

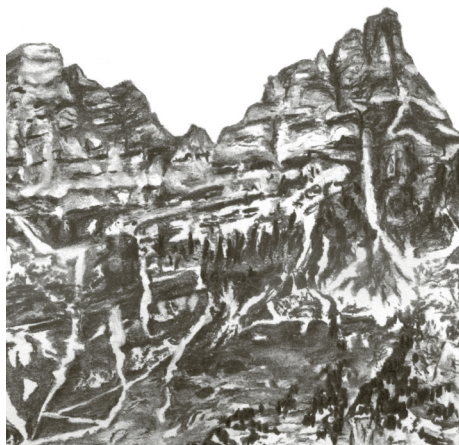
# WALENSTADTNER

SELUN - FRÜMSEL - BRISI - ZUESTOLL  
SCHIBENSTOLL - HINTER-/ - CHÄSERRUGG  
**BOSSHART+GRIMM** BERSCHIS  
75CL BLAUBURGUNDER 13% VOL  
AOC ST.GALLEN ENTHÄLT SULFITE - GESTALTUNG MANUELA PFRUNDER

**2022**

Post CH AG

**P.P.A** CH-8882 Berschis, Bosshart + Grimm, Ziegelhüttenweg 4



Weinbrief Herbst 2023

Liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde

## Künstleretiketten Walenstadtner Blauburgunder 2022

Unsere 38. Künstleretiketten-Serie in Folge, hat die in Flums lebende Grafikerin Manuela Pfrunder für den Jahrgang 2022 bis hin zur Druckreife gestaltet. Aus einer Kohle-Zeichnung der Churfürsten entstand die 6er Serie in einzelnen Fragmenten. Alle sechs Flaschen entsprechend aufgereiht, kommt die ganze Wucht der zum Walensee steilabfallenden Kalkstein Wand zur Geltung. Die gezackten Chur-Fürsten werden nicht nur in Gipfel eingeteilt, ebenso wichtig ist der Rhythmus der Zwischenräume, also die Klüfte, die Nideris zwischen den Kämmen.

Die ziemlich horizontal verlaufenden Felsschichten werden stets unterbrochen von herabfallenden Schratzen und Runsen, mit Geröllkegeln oder Grasbändern auf den darunterliegenden Terrassen-Stufen. Bereits bauchiger sind die vom Gletscher abgeschliffenen Bänder, die darunter liegen, die mit Nadelbäumen bewachsen, als höchste Alpweiden oder früher als Wildheufelder genutzt, erkennbar sind. Diese Bänder sind immer wieder unterbrochen von gefurchten Einschnitten, zuerst Rinnale, dann ausweitend zu Bachtobeln oder Lauenen.

Manuela gelingt es zauberhaft, die grandiose Formation der schroffen Bergkette mit dem Lichtspiel über die feinziselierten Details zusammenzuführen und in eine spannende Abfolge der einzelnen Bilder in der Etiketten-Serie einzuteilen. Übrigens trägt ihr meist ein gestalterisches Werk von ihr in eurem Portmonnaie oder besser mehrere mit.

Ihre Webseite: [www.manuelapfrunder.ch](http://www.manuelapfrunder.ch)

Bild Etikett: Rappenloch zwischen dem Selun und Frümssel

## Das Weinjahr 2022

Als Winzer freuen wir uns über den gehaltvollen Jahrgang 2022, da wir am Walensee vor einschneidenden Wetterereignissen knapp verschont blieben. Die Menge entspricht etwa dem 10 Jahresdurchschnitt. Der Vorsprung des nicht ganz ungefährlichen frühen Austriebes hielt bis zur sehr frühen Ernte durch. Erstaunlich ist, wie unterschiedlich die einzelnen Lagen im selben Ort auf Mikroklima und Bodenstruktur reagierten und entsprechend die Weinqualitäten prägten:

Zwicky-Wingert und Tünelen zum **Künstler**; fruchtig, gehaltvoll, jugendlich verspielt, offenbart sich mit Geduld,

der würzige direkte **Zwicky Junge Reben 2022**,

der schwungvolle samtige **Sichelchamm 2022**,

und der **Pinot-Noir Barrique 2021** in reichhaltiger Fülle, Schmelz und Eleganz.  
Als Erinnerung die Degustationsnotiz von Fallstaff 91/100 Pt und Vinum: Schweizer Bioweine Degustationsnotiz vom September 23, allerdings Pinot Noir, Barrique 2020: Walenstadter AOC, 90/100 Pt

Helles, sehr typisches Pinot Rot. Aromen von reifen roten Beeren, besonders Johannisbeeren dazu ein Hauch von Marzipan. Zedernholz-Würze und Maggi-Kraut. Im Gaumen ausgewogen beschwingt. Sehr typischer, trinkiger Deutschschweizer Pinot Noir.

Trinkfenster 2023 – 2028.

Im Herbst abgefüllt sind weiter:

**Walensee Südwind Barrique 2021**,

Das Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Kreuzungen davon, rundet die würzig herbe Seite, wie Nelke und Teekräuter, mit Tönen von schwarzen Früchten ab, frisch und erstaunlich reif.

**und der weisse Saphira Barrique, 2022**

Das kalksteinige Schuttkegel Terroir im Flumser «Grüner Hag» wird ergänzt mit Trauben des Zwicky-Wingerts, tiefgründig, besetzt mit Gletscher und Hanggeschiebe. Reife exotische Früchte in der Nase, zeigen sich auch am Gaumen, Honig, Dörrbanane, etwas Aprikose und Zitrusfrüchte, saftig und mineralisch verwoben, komplex auch der lange Abgang.

Nicht nur für die Festtage steht der in der Flasche vergorene Schaumwein parat: **Save all brut, Schaumwein 2022** aus Seyval-Blanc Trauben von Quinten. Da die Seyval Trauben bereits ideale Frucht reife mit den Oechslegradationen für Schaumwein entwickeln, wollen wir diese Aromatik zeigen und einen Hauch Hefetöne. Diese ist dicht, fein verspielt, an Rosenblätter erinnernd, Agrumen auch floral und wichtig, die perlende Fruchtfrische.

Falls ein Besuch zum Tage der offenen Türe nicht passt, sind wir im Winterhalbjahr eher im Keller zu erreichen; bitte vorher melden oder auf gut Glück vorbeischaun. Ebenso können wir in nächster Zeit auf die **Wein- & Genussstage** in der Flumserei am 24./25. November 2023 einladen, wo wir unser Weinsortiment zeigen. Die Weinabholstage mit Degustationsmöglichkeiten sind am **9.12**, am **16.12** und am **23.12.2023**, jeweils von 14 00h - 17 00h in unserer Kellerei in Berschis.

Wir freuen uns auf euren Besuch.  
Zum Wohle !

Familien  
Bosshart + Grimm



**Bosshart + Grimm**

Bio-Weingärten | [www.bosshartweine.ch](http://www.bosshartweine.ch) | Ziegelhüttenweg 4 | CH-8892 Berschis | Tel. 081 733 41 24