

# MAGNUS

lat. gross

Alte Pinot Noir Reben – Lage Stellibofel

Maienfeld – AOC Graubünden

## *MAGNUS – die "Lage"*

Grosses wird „GROSS“ geschrieben. In der Bündner Herrschaft gibt es bekanntlich keine Lagenklassifizierung wie zum Beispiel im Burgund. Und trotzdem ist mehr und mehr das Streben da, Weine aus spezifischen Einzellagen separat abzufüllen. MAGNUS steht sinnbildlich für unsere Toplage aus der Lage Stellibofel auf 600 Metern über Meer, oberhalb von Maienfeld.



## *MAGNUS – der Wein*

Von Beginn an verfolgten wir die Philosophie, jede einzelne Lage nach Möglichkeit separat zu vergären und im Fass auszubauen. Manchmal sind das nur gerade 300 kg Trauben, im besten Fall 2000 kg pro Parzelle. Wir lernen durch unsere Arbeit Jahr für Jahr die Besonderheiten jeder Lage besser kennen.

Die Trauben für den MAGNUS stammen über 30-jährigen Pinot Noir Reben, gepflanzt in der Lage Stellibofel. Sehr unterschiedliche Schweizerklone finden wir hier vor; von satt-/ bis lockerbeerig. Aufgrund der hohen Lage ist ein langes Ausreifen am Stock möglich. Dabei wirken die Weine nie überreife oder opulent. Dank der Exposition und den immer kühler werdenden Nächten im Herbst ist die Fäulnis hier kein Problem.

Die gewimmelten Trauben gelangen in einen grossen Holzbottich. Bis zu 60 Prozent der Trauben werden als ganze Trauben vergoren (franz. vendange entière). Anfänglich mit den blossen Füssen gestampft, vergärt die Maische während gut 3 Wochen. Der anschliessende Ausbau im Eichenfass dauert je nach Jahrgang bis zu 20 Monaten. Nach der Flaschenfüllung wird der Wein mindestens ein weiteres Jahr auf der Flasche gelagert. Es werden ausschliesslich Magnumflaschen gefüllt.

Der Jahrgang 2019 wurde im Frühling 2021 gefüllt und gelangt erst im September 2022 in den Verkauf. Gerade einmal 6 Fässer haben wir aus der Lage Stellibofel selektioniert. Eine erste Beurteilung erfolgte im Frühling 2020 nach dem Säureabbau, eine weitere vor der Assemblage im September 2020. Danach reifte der Wein bis in den späten Winter weiter im Fass. 2019 ist ein Jahrgang für den Liebhaber grosser Pinot Noirs, ähnlich wie 2017 oder 2016.

Jung getrunken sollte der Wein über mehrere Stunden dekantiert werden, dann aber unbedingt als Essenbegleiter dienen. Wer es will und kann soll den Wein gute 10 Jahre lagern. Entsprechend, wird dieser Wein in 10 bis 15 Jahren erst so richtig Spass machen. Die Dichte ist im Wein unerreichbar. Der MAGNUS legt es dazu aus, nicht jung getrunken werden zu müssen. Geduld wird also mehr als ausbezahlt. Trinkfenster 2025 – 2040.

Ihre Winzer, Matthias & Sina Gubler-Möhr