

Berner Staatswein 2007: Kategorie Spezialitäten



Appellation prämierter Wein,
Jahrgang, Bezeichnung
Rebsorte prämierter Wein
Charakterisierung Wein

Schafiser
2006 Schlössliwy
Sauvignon blanc
Aromatischer, an Holunderblüte oder Cassis erinnernder, feiner Weisswein mit einem Hauch Restsüsse, harmonisch vereint mit einer markanten Säure. Der Sauvignon blanc eignet sich zu Currygerichten, zu Sweet and Sour, zu Blau- und Weichkäse. Idealer Dessertwein.

Name Betrieb
Name Winzer
Postadresse
PLZ, Ort
Telefon
Telefax
e-Mail
Internet

Rebgut Schlössli
Heinz Teutsch
Bielstrasse 155
2514 Ligerz (Schafis)
032 315 21 70
032 315 22 79
deutsch@rebgut-schloessli.ch
www.rebgut-schloessli.ch

Familie, Arbeitskräfte

Heinz Teutsch und Lebenspartnerin Romy Martin,
Sohn Fabian Teutsch, nur Helfer für Läset.

Total Rebfläche
Rebsorten

4 ha, davon 0,5 ha Pacht
Chasselas 34 %, Pinot noir 42 %, Chardonnay 5%, Pinot gris 4%,
Sauvignon blanc 11%, Diolinoir 2%, Gamaret 2%

Appellations der produzierten
Weine

Schafiser Schlössliwy Gutedel
Schafiser Les Vergers, Lagekelterung Gutedel
Schafiser Schlössliwy Oeil de Perdrix
Schafiser Schlössliwy Pinot noir
Schafiser Pinot noir Barrique
Schafiser Pinot gris
Schafiser Chardonnay Barrique
Schafiser Sauvignon blanc
Schafiser Blanc de noir
Cuvée ChaNoir (grand vin mousseux)
Schafiser CryOro (Süsswein)

Besonderes

Die meisten Weine werden im Holzfass oder im Barrique
ausgebaut.
Das Schlössli Schafis wurde um 1570 erbaut und ist seit 1830 im
Besitz der Familie Teutsch.

Parzelle, auf der die Trauben
des prämierten Weines wuchsen

Chenaillette, 30 Aren
In Schafis, Gemeinde La Neuveville

Erklärung für den Erfolg des
prämierten Weines.

Aus gesunden Trauben gekeltert, da vor den grossen
Niederschlägen im Herbst 2006 gelesen.
Limitierter Ertrag, wenig auslauben, denn der Sauvignon blanc
ergibt mehr Aromen mit Schatten-Trauben.
Schonendes Pressen, sorgfältige Kelterung, kontrollierte
Gärtemperatur, kein biologischer Säureabbau.