

WEINBRIEF HERBST 2026

BOSSHART WEINE



Liebe Weinfreunde,
Liebe Weinfreundinnen

Es ist Oktober ... immer noch Temperaturen um die 25/26 Grad... Am 15. September haben wir die letzten Trauben geerntet. Die Tanks sind gefüllt, der Keller ist voll besetzt. Im letzten Herbst haben wir von einem Ausnahmejahr und einer extrem frühen Ernte berichtet, doch was das Jahr 2026 geboten hat, setzt einen weiteren Rekord. Wir mussten den Erntezeitpunkt in den Sommer vorverlegen, am 19. August begann der Lesespass. Die Glut-Hitze um die 30 Grad forderte den Helfern, die in den steilen Rebhängen Trauben abschnitten, den einen oder anderen Tropfen Schweiß ab. Froh, wer etwas Schatten fand oder wer sich nach getaner Arbeit, sich mit einem Sprung in den Walensee abkühlen konnte. Ein strenges Jahr hatten nicht nur unsere Wimmeler. Unser Seyval blanc in Quinten, der lange Zeit wunderschön dastand, ertrug die dritte Hitzewelle nicht mehr. Er hat zum eigenen Schutz Beeren abgestossen und das Wachstum auf ein Minimum reduziert. Hitzestress stellten wir in den Parzellen fest, wo die Reben nicht tief wurzeln können, weil sie auf felsigem Untergrund stehen. An diesen Standorten werden wir in Zukunft auf Bewässerungssysteme nicht mehr verzichten können. Um angepasste Einrichtungen und Strategien werden wir in Zukunft nicht mehr herumkommen.



Das Jahr in den Rebbergen war ein schnelles, natürlich bedingt durch die kurze Vegetationszeit. Auf einen frühen Austrieb, folgten die ersten Hitzewellen und der erste Trockenstress, ein regelmässiges Wachstum der Triebe. Der Krankheitsdruck war überschaubar und auf die Mäharbeiten konnten nach dem ersten Schnitt Ende Mai grösstenteils verzichtet werden. Auch Arbeitszeiten mussten angepasst werden. Bei weit über 30 Grad wurde es fast unmöglich in den Reben zu arbeiten. So zwang uns die Hitze des Öfteren in den Weinkeller, wo bei angenehmen 16-19 Grad an den Weinen gearbeitet wurde. Zum Schluss gab es aber auch Vorteile. Auf Vogelschutz und Wildzäune gegen Fuchs und Dachs, konnte an den meisten Standorten verzichtet werden. Die Traubenreife setzte so rasch ein, dass unsere Wimmeler den gefräßigen Freunden immer eine Schnabellänge voraus waren. In Erinnerung bleibt, dass wir keinen Moment Pause einlegen konnten und viele Degustations-Anlässe, obwohl terminlich in den August vorgezogen, trotzdem mitten in die Erntezeit fielen.



Nichtsdestotrotz können wir von einer reichen Ernte mit wunderschönen Trauben erzählen. Von wunderbaren Wimmeltagen mit vielen lieben Helfern. Von schönen und lustigen Erlebnissen. An die Finger gefroren wie in den 80er und 90er Jahren haben wir nie. Höchstens vielleicht wegen der Glacés die nach dem Essen beliebter waren als heisser Kaffee oder Tee. Die mitgebrachten Traubenkisten haben fast immer gereicht..

Die Weine des Jahrgangs 2025 sind sehr gut gelungen und mehrheitlich abgefüllt, teilweise prämiert und selten schon ausverkauft.

Die Weissen – Bereit zum Apéro

Der Weisswein Seyval blanc 2025 ist wunderbar fruchtig und sehr klar.

«Federweiss» wie immer gleichbleibend qualitativ hochwertig. Diese Weine empfehlen wir auch zu Fondue und Raclette.

Muscaris 2025 ist ausverkauft. (falstaff 92 Punkte). Der Jahrgang 2026 wird so bald wie möglich abgefüllt. Dafür haben wir noch etwas Zwicky weiss 2025, dieses tolle Weisswein Cuvée aus Sauvignon blanc und Johannertritter gefällt durch seine schöne Primär-Aromatik und seinem knackigen Gaumen.

Unsere edlen Weissweine wie Sauvignier gris (falstaff 93 Punkte), Saphira und Saphira Barrique eignen sich auch als Essensbegleiter.

Unser Rosé 2025 wurde an der internationalen «world of Rosé» Trophy der Zeitschrift Vinum mit 92 Punkten ausgezeichnet. Schmelz und Frucht als Erinnerungen an den Sommer.

Den «Save all», wie man ihn seit dem Millennium kennt, gibt es weiterhin. Er darf an besonderen Tagen nicht fehlen und ist ein Muss für Schaumweintrinker.



Die Roten – Bereit zur Freude

Die Walensee Südwind Linie haben wir mit dem Südwind blanc ergänzt. Seine exotische Frucht passt zum trinkigen Gaumen. Der rote Südwind 2024, als standhaften Essensbegleiter gefällt durch seine schmelzige Mitte und feine Tannine. Die Lagerung vom Südwind Barrique 2022, hat ihm sichtlich gut getan. Seine Reife genießt man auch zum anschliessenden Dessert. Einfach ausprobieren (Auch für Gastrobetriebe geeignet).

Unser Plantet, beeindruckt sogar Pinot-Trinker und ist mehr als nur «leichter Landwein». Der Plantet liebt das warme Klima in Quinten und reift zu einem fein strukturierten Wein mit einer betörenden Beeren-Frucht.

Die Pinots – angefangen mit dem Künstler vollmundig, pfefferig, kräuterig, von dem wir noch ein paar Flaschen an Lager haben. Der Sichelchamm 2025, zeigt sich von seiner schönen, rotbeeren Seite.

Der PINOT Barrique 2023, ist wunderbar ausgewogen. Die Maische bleibt nach der Gärung lange am Wein. Das Ergebnis, von der Frucht bis zum tragenden Abgang, klassisch, aber doch sehr eigenständig.

Der Zwicky JUNGE, Pinot im Grossholzfass ausgebaut. Nach der Gärung vergessen wir ihn im Fass und füllen ihn so unverfälscht und ursprünglich wie möglich ab. Jahrgang 2025 ist jetzt wieder verfügbar.

Die Neuheiten – Bereit zum Probieren

Neu – Für alle, die Schaumweine lieben, möchten wir unseren Rosé Extra Brut vorstellen. Im Holzfass gegoren auf der Hefe ausgebaut, gekeltet aus Pinot Noir und Plantet.

Neu – Charakter-Grind – Dieses Jahr gibt der Cabernet Cantor seine letzte Vorstellung, stimmig, vollmundig und laut. Nach 18 Monaten im Barrique zeigte sich, das ist ein Charakter-Grind, also ab in die Flasche damit.

Neu – unser Süsswein 2022 getrocknete Sauvignier-Gris-Beeren wurden zu einem klassischen Vin de Paille gekeltet. Ein Versuch, der sich nach dreijähriger Lagerung Lagerung von einer wunderbaren Eleganz zeigte, so dass wir ihn einfach abfüllen mussten. (limitierte Auflage von Flasche 1 bis 50).

Neu – unser Selun (falstaff 92 Punkte) aus Divico-Trauben der Lage Fürscht in Walenstadt. Ein samtiger vollmundiger Wein und bei uns nur in einer Kleinmenge erhältlich.

Gerne stellen wir hübsche Weihnachts-Präsente zusammen und beraten Sie gerne.

Im Dezember öffnen wir jeweils samstags von 13.30 bis 17 Uhr den Weinkeller am Ziegelhüttenweg 4 für den Weinverkauf.

Andere Termine gerne nach Anmeldung per Telefon/Mail oder auf gut Glück

Save the date

Am Samstag 14. November ab 15 Uhr und am Sonntag 15. November ab 13 Uhr öffnen wir wieder unsere Türen und Weine am Ziegelhüttenweg 4 in Berschis. Die ganze Weinpalette kann bei einem gemütlichen Imbiss degustiert werden. Wir freuen uns, euch und eure Freunde bei uns begrüßen zu dürfen.

Zum Wohle und bis bald –
Die Familien Bosshart + Grimm



BOSSHART WEINE

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