

Weinbeschreibung

Weingut im Polnisch
Jürg Marugg



Riesling – Sylvaner

geradlinig, sortentypisch, elegant

Traubensorte	Riesling-Sylvaner
Ausbau	Nach einer kurzen Maischestandzeit wird der Saft eher kühl vergoren, so dass die typische Riesling-Sylvaner Aromatik erhalten wird. Bei einem Teil der Weinmenge wird der biologische Säureabbau durchgeführt. Der Wein wird zu 100% im Stahltank ausgebaut.
Wein	Interessante Aromatik von Zitrus- und Grapefruitfrüchten, sehr vielseitig elegant und frisch, mit einer angenehmen Säurestruktur
Essen	Apéro, leichte Gerichte, Fisch, Raclette, Fondue und Spargeln
Temperatur	9-10 °C
Lagerfähigkeit	1-2 Jahre



Weinbeschrieb

Weingut im Polnisch
Jürg Marugg



Sauvignon Blanc

grün, frisch, knackig

Traubensorte Sauvignon Blanc

Ausbau Die Rebstöcke wachsen in zwei unterschiedlichen Lagen mit verschiedenen Bodenarten. Ein Teil der Trauben wird etwas früher, der Rest etwas später geerntet, somit kann ein vielseitiges Aromaspektrum erreicht werden. Nach einer Maischestandzeit wird der frische Saft im Edelstahltank vergoren (15-17 Grad). Die darauf folgende Ausbauzeit auf der Feinhefe während fünf Monaten, wird ohne biologischen Säureabbau durchgeführt.

Wein Vielseitiges Aromaspektrum von Holunderblüte, Stachelbeeren bis zu einer leichten Grasigkeit. Mit der verspielten Säure ist er ein hervorragender Essensbegleiter.

Essen Apéro, Fisch, Spargeln, Gefügel, leichte Fleischgerichte

Temperatur 10-12°C

Lagerfähigkeit 4 Jahre



Weinbeschreibung

Weingut im Polnisch
Jürg Marugg



Chardonnay

Klassisch, vollmundig, bodenständig

Traubensorte Chardonnay

Ausbau Die Trauben reifen an der Fläscher Halde auf 2 Parzellen an bester Lage. Wie üblich auf unserem Weingut wird auch beim Chardonnay eine Maischestandzeit bevorzugt. Ein Teil des Weins wird im Barrique vergoren und anschliessend während 6 Monate auf der Hefe gereif., Der andere Teil wird im Stahltank ausgebaut. Bei einem Teil der Weinmenge wird der biologischen Säureabbau durchgeführt.

Wein Sehr sortentypischer, fruchtiger Weisswein mit einer leicht exotischen Fruchtaromatik und leichten Röstaromen. Er zeigt sich feincremig und mit einer schönen Mineralität.

Essen Käse, leichte Gerichte, Fisch und Meeresfrüchte

Temperatur 12-14°C

Lagerfähigkeit 4 Jahre



Weinbeschreibung

Weingut im Polnisch
Jürg Marugg



Pinot Gris (trocken)

aromatisch, raffiniert, ehrlich

Traubensorte Pinot Gris

Ausbau Nach einer Maischestandzeit von 12 Stunden wird der Saft in gebrauchten Barriques vergoren. Mit der Hefe, die regelmässig aufgerührt wird, lagert der Wein fünf Monate lang.

Wein Ein vollmundiger einzigartiger Pinot Gris mit der typischen goldgelben Farbe und einer grossen Aromapalette, die an Aprikosen, Birnen und Sommerblumen erinnert. Der lange Abgang mit einer leicht herben Mineralität machen den Wein zu einem bleibenden Genuss.

Essen Käse, leichte Gerichte, Fisch und Meeresfrüchte

Temperatur 10-12°C

Lagerfähigkeit 4 Jahre



Weinbeschreibung

Weingut im Polnisch
Jürg Marugg



Pinot Gris (süss)

mineralisch, lieblich, süss

Traubensorte Pinot Gris

Ausbau Die Trauben werden etwas später geerntet als üblich und haben auch einen höheren Zuckergehalt. Nach einer kurzen Maischekontaktzeit wird der Saft eher kühl vergoren und gegen Ende der Gärung abgestoppt, damit eine natürliche Restsüsse erhalten bleibt.

Wein Der Wein besitzt eine Aromatik mit verschiedenen Früchten wie Apfel, Pfirsich und Quitten. Im Gaumen zeigt er einen eleganten Schmelz und einem ausgewogenen Säure- / Süsse-Verhältnis.

Essen Foie gras, Dessert, Käse oder Apéro

Temperatur 10-12°C

Lagerfähigkeit 1-4 Jahre



Weinbeschreibung

Weingut im Polnisch
Jürg Marugg



Pinot Noir Rosé

sommerlich, brillant, anregend

Traubensorte Pinot Noir

Ausbau Die Pinot Noir Trauben werden 12-24 Stunden eingemaischt und anschliessend gepresst. So erhält der Rosé den Lachsfarbige Farbton. Der Saft wird vergoren und anschliessend im Stahltank ausgebaut.

Wein Die Fruchtigkeit des Pinot Noirs entfaltet sich mit Himbeer-, Erdbeer- und Kirschenaromen. Mit seiner Geradlinigkeit und Eleganz ist es ein typischer Sommerwein.

Essen Apéro, Grilladen, Fisch

Temperatur 10-12°C

Lagerfähigkeit 1-2 Jahre



Weinbeschreibung

Weingut im Polnisch
Jürg Marugg



Pinot Noir

leuchtend, klar, lebhaft

Traubensorte	Pinot Noir
Ausbau	Die Tauben aus verschiedenen Parzellen werden im Edelstahltank nach einer kurzen Maischestandzeit vergoren. Ein Teil des Weins wird anschliessend im gebrauchten Barrique während 6 Monaten gelagert.
Wein	Ein Wein, der eine kräftige rubinrote Farbe und ein typisches Pinot Noir-Aroma mit zarten Himbeer- und Kirschkomponenten besitzt. Der Auftakt ist samtig und elegant. Der Abgang zeigt weich abgerundete Tannine.
Essen	Fleischgerichte, Wildspezialitäten, Trockenfleisch und Käse
Temperatur	15-17°C
Lagerfähigkeit	4-5 Jahre



Weinbeschreibung

Weingut im Polnisch
Jürg Marugg



Pinot Noir Sélection

gemütlich, vielfältig, geschmeidig

Traubensorte	Pinot Noir
Ausbau	Nach der klassischen Vinifizierung im Edelstahltank wird der Wein ein Jahr in in verschiedenen gebrauchten Barriques und im 500 Liter Holzfass ausgebaut.
Wein	Der gehaltvolle, farbintensive Rotwein ist geprägt durch die typische Beerenfrucht des Pinot Noirs. Die Frucht wird durch eine harmonische, dezente Holznote unterstützt. Mit einem eleganten Schmelz wird der Wein abgerundet.
Essen	Fleischgerichte, Wildspezialitäten, Trockenfleisch und Käse
Temperatur	15-17°C
Lagerfähigkeit	4-5 Jahre



Weinbeschreibung

Weingut im Polnisch
Jürg Marugg



Pinot Noir Barrique

kräftig, beeindruckend, unvergesslich

Traubensorte Pinot Noir

Ausbau Von verschiedenen Parzellen, die mit Burgunderklonen bestockt sind, werden gehaltvolle, selektionierte Trauben geerntet. Der Saft wird mit der Maische in der offenen Stande bei 28 - 30°C vergoren. Die Maischekontaktzeit dauert zweieinhalb Wochen. Der anschließende Säureabbau wird teilweise im Barrique durchgeführt. Der Wein wird während 12 – 14 Monaten in auserlesenen Barriquefässer aus französischer Eiche gelagert. Der Neuholzanteil beträgt 30%. Nach der Flaschenfüllung wird der Wein neun Monate lang gelagert, bevor er in den Verkauf kommt.

Wein Ein kräftiger, farbintensiver Rotwein, mit einer ausgeprägten finessenreichen Aromavielfalt, von dunklen Früchten, einer leichten Würzigkeit sowie feinen Röstaromen. Mit einer guten Säurestruktur und vielschichtigen Tanninen zeigt sich dieser Wein viel Charme.

Essen Kräftige Fleischgerichte, Wildspezialitäten, Brasato und Trockenfleisch, Käse

Temperatur 15-17°C

Lagerfähigkeit 4-8 Jahre



Weinbeschreibung

Weingut im Polnisch
Jürg Marugg



Pinot Noir Creation

würzig, strukturreich, imposant

Traubensorte Pinot Noir

Ausbau Eine lange Maischekontaktzeit von 8 Wochen mit 15% Ganztrauben und der biologische Säureabbau der teilweise vorgenommen wird, geben diesem Wein die Besonderheit. Der Weinausbau für die folgenden 12 Monate erfolgt im zweijährigen Barrique und auf der Feinhefe, die von Zeit zu Zeit aufgerührt wird. Die anschließende Flaschenfüllung erfolgt ohne Filtration und die Flaschenlagerung dauert 12 Monate.

Wein Der etwas andere Pinot Noir:
Der Wein zeigt ein klares Rubinrot und das Aromaspektrum reicht von Pfeffrigkeit, bis zu roten- und dunklen Früchten. Die feine Röstaromatik ist dezent im Hintergrund. Die imposanten Tannine prägen den Wein und macht ihn lange lagerfähig.

Essen Kräftige Fleischgerichte,
Wildspezialitäten

Temperatur 16-18°C

Lagerfähigkeit 5-10 Jahre



Weinbescrieb

Weingut im Polnisch
Jürg Marugg



momentum

sonnengetränkt, berauschend, würzig

Traubensorte Syrah & Merlot

Ausbau Dieser Cuvée-Wein wird aus Syrah und Merlot gekeltert. Die Gärung erfolgt in offenen Standen. Die Maischekontaktzeit dauert drei Wochen. Der anschliessende Säureabbau erfolgt im französischen Barrique, worin der Wein auch 18 Monate reift. Der Neuholzanteil ist 2/3. In der Ausbauphase wird die Feinhefe von Zeit zu Zeit aufgerührt. Der Wein wird ungefiltert abgefüllt und anschliessend sechs Monate in der Flasche gelagert.

Wein Der Wein besitzt eine leuchtend purpurrote Farbe und eine verspielte Aromatik nach dunklen Früchten. In der Nase entfalten sich würzig-pfeffrige und rauchige fast speckige Noten. Diese Aromatik widerspiegelt sich auch im Gaumen, wobei der Geschmack von gut eingebundenen Tanninen und einer leichten Röstaromatik unterstützt wird.

Essen Schmorbraten, Wildspezialitäten, Fleischgerichte, Käse

Temperatur 17-18°C

Lagerfähigkeit 4-8 Jahre



Weinbeschreibung

Weingut im Polnisch
Jürg Marugg



Walsertrock

grenzenlos, innovativ, urchig

Traubensorte	Pinot Noir, Cornalin
Ausbau	Ein Pinot Noir aus zwei Regionen (Salgesch und Fläsch). Die Blauburgundertrauben werden auf beiden Betrieben nach traditioneller Maischegärung hergestellt und im Stahltank ausgebaut. Vor der Füllung wird noch ein kleiner Teil Cornalinwein dazu gemischt.
Wein	Der aussergewöhnlichen Verbindung zweier Regionen verdankt der Walsertrock seinen unverwechselbaren Charakter. Die kräftige, violett-rote Farbe gibt bereits einen entscheidenden Hinweis auf den Charakter des Weins. Der Walsertrock wirkt in der Nase würzig und weist eine leicht röstige Note auf.
Essen	Fleischgerichte, Wild, Käse
Temperatur	15-17°C
Lagerfähigkeit	3-5 Jahre



Weinbeschreibung

Weingut im Polnisch
Jürg Marugg



Marugg`s Vintage

leuchtend, klar, lebhaft

Traubensorte Pinot Noir

Ausbau Bei diesem Wein wird gegen Ende der Maischegärung ein selbst hergestellter, hochprozentiger Weinbrand dazugegeben. Der Alkoholgehalt steigt so auf über 17 Volumenprozent und dadurch wird die Gärung unterbrochen. Nach mindesten 36 Monate Lagerung in gebrauchten Eichenbarriques wird der Wein ungefiltert abgefüllt.

Wein Ein klares, dichtes Rubinrot prägt die Farbe. Die Brombeeren-, Kirschen- und Dörrfrüchte Aromen und die Restsüsse harmonieren gut miteinander. Durch die längere Lagerung im gebrauchten Barrique sind die Tannine schön herangereift.

Essen Zu Käse, dunkler Schokolade, Dessert

Temperatur 16-18°C

Lagerfähigkeit 10 Jahre

