

RGO: Weinbeschriebe Website Jahrgang 2018

Oberhofen

Riesling-Silvaner 2018

Helles Strohgelb. Bouquet mit leichten Grapefruitnoten und hellen Blüten. Im Mund sofort eine eindruckliche Frucht mit weissen Johannisbeeren, etwas Birne und wiederum Zitrusnoten. Erfrischende Säure, gute Struktur, guter Trinkfluss. Im Mund bleiben zarte Aromen von Williamsbirnen zurück. Nicht nur ein ausdrucksstarker Apérowein, sondern auch ein versierter Essensbegleiter.

Pinot Gris 2018

Sattes Strohgelb. Zurückhaltendes, kühl anmutendes Bouquet. Auftritt mit markanter Fruchtsüsse, sanfte Aromen von Honigbirne. Breitet sich recht opulent im Mund aus, ohne aber mastig zu wirken. Ein gefälliges Süss-Säure-Spiel zieht sich von A bis Z durch. Ein idealer Begleiter einer schönen Käseplatte – und warum nicht zu einem Fondue?

Solaris 2018

Pilzresistente Neuzüchtung, halbtrocken vinifiziert. Verführerisch duftig mit in Honig eingelegten Aprikosen und getrockneten Apfelschnitzen. Am Gaumen wiederum Kernobst. Der Wein ist süss, wirkt aber nicht schwer, sondern zeichnet sich durch eine geradezu tänzerische Leichtigkeit aus; dies ist einer kernigen Säure zu verdanken, die den Wein zu einem ganz hervorragenden Essensbegleiter macht. Probieren Sie ihn zu allem, was asiatisch angehaucht ist!

Schiller 2018

Der 18er Schiller ist eine Assemblage aus Pinot Noir und Pinot Gris, die zusammen vinifiziert wurden. Zartes Altrosa. Nase verhalten aber mit klaren Erdbeer- und Bananendüften. Auch im Mund zeigen sich lebhaft Fruchtnoten, die an Erdbeergelee und Himbeerbonbons erinnern. Der

Wein ist aber knochentrocken und mit einer delikaten Säure ausgestattet. Ein Sommergrillwein!

Pinot Noir 2018

Aufhellendes Purpur. Klassische Pinot-Noir-Nase mit roten Früchten. Mundfüllender Auftritt mit schöner Fruchtsüsse und charmanter Säure. Schöner Trinkfluss, animierend, stoffig, gleichzeitig mit einem samteneen Mundgefühl. Mit etwas Belüftung zeigen sich auch dunklere Fruchtnoten. Bereits trinkreif. Ein Wein für jede Gelegenheit, der Lust auf mehr macht.

Diolinoir 2018

Dunkles, kerniges Purpur. Spannende, würzige Nase mit weissem Pfeffer. Der Gaumen erinnert an den Süden Frankreichs: getrocknete Kräuter, wiederum Würznoten, gekoppelt mit tiefdunkler, satter Frucht. Geballte Tannine lassen den Wein in seiner Jugend etwas wild erscheinen. Schon ein wenig Belüftung wirkt aber Wunder. Das eine oder andere Jahr Lagerung dürfte für zunehmende Harmonie sorgen. Wenn Sie den Wein jetzt schon geniessen wollen, empfehlen wir, ihn zu karaffieren.