

Bosshart + Grimm

Bio-Weingärten





Liebe Weinfreunde, Liebe Weinfreundinnen

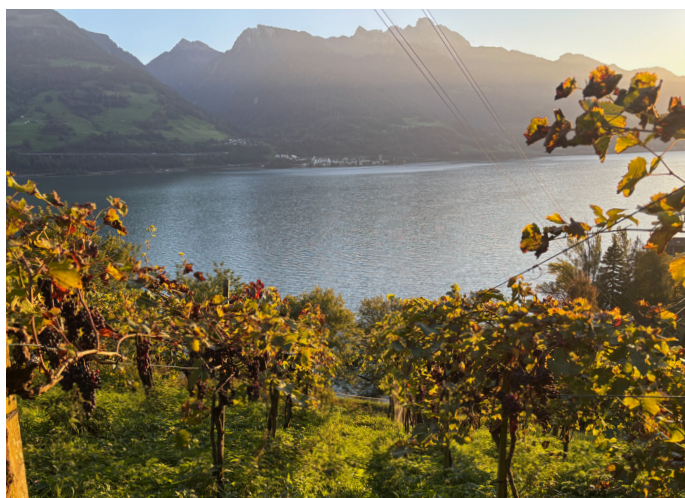
Die Trauben sind abbebert, gepresst, teils im Tank teils im Fass oder gären noch an der Maische. Die letzten in der Vorstandzeit, einige in der Nachstandzeit.... Ruhige Betriebsamkeit im Keller letzte Aufräumarbeiten der Winter kann kommen. Eine Beruhigung für jedes Winzerherz.

Vom 8. Sept. bis zum 11. Okt. 25 haben wir mit vielen fleissigen und kompetenten Wimmern an 25 Tagen eine mengenmässig und qualitativ hochstehende Ernte eingefahren. Alle mussten sehr flexibel sein, da das Wetter nicht immer mitmachte. Ein grosses Lob und einen grossen Dank an Alle, die fast Unmögliches möglich gemacht haben



Flexibilität ist auch das Merkmal des ganzen 2025. Es war geprägt von langen Kältephasen, Hitzeperioden, auch Trockenheit in einer Zeit des Traubenwachstums oder viel Regen im Juli. Dies setzte die Pflanzen einem grossen Stress aus. Auch für uns war's eine Herausforderung, da die Reifezeitpunkte sehr atypisch waren und langjährige Erfahrung nicht viel nutzte. So ernteten wir z. B. den Seyval blanc in Quinten am 28. September, was praktisch identisch war mit der Weinlese des letzten Blauburgunders im Calfinza.

Ernte gut Alles gut



Die Roten

Die kraftvollen, roten Barriqueweine sind in der Flasche und wir empfehlen die edlen Tropfen auf die Festtage oder an langen Abenden am Kaminfeuer. Der PINOT Barrique – Seelenwärmer – besticht durch eine fruchtige Nase, helle Frucht, rote Beeren, das Holz ist schön eingebunden. Der wunderbare Schmelz und die extraktreiche Tiefe führen zu einem fruchtigen, saftigen Nachhall.

Beim Fürscht Barrique sind es eher dezente Würztöne die die Himbeer- und Süsskirschenaromatik unterlegen. Weich und harmonisch und trotzdem mit einer reifen Säure geht er elegant in einen langen Kirschnoten-Abgang.

Der Südwind Barrique nicht mit den PINOT's zu vergleichen, doch unvergleichlich schön seine eigenständige Aromatik und die rubinrote Farbe. Auf dem Gaumen Beerenfrucht – Holunderbeere, Cassis, auch Himbeere sowie Hibiskusblüte – dunkle Frucht und rauchige Noten. Langer Abgang, feine Tannine.

Auch der fruchtige Plantet, der vielschichtige Sichelchamm oder der Walensee Südwind kann neben etwas Deftigen ohne weiteres bestehen.



Die Weissen

Den Weisswein Seyval blanc 2024 empfehlen wir zum Apéro oder zu Fondue. Den Federweissen zu Raclette oder zum gemütlichen Abend. Den Saphira kann man immer trinken, so passt er auch zu hellem Fleisch und leichteren Speisen. Der Muscaris assoziiert eine gewisse Leichtigkeit trotz Schwergewicht und kann auch zu eher süssen Speisen oder Meerfisch genossen werden – sonst einfach zum - d'Sel la bambele la – nach einem harten Arbeitstag

Der Künstler-Blauburgunder 2023

An unserem Herbst-Anlass präsentieren wir den Künstler-Blauburgunder 2023 im neuen Kleid. Die Gestaltung der Etikette hat der internationale Designer Ville Kokkonen übernommen. Wir lassen uns überraschen

Beim Schaumwein ist der 2024er frisch in der Flasche und für jede Fete parat

Zwicky weiss 2024 ist ausverkauft – der 2025er ist ab April 2026 wieder verfügbar

Zwicky Junge gibt's wieder im Herbst 2026



Save the date

Am Samstag **15. Nov. ab 15 Uhr** und am Sonntag **16. Nov. ab 13 Uhr** öffnen wir wieder unsere Türen und Weine am Ziegelhüttenweg 4 in Berschis. Alle Weine können bei einem gemütlichen Imbiss degustiert werden.

Nächste Anlässe

Im Dezember öffnen wir jeweils **samstags** von **13.30 bis 18 Uhr** den Weinkeller am Ziegelhüttenweg 4 für den Weinverkauf.

Ab März 2026 öffnen wir an Schönwetter-Wochenenden unser **«Komm herein trink ein Glas Wein»** in Quinten Büel

Wine Date Vaduz im Ballenlager – 13. + 14. März 2026 – 15-21 Uhr

Nun freuen wir uns auf ein Wiedersehen beim Herbstanlass oder an einer der nächsten Veranstaltungen



Bosshart + Grimm

Bio-Weingärten

| www.bosshartweine.ch |
| info@bosshartweine.ch |
| Ziegelhüttenweg 4 | CH- 8892 Berschis |
| Tel. 081 733 41 24 |