

## **PRESSEINFORMATION**

### **Raritäten und andere Bündner Weinspezialitäten**

**Mit 400 Hektaren zählt der Kanton Gaubünden zu den kleinen, feinen Weinbaugebieten der Schweiz. Neben der traditionellen Rebsorte Pinot Noir pflegen die VOLG Weinkellereien in der Bündner Herrschaft noch heute eine historische Rebsorte, deren Ursprung viele Jahrhunderte zurückliegt. Auf nur wenigen Aren, an den besten Lagen, wird die Rebsorte Completer angebaut.**

Bereits im Jahr 1321 wurde diese weisse Rebsorte erstmals namentlich erwähnt. Dieser aromatische, säurehaltige und körperreiche Wein wurde einst vor dem abendlichen Gebet „Completorium“ der Mönche des Domkapitels Chur zur Stärkung getrunken. Daraus – so will es die Historie – entstand der Name der Rebsorte „Completer“.

Im Laufe der Jahrhunderte änderte sich allerdings das Geschmacksbild der Weinliebhaber. Zu säurehaltig und zu volumig für den damaligen Weintrend war der Completer, weshalb die Traubensorte Mitte des letzten Jahrhunderts fast ausgestorben war. Dank den Malanser Winzern, die diese Rebstöcke über Jahrhunderte gepflegt und kultiviert haben, erlebt die Rebsorte Completer, auch oft „Malanstraube“ genannt, eine Renaissance.

2009 betrug die Anbaufläche im Bündner Rheintal insgesamt 2.4 Hektar. Ungefähr ein Fünftel dieser Fläche wird heute noch von der VOLG Rebstation in Malans gepflegt und bewirtschaftet. Die Trauben der eigenwilligen, spätreifenden Traubensorte Completer besitzt äusserst interessante Aromen von Honigmelonen mit einem leicht vanilligem Abgang und erinnert an einem Hauch Orangenblüten und dem Duft von Quitten.

#### **Dezente Barriquenote vom Eichenfass**

Vinifiziert und ausgebaut wird der Completer bei den VOLG Weinkellereien in Winterthur. Nach wenigen Stunden Maischestandzeit wird das Traubengut schonend abgepresst und darf die Gärung bereits im Barriquefass beginnen. Nach dem Umziehen des Weines von der Hefe lagert er für weitere 15 Monate im französischen Eichenfass. Erst dann hat er sein vollendetes, feines Barriquearoma mit Noten nach Zitrus und Kokos erreicht. Ein fruchtiger, schmelzender Auftakt beflügelt den Weinliebhaber und beschert im Gaumen eine butterig, dezente Barriquenote mit einer angenehmen Säure. Ein sehr langanhaltender Abgang hinterlässt einen nachhaltigen Eindruck. Completer ist gut lagerfähig und eignet sich ganz hervorragend zu Entenbrust und Krustentieren sowie zu Rauchlachs und zu reifem Bergkäse.

### **Höchste internationale Weinprämierung**

Auf den majestätisch anmutenden Hängen rund um das Schloss Bothmar wächst auf 3.5 Hektaren ein Blauburgunder, der schon seit einigen Jahren mit Auszeichnungen und Medaillen geehrt wird. Der Malanser Bothmargut. Der Jahrgang 2004 erhielt bei der internationalen Weinprämierung 2005 in Zürich den „Prix-Vetropack“, die höchst Bewertung für eine eidgenössischen Hauptrebsorte. Ein dichtes Rubinrot verleiht der Nase eine noble Note von Brombeeren, Himbeeren und zeigt gleichzeitig würzige Komponenten. Ein weicher Auftakt im Gaumen mit einem anhaltenden und kräftigen Abgang macht ihnen zum idealen Partner bei kulinarischen Spezialitäten wie Wild, Rind-, Kalbs- und Schweinebraten. Bündner Spezialitäten und rezente Bergkäse runden den Genuss in ausgezeichnete Weise ab.

### **Verwöhnt von den Föhnwinden des Rheintales**

Nur wenige Kilometer von der Herrschaft entfernt liegt die Gemeinde Zizers im klassischen Föhntal auf 600 Höhenmetern. Durch die überdurchschnittlich hohen Temperaturen zählt der dortige Rebbau zu den wärmsten Deutschweizer Weinbaugebieten. Der nährstoffreiche, kalkhaltige Boden und das milde Klima tragen dazu bei, dass dieser Blauburgunder durch ein herrliches, dichtes Rot besticht und Waldbeeren und Dörrfrüchte sind Aromen, die die Struktur und Fülle des Weines untermalen. Geschmortes und gebratenes dunkles Fleisch, Bündler Spezialitäten und Hartkäse ergänzen den Genuss auf Feinste. Ein optimaler Begleiter für die Festtagsessen.

**Alle drei Spezialitäten gibt es vom 01.11.2010 bis 31.12.2010 zu einem besonderen Festtagsangebot bei allen Landi-Depositären (solange Vorrat reicht).**

Weitere Informationen zu diesem Angebot sind unter [www.divino.ch](http://www.divino.ch) oder bei einem der zahlreichen Landi-Depositären erhältlich.