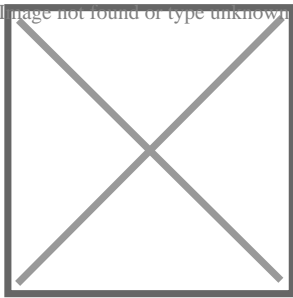




WALENSTADTER SAUVIGNON BLANC, ST. GALLEN AOC, BIO-D

CasaNova WeinPur, SG

2023



Knackig frisch, Zitrus, Blumen wie Lindenblüten und Jasmin, schmeichelnde Säure. Leicht und beschwingt.

Land / Region:	Schweiz / St. Gallen
Farbe:	weiss
Traubensorte:	Sauvignon Blanc
Alkohol in %:	12.7
Böden:	Lehm, Kalkstein, Kieselsteine
Bewirtschaftung:	Biodynamisch, zertifiziert DEMETER, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Agglomeratkorken (DIAM)
Genussreife:	bis min. 6 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	5 bis 8 Grad
Kulinarik:	Apéro, Fingerfood, Thaiküche



WEINGUT CASANOVA, WEINPUR

Marco Casanova ist kein Unbekannter in der Schweizer Weinwelt. Der einstige Winemacher des Weinguts Cicero verschlug es vor einigen Jahren an den idyllischen Walensee. Mit seinen eigenen, natürlich produzierten Weinen mischt er die Gegend ordentlich auf.

Marco Casanova zählt seit vielen Jahren zu den besten Winemachern der Schweiz. Bevor er sein eigenes Weingut in Walenstadt eröffnete, war er mitunter für die legendären Weine des mittlerweile nicht mehr existierenden Bündner Weinguts Cicero verantwortlich. Beste Voraussetzungen also, um die beschauliche Weinwelt am Walensee umzukrempeln und auf ein neues Niveau zu heben. Damit begann er im Jahr 2015, als er einen Betrieb in dem beschaulichen Ort am wunderschönen See übernahm. Seine Rebberge sind in ganz Walenstadt verteilt, die wichtigste Lage liegt jedoch direkt oberhalb des Sees. In seinen Rebbergen arbeitet Marco nach biodynamischen Richtlinien samt Demeter-Zertifikat, im Keller vertraut er auf natürliche Hefen und schwefelt nur minimal. Ganz nach unserem Geschmack also. Innerhalb kürzester Zeit befand er sich mit seinem neuen Betrieb wieder ganz oben. Im Jahr 2017 wurde er vom Weinmagazin Vinum und Bio Suisse für seine Arbeit zum «Biowinzer des Jahres» gekürt. Wer mal in der Gegend ist, kann es sich übrigens in seiner wunderschönen Buschenschänke «Kaliforni» bei feinem Wein und sonstigen Leckereien gut gehen lassen.