

Hofwiler Wy-Chäller



Beat + Judith
Jucker-Ringgenberg
Hofwilstrasse 39
3053 Münchenbuchsee



Tel. 031 869 15 25

hofwiler@hotmail.com
www.hofwilerwy.ch

Grattecul - Bern AOC

Produzentin: Rebbaugenossenschaft
Reichenbach b. Zollikofen /BE

Rebsorten: Cabernet Jura, VB91-26-27, Divico
(pilzresistente Schweizer Züchtungen)

Vinifikation: konventionell in kleinen Cuves
(Metallbehälter)

Degustation:

Auge: tiefrot bis purpur
Nase: fruchtintensiv (Holunder, Kirschen,
Cassis)
Gaumen: wilde Rosen, unterlegt mit erdigen
Noten
Abgang: nachhaltig, kräftig-fruchtig

Charakter: leichter, eigenwilliger aber durchaus
gefälliger Wein, schönes Beispiel für
innovativen Schweizer Weinbau

Begleiter: leichtere Gerichte, weisses Fleisch,
Fisch, Gemüsegratins, Käse;
auch geeignet für das gemütliche
"verre d'amis"

Ausschank: 17° - 19°C; 1 – 2 Std. vorher öffnen

Lagerung: jung trinkreif; hält einige Jahre

Besonderes: Die sog. PIWI (pilzresistenten) Sorten sind deutlich
widerstandsfähiger gegen Krankheiten (u.a. Mehltau)
und müssen daher viel weniger gespritzt werden als
konventionelle Rebstöcke!

