

2017 Chasselas de Fichillien

Cru de L'Hôpital
Vully AOC
75cl (6er-Karton)

Vegan

Typ: Weisswein

Land: Schweiz

Region: Freiburg

Genussreife: Jetzt - 2027

Alkoholgehalt: 12.2% Vol.

Trinktemperatur: 8°C - 10°C

Traubensorten: Chasselas

Allergene: Enthält Sulfite

Vino Vario: 18

Degustationsnotiz

Eine wunderbare Idee, das Potenzial eines Chasselas zu dokumentieren! Das Weingut hat 500 Flaschen zurückbehalten und bringt diese erst jetzt in den Verkauf, wir konnten ein paar Flaschen davon ergattern. Im Duft würde man dem Wein das Alter nicht geben, da wirkt er extrem jugendlich, die geniale Zitrusfrische gibt den Ton an, dezente Frucht und feine Mineralität bringen Komplexität und Noblesse. Am Gaumen besticht der zarte Schmelz in Verbindung mit der edlen, rassigen und doch eher sanften Säure, auch hier wirkt der Wein total frisch und sehr offen in der Aromatik. Ein nobler Zartbitterton verleiht Struktur, dezente Frucht und edle Mineralität schwingen im Einklang, das ist eine ganz edle Köstlichkeit und so genial süffig. (mg)

Produzenten-Informationen

An der Rue du Lac in Richtung Vallamond findet man das Weingut auf Anhieb. Es liegt ? malerisch von den Rebenumgeben ? nicht weit vom Seeufer, direkt auf der anderen Seeseite von Murten. Wir sind hier noch im Kanton Freiburg, die Waadt beginnt erst ein paar Hundert Meter weiter. Christian Vessaz, seit 2002 Betriebsleiter und Oenologe, kann nicht klagen, denn die letzten zwei Jahrgänge 2019/2018 waren bezüglich Qualität und Quantität ausserordentlich gut. Vor allem 2018 ist wohl der beste Jahrgang, seit hier Wein produziert wird. Cru de l?Hôpital ist auf den ersten Blick ein leicht verwirrender Name für ein Weingut. Das ist ein Relikt aus der Zeit, als hier noch ein Spitalwar. Mittlerweile existiert es aber nicht mehr. Die Weine, vor allem von «Fichillien», wurden für das Spital gekeltert. Die Domaine gehört heute noch der «Bourgoisie de Morat», einer Bürgergemeinde, wie es sie noch oft gibt in der Schweiz. Seit 2013 werden Weinanbau und Kelterung biodynamisch betrieben, der Betrieb ist Demeter-zertifiziert. Es wird grossen Wert auf den Ausdruck des Terroirs gelegt, jeder Wein soll seine Herkunft widerspiegeln. Auch wird mit Schwefel sehr behutsam umgegangen, sogar ein Chasselas

ohne Schwefel ist im Angebot. Wir sind sehr glücklich mit dem neuen Mitglied in unserer überaus grossen Familie der Schweizer Weine. Denn jetzt haben wir auch in der Drei-Seen-Region einen erstklassigen Vertreter des naturnahen Weinbaus in unserem Sortiment. Die Weine von«Cru de l? Hôpital» sind in der Top-Gastronomie im Welschland sehr begehrt und werden wegen ihrer Bekömmlichkeit als Essensbegleitung ausserordentlich geschätzt. Liebhaberinnen und Liebhaber von Top-Chasselas und Pinot Noir kommen hier vorzüglich auf ihre Kosten.