

Umstellung auf Bioweinbau 2009

Neubepflanzung 2004 bis 2008



An der Weindegustation im Frühjahr 2003 wurden die Weine aus neuen Traubensorten von Valentin Blattner präsentiert. Dies löste im Fachpublikum Begeisterung aus. Die im Versuch ermittelten Daten wie Pilzresistenz, Traubenreife und Anbauvorteile ermöglichten mir, den lange ersehnten Wunsch zu erfüllen, vorzüglichen Biowein zu erzeugen.

Bioweinbau – schonend zur Umwelt.
Die Trauben werden mit Sorgfalt zu den gesundheitsfördernden Wirkstoffen, unfiltriert zu einem feinen, bekömmlichen Wein gekeltert.

Degustationen:

Lassen Sie sich verwöhnen, mitten im Rebberg mit einem Degustationsmenu bei schöner Aussicht.



Gepflegter Anbau

Chilenspitzberg Weiningen



Cabernet Jura



Weinkeller



Weinger Bio Weine

René Koch



Bio Winzer Eigenkelterung

Weinsortiment:

-Müller-Thurgau

-Pinot Noir - Triomphe

-Föiftrubä Bio

-Cabernet Jura Bio

-Cabernet Piu

-Kirsch und Grappa

René Koch

Weingerstrasse 262

CH- 8105 Regensdorf

Tel. P. 044 750 02 79

Gesch .044 741 10 70

Tags: 077 419 71 47

www.renekoch.jimdo.com

Email: renekoch@gmx.ch

Weinger Bio Weine

Föiftrübä

TRAUBENSORTEN : IN BIOANBAU

TRIOMPHE D' ALSACE, SAIBEL CASCADE, CABERNTIN, SANGIOVESE V.B. UND ANDEREN SÜDLÄNDISCHEN TYPEN GEZÜCHTET VON VALENTIN BLATTNER.

CHILENSPITZBERG WEININGEN ZH
Gepflanzt 1961, 2000, 2007

VINIFIKATION:

Die reifen, perfekt ausgelesenen Trauben werden ca. 3 Wochen an der Maische vergärt, danach 10 bis 12 Monate im französischem Barrique ausgebaut, anschliessend ca. 6 Monate im Stahltank gereift und unfiltriert abgefüllt.



WEINPROFIL

Dunkles Bordeauxrot mit violetten Reflexen. Duftet nach Lorbeer und Waldbeeren. Aroma wilde Brombeere, Preiselbeere, fruchtig. Abgang: geschmeidig mit angenehm eingebundener Barriquenote.

ER PASST ZU:

Teigwaren, Risotto, Kalbfleisch, Kaninchen, Wachteln, Weichkäse, auch hervorragend ohne Mahlzeit (Meditation)

GENUSSEMPFEHLUNG:

Temperatur: . 19 – 20 °C
90 Min. vor dem Genuss karaffieren
Glas: Riedel Bordeaux Grand Cru 860 ccm.
Trinkreife: 3 – 8 Jahre.

Bio Anbau und Kelterung

Cabernet Jura

TRAUBENSORTEN: IN BIOANBAU*

CABERNET JURA

CHILENSPITZBERG WEININGEN ZH
Gepflanzt 2004

VINIFIKATION:

Die reifen, perfekt ausgelesenen Trauben werden ca. 3 Wochen an der Maische vergärt, danach 12 bis 15 Monate in französischem Barrique und anschliessend ca. 6 Monate im Stahltank ausgebaut. Dann unfiltriert und ungeschönt abgefüllt.



WEINPROFIL

Dunkel, Bordeauxrot mit violetten Reflexen. Duftet nach Rosen, Veilchen, wilden Brombeeren und Holunderbeeren. Kräftiges vielschichtiges Aroma: Waldbeeren, Lakritze, schöne geschmeidige Gerbstoffe mit Schmelz und langer Abgang.

ER PASST ZU:

Pilzgerichten, Risotto und Weichkäse. Rind, Lamm, Entenbrust und Wildgerichten.

GENUSSEMPFEHLUNG:

Temperatur: . 19 – 20 °C
120 Min. vor dem Genuss karaffieren
Glas: Riedel Bordeaux Grand Cru 860 ccm.
Trinkreife: 3 – 15 Jahre.

*PILZBEKÄMPFUNG NUR EINE BIOSPRITZUNG PRO JAHR.

Bei herkömmlichen Sorten sind, auch bei Bioanbau ca. 10 Spritzungen notwendig!

Eigenkelterung seit 1997

Müller- Thurgau

TRAUBENSORTE:

MÜLLER-THURGAU / RIESLING X SYLVANER

CHILENSPITZBERG WEININGEN ZH 1961 BIS 2010

VINIFIKATION:

Die möglichst spät gelesenen Trauben werden kühl und langsam gegärt und ohne Klärung und Filtration zu einem extrafeinen Wein gekellert. Er duftet nach Zitrusfrüchten, Bergamotte, Rosinen und hat mineralische Noten. Ein geschmeidiges Aroma und ein lang anhaltender kräftiger Abgang. Er passt zu Vorspeisen, Fisch und als Aperitif.

Pinot-Triomphe

TRAUBENSORTEN:

Pinot Noir 80%
Triomphe d' Alsace 20%

CHILENSPITZBERG WEININGEN ZH
Gepflanzt 1961

VINIFIKATION:

Die reifen, perfekt ausgelesenen Trauben werden ca. 3 Wochen an der Maische vergärt, dann 12 bis 15 Monate im Barrique und anschliessend ca. 8 Monate im Stahltank ausgebaut, danach unfiltriert abgefüllt. Ein kräftiger Rotwein der zu Fleisch passt.

GENUSSEMPFEHLUNG:

90 Min. vor dem Genuss karaffieren
Glas: Riedel Burgunder Grand Cru 1050 ccm.
Trinkreife: 4 – 10 Jahre.

