

Weine vom Plantahof in unserer Gastronomie



Weissweine

Riesling-Silvaner

Mit acht Prozent der Rebfläche ist der Riesling-Silvaner der wichtigste Bündner Weisswein. Professor Hermann Müller kreuzte in den 80er Jahren des 19. Jahrhunderts vermeintlich die beiden Sorten Riesling und Silvaner miteinander. Rund 100 Jahre später stellte sich heraus, dass die Eltern Riesling und Madeleine Royale waren. Riesling-Silvaner sind fruchtige, frische Weissweine, die am meisten Freude machen, wenn sie innert zwei Jahren getrunken werden.

Geniessen bei 10° bis 12° C.

Sauvignon Blanc

Ursprünglich in Frankreich beheimatet, breitete sich Sauvignon Blanc weltweit aus und wird von vielen Weinfreunden geschätzt. Die grösste Anbaufläche dürfte nach wie vor in der Region Bordeaux und im Loiretal liegen. Es gibt kaum einen Wein mit einem derart intensiven und typischen Bukett, das von Holunderblüten bis zu exotischen Früchten reicht. Viel Spass macht der Wein, wenn er jung genossen wird, am besten innerhalb von drei Jahren.

Geniessen bei 12° bis 14° C.

Chardonnay

Diese Sorte stammt ursprünglich aus dem Burgund und wird heutzutage weltweit angebaut. Wir bauen den Chardonnay wie im Burgund in Barriques und auf der Feinhefe aus, die wir regelmässig aufrühren. Dieses Verfahren wird in der Fachsprache Bâtonnage genannt. Dadurch sind die Weine länger lagerfähig; am meisten Trinkgenuss bereiten sie, wenn sie innerhalb von drei Jahren konsumiert werden.

Geniessen bei 12° bis 14° C.

Completer

Completer ist eine uralte Traubensorte und eine Rarität. Urkunden belegen, dass diese Sorte bereits im Jahr 926 in Malans angebaut wurde. Über Jahrhunderte haben Malanser Rebbauern den Completer kultiviert, weshalb sie auch Malanserrebe genannt wird.

Der Name „Completer“ soll daher rühren, dass die Chorherren des Churer Stifts diesen Wein jeweils nach dem Abendgebet, dem Completorium, genossen haben.

Completerweine weisen in der Regel mehr Säure auf als die übrigen Weissweine. Deshalb können sie ohne weiteres bis fünf Jahre gelagert werden.

Geniessen bei 12° bis 14° C.

Bündner Regierungswein

Die Bündner Regierung schenkt diese Assemblage an speziellen Anlässen aus. In diesem Weisswein sind zwei Drittel Chardonnay- und ein Drittel Grauburgunder-Trauben. Er ist gleich lange haltbar wie der Chardonnay (drei Jahre).

Geniessen bei 12° bis 14° C.

Rosé

Schiller

Der Begriff „Schiller“ hat nichts mit dem Dichter zu tun.

Schiller ist ein Wein aus blauen und weissen Trauben, die aus derselben Parzelle stammen und gemeinsam verarbeitet werden – am Plantahof sind es Blauburgunder und Riesling-Silvaner. Dabei überwiegen die Blauburgundertrauben.

Die Kelterung erfolgt wie beim Süssdruck, d.h. die Maische wird nach 12 bis 24 Stunden abgepresst. Schillerweine weisen dieselbe Farbe wie Rosés auf.

Schiller sind fruchtige, frische Roséweine mit einer hellroten Farbe, die sich zum Aperitif eignen oder an warmen Sommertagen zu geniessen sind. Sie machen am meisten Trinkspass, wenn sie innert zwei Jahren getrunken werden.

Ausschanktemperatur 10° bis 12° C.

Rotweine

Gamaret

1970 kreuzte die Forschungsanstalt in Changins die Sorten Gamay und Reichensteiner miteinander. Daraus entstanden drei verschiedene Neuzüchtungen: Gamaret, Garanoir und Mara. Sie sind früher reif als Blauburgunder und weisen eine intensive Farbe auf. Der Plantahof entschied sich für Gamaret und keltert daraus einen Wein, der zwei Jahre haltbar ist.

Ausschanktemperatur 14° bis 16° C.

Blauburgunder

Wussten Sie, dass sich aus ein und derselben Traubensorte verschiedene Weine keltern lassen, die sich in Farbe, Bukett und Geschmack unterscheiden? Dabei handelt es sich um Graubündens wichtigste Rebsorte, den Blauburgunder, auch Pinot Noir genannt. 79% der Bündner Rebfläche sind damit bestockt.

Wo liegt das Geheimnis? Die roten Farbstoffe (Anthocyane) befinden sich beim Blauburgunder nur in der Beerenhaut, nicht aber im Fruchtfleisch. Deshalb entscheidet der Zeitpunkt des Abpressens, ob und wie viele Farbstoffe in den Traubenmost gelangen, ob daraus ein Weisswein, ein Rosé oder ein Rotwein entsteht.

Der Kellermeister Moritz Villinger baut den Blauburgunder in verschiedenen Gebinden aus. Daraus ergeben sich unterschiedliche Weine, die sich in Farbe, Bukett, Körper und Haltbarkeit unterscheiden.

Blauburgunder: Traditionell gekelterter Rotwein, der in Gebinden aus Chromstahl ausgebaut wird. Optimale Trinkreife innerhalb von drei Jahren, Ausschanktemperatur 16° bis 18° C.

Blauburgunder Auslese: Die Trauben, aus denen die Auslese gekeltert wird, stammen aus einem Rebberg mit einem kleineren Ertrag. Die Weine sind in mehr als einmal verwendeten Barriques gereift. Optimale Trinkreife innerhalb von drei bis vier Jahren, Ausschanktemperatur 16° bis 18° C.

Blauburgunder von Planta: Als Grundlage dieses Weines werden Trauben verwendet, die aus Lagen mit sehr niedrigen Erträgen stammen. Der Wein schliesslich reift während zwölf Monaten in neuen Barriques.

Optimale Trinkreife innerhalb von fünf Jahren, je nach Gerbstoffgehalt auch länger, Ausschanktemperatur 16° bis 18° C.

Bündner Regierungswein

Der Regierungswein wird aus Blauburgunder-Trauben gekeltert, deren Ertrag rigoros reduziert wird. Er wird während zwölf Monaten in Barriques unterschiedlichen Alters ausgebaut. Die Bündner Regierung kredenzt diesen Rotwein in ihrem Staatskeller.

Optimale Trinkreife innerhalb von vier Jahren, Ausschanktemperatur 16° bis 18° C.



Preisliste

Weissweine

Chardonnay 50 cl	CHF 24.-
Sauvignon Blanc 50 cl	CHF 24.-
Sauvignon Blanc 75cl	CHF 36.-
Riesling x Silvaner 75 cl	CHF 29.-
Regierungswein 75 cl	CHF 36.-
Completer 50 cl	CHF 26.-

Rosé

Schiller 75 cl	CHF 30.-
----------------	----------

Rotweine

Blauburgunder 50 cl	CHF 20.-
Blauburgunder 75 cl	CHF 29.-
Blauburgunder Auslese 75cl	CHF 34.-
Regierungswein 75 cl	CHF 36.-
Blauburgunder von Planta 75 cl	CHF 40.-
Bündner Regierungswein 75 cl	CHF 36.-
Gamaret 50 cl	CHF 20.-

Alkoholfreie Getränke

Calanda Tafelwasser 100cl	CHF 6.-
Süssmost 100cl	CHF 7.-