

The Pink ONE

Joe Pfister Schweiz Tessin



www.cavegevin.ch

Weinbeschrieb

Das Projekt ONE ist ein Projekt von Cave Gevin, welches begonnen wurde um Weine von hoher Qualität zu einem guten Preisverhältnis anzubieten. Von diesen Weinen sollen auch mehrere Jahrgänge entstehen. Der Pink ONE ist der erste Wein aus diesem Projekt. Es sollen ihm noch der Red ONE und der Yellow ONE folgen.

Der Pink ONE ist ein klassischer Schaumwein, welcher sein Name wegen seiner schönen pinken Farbe hat. Eine sehr angenehme Perlage mit schönen Fruchtnoten und leicht herbem Abgang machen aus diesem Schaumwein ein angenehmes Trinkerlebnis.

Bei uns erhältlich für CHF 27.50 inkl. MwSt.



Traubensorten/Vinifikation



100% Chamburcin

Bei der klassischen Flaschengärung, auch Méthode traditionnelle genannt, findet die zweite Gärung in der Flasche statt. Dieses Verfahren ist für die Herstellung von Champagner, Crémant und Cava zwingend vorgeschrieben.

Der Grundwein wird für die zweite Gärung mit Zucker und Hefe versetzt (Tirage) und in die Flasche gefüllt, die mit einem Kronkorken oder einem Bidule verschlossen wird. Bei der nun folgenden alkoholischen Gärung wird der Zucker durch die Hefe in Kohlensäure und Alkohol umgewandelt. Nach Ablauf der Lagerzeit wird die Hefe durch „Abrütteln“ (Remuage) manuell oder automatisch in den Flaschenhals bewegt. Hierzu werden Rüttelpulte aus Holz oder Rüttelmaschinen bei maschinellem Verfahren verwendet.

Beim „Degorgieren“ (Enthefen) wird der entstandene Hefepropfen entfernt ohne dass der Wein die Flasche verlässt. Es wird zwischen warm und kalt degorgieren unterschieden. Bei der kalten Variante wird die abgerüttelte Hefe im Flaschenhals eingefroren entfernt und die Flasche danach mit der „Dosage“ wieder aufgefüllt. Hier kann der Kellermeister mit dem Süssegrad spielen und dem Produkt seinen Schliff geben.

Bei der warmen Degorgierung wird das Hefedepot nicht eingefroren. Die Flasche muss kopfüber geöffnet werden. Geschick und Schnelligkeit ermöglichen das manuelle Warmdegorgieren. Es gilt als Handwerkskunst.

Gebiet

Croglio - Castelrotto ehemals eine politische Gemeinde im Bezirk Lugano fusionierte 1976 mit der Gemeinde Biogno - Beride TI zur neuen Gemeinde Croglio. Das Dorf liegt auf 345 m ü. M. im Malcantone, am Osthang des Tals Tresa. In Mitten der Natur, abgeschottet von allem Leben, gedeihen Joes Reben ungestört und naturnah zu kräftigen und gehaltvollen Früchten. Mit viel Handarbeit und Liebe pflegt Joe seinen grossen Garten allen Umständen zum Trotz.

