „Am Anfang stand das Wort“ als Nahrung für das Leben! So erstaunt es nicht, dass Daniel Ambühl als Pilzzüchter und amtlicher Pilzkontrolleur, genau weiss, was sie zum Essen mögen. Ein Glas Wein und eine Wortschöpfung als Titel für die Etikettenserie:

TAGLICHTFROHWahrHEITERKEIT.

Dies lässt ja zahlreiche Interpretationen zu, vielschichtig eben wie Daniel Ambühl: www.danielambuehl.ch

Beim 2010er Jahrgang des Blauburgunders suche ich eine Harmonie zu finden mit zarter Frische, Fruchtigkeit roter Früchte, Mineralität der Asche und die Männlichkeit, nicht als Kraftprotz sondern die Herbfrische, die Walderde oder Pilze zeigen können.

70 cl à CHF 17.20

Pinot – Barrique 2010

Eine erste Tranche ist frisch abgefüllt. Seine Nase erinnert an Dörrfrüchte, auch Kirschen. Der Gaumen wirkt elastisch und trinkfreudig. Die Tannine wirken noch jugendlich vordergründig, lassen aber die Feinheiten und Würze erahnen. Wir haben erstmals die Barrique-Weine mit etwas längeren Korkzapfen ausgerüstet, um auch einer längeren Lagerung gerecht zu werden.

75 cl à CHF 25.-

Cuvée Walensee 2010

Kommt erstaunlich kräftig daher. Verwöhnt die Nase mit Düften von schwarzen Beeren, auch Blumen, präsent im Gaumen und lockt der Abgangseite Mineralität ab, die von der Säure getragen wird, nicht trocknend, eher Speichel bildend. Darf Essen begleiten.

50 cl à CHF 11.50

75 cl à CHF 16.60

Cuvée Barrique 2009

Reift noch im Barrique und wird nächstes Frühjahr zum Thema. Da sind noch ein paar Flaschen des kräftigen 2008er Barriques an Lager, die an Schmelz gewinnen, sich immer noch jugendlich zeigen.

75 cl à CHF 23.-

Plantet 2010 „Quintner“

Zeigt sich im jetzigen Reife-Stadium sehr trinkfreudig. Würze, Kompott, vor allem Johannisbeerdüfte sind intensiv. Der Gaumen erkennt, was die Nase betört hat wieder und trägt zur Dichte bei, Beeren, frisch bis ins Finale.

50 cl à CHF 11.80

75 cl à CHF 17.-

Maréchal Foch und Baco Noir 2010

Da haben wir sehr wenige Trauben geerntet. Das sind Mimosen, wenn der Frühherbst nass ist. Die Wimmler können ob der Arbeit des Sönderns ein Liedchen singen. Hier gäbe es noch viel zu tun, weltweit besseres Pflanzmaterial zu finden, das zu uns an den Walensee passt. So haben wir die Rebfläche dieser Sorten nicht ausgedehnt, obwohl die Weine Charakterköpfe wären. Während Baco-noir 2010 bereits ausverkauft ist, reift der Maréchal Foch noch im Barriques heran. Freuen wir uns aufs nächste Frühjahr. Unterdessen hat es noch wenige Flaschen vom üppigeren Jahrgang 2009:

2009 Maréchal Foch 50cl à CHF 11.80

2009 Foch-Barrique 75cl à CHF 25.-

« Save All », Schaumwein 2009, « Quintner »

Hat sich während der zweiten Gärung in der Flasche sehr viel Zeit gelassen, ganz nach dem Motto: was lange „gärt“, wird endlich gut. Festlich, frisch, fein, frivol oder in akuter Bankensprache: AAA.

75 cl à CHF 26.-

Bei den weiteren Weiss- und Roséweinen möchte ich auf die Frühjahrspost verweisen. Kleine Muster finden Sie an Vertjus, Rheinriesling Süsswein und Marc bei uns im Keller. Auch Fleisch von unseren Hinterwälder-Rindern sind im November ein Thema. Dazu rufen Sie am besten Romy Grimm an: 081 733 41 24 oder Natel: 079 687 92 40

Haus „Büel“ in Quinten

Spannende Ferien in Mitten purer Natur geniessen oder für ein Treffen mit Familie und Freunden, unsere Homepage gibt Auskunft über die Belegung und Preise. Oder per Email: info@bosshartweine.ch

Zum Wohle.

Die Familien Bosshart und Grimm