

CAVE MITTLER

Herkunft: Malans (Graubünden).
Trauben: Pinot noir (Blauburgunder).
Beste Trinkreife: Von jetzt an bis Ende 2004.
Prost Mahlzeit! Passt zu Reh, Hirsch, Rindsfilet und Käseplatte.
Punkte: 93 von 100.
Preis: 26 Franken, bei Silvia Bargähr in 7205 Zizers, Telefon 079 286 73 49.



SilVin's 2000 Pinot noir Malans

Silvia Bargähr, 36, ist erst seit kurzem im Weinbusiness. Nach der KV-Lehre war die Bündnerin Einkäuferin bei der SV-Gastronomiekette in Zürich, dann Produktmanagerin bei der Luzerner Brauerei Eichhof. Aus Liebe zum Wein belegte sie Weinfachkurse an der Ingenieurschule Wädenswil und absolvierte ein Praktikum beim Malanser Weinbauern Peter Wegelin. In Wegelins Weingut Scadena nahm es Silvia Bargähr den Ärmel vollends hinein: Sie pachtete einen eigenen, mit gut zehn Jahre alten Reben bestockten Rebberg und gründete mit Peter Wegelin ein Unternehmen. Die beiden bewirtschaften fünf Hektaren gemeinsam – im Rebberg und im Keller. 25 000 bis 30 000 Flaschen sind es jährlich, rund drei Viertel davon Blauburgunder, dazu Spezialitäten wie ein herrlicher Chardonnay. Die Quereinsteigerin keltert die Ernte ihrer Parzelle selber und baut den Wein in grösstenteils gebrauchten Barriques aus. Silvia Bargähr zeigt mit ihrem zweiten Jahrgang, dem SilVin's 2000, ihr Können: Die Farbe ist ein dichtes Purpur, das kräftig-elegante Bouquet zeigt den gekonnten Holzeinsatz. Im Gaumen überzeugt dieser Pinot noir mit herrlicher Finesse und Eleganz, er präsentiert blumige Aromen und eine schöne Pinot-Typizität, der Abgang ist lang. Schade, dass es nur gerade 900 Flaschen gibt.

DIETER MITTLER