

PINOT BLANC VILLAGE

2024 / 75 cl



Silas Hörler

Der passionierte Kellermeister Silas Hörler entschied sich gegen eine traditionelle Winzerlehre und für den kulinarischen Weg. Seine Ausbildung im renommierten Restaurant Blumenau unter Chefkoch Thuri Maag hat seine Leidenschaft für den Wein geweckt. Tägliche Blindverkostungen führten dazu, dass er sein erstes Einkommen in eine Kiste "Bâtard-Montrachet" aus Leflaive investierte. Nach Erfahrungen in renommierten Schweizer Weingütern, darunter Davaz in Fläsch, leitet Hörler heute den Betrieb auf Schloss Salenegg. Beim Anbau der Reben in Fläsch vertraut er auf einen befreundeten Winzer, der das Keltern übernimmt, und betont dessen Philosophie: "Jeder Wein, auch der einfachste, muss ein kleines Kunstwerk sein". Hörlers kleines, aber überzeugendes Sortiment, dominiert von Chardonnay und Pinot Noir, spiegelt das Terroir wider und garantiert, dass jede Flasche ein Meisterwerk ist.

Hinweis: enthält Sulfite

Trinkreife

Traubensorten

Passend zu

Degustationsnote

Jahrgang + 6 Jahre

Pinot Blanc

Apéro, Austern, Geflügel, Kalb, Schwein, Gnocchi und Pasta, Hummer, Käsefondue, Raclette

Der Hörler Pinot Blanc Village überzeugt mit einer klaren, hellgelben Farbe und Aromen von grünen Äpfeln, Zitrusfrüchten und einem Hauch von weissem Pfirsich. Am Gaumen zeigt er sich frisch und lebendig, mit einer angenehmen Mineralität und feiner Struktur. Die harmonische Säure verleiht dem Wein eine erfrischende Leichtigkeit, während der Abgang zart und ausdauernd ist. Ein idealer Begleiter zu leichten Vorspeisen, Fischgerichten oder einfach als erfrischender Genuss für zwischendurch. Ein eleganter und vielseitiger Pinot Blanc.