

WEINGUT CLERC BAMERT

WEINGUT CLERC BAMERT

WEINGUT CLERC BAMERT • 06.JUNI 2009 • EINE DEGUSTATION MIT BLICK ÜBER DEN OBEREN ZÜRICHSEE

WEINGUT CLERC BAMERT  
NUOLEN

Referent: Fredi Clerc (Oenologe)

1993 wurden auf dem Hof die ersten Rebstöcke gepflanzt und nach und nach die Rebflächen erweitert. Heute produziert das Weingut ausschliesslich aus eigenen Reben Schaum-, Weiss-, Rosé- und Rotweine.

Die konsequent auf hoher Qualität produzierte Traubenmenge entsteht in vielen Arbeitsschritten durch sorgfältige Handarbeit, unterstützt durch oenologisches Wissen und den Naturgesetzen gefolgtes Handeln. Die Trauben werden sorgfältig von Hand in kleine Kisten gelesen und so unverletzt zur Trotte gebracht. Hier werden entsprechend den vorgegeben Kriterien die Trauben sehr sanft verarbeitet.

Die Philosophie des Hauses:  
Der Wein, für uns ein kostbares Kulturgut, soll dem Kunden munden, jederzeit Freude bereiten und ihn einladen, behutsam mit der köstlichen Gabe der Natur umzugehen.

Jahresproduktion: ca. 30'000 Flaschen  
Sorten: RieslingxSylvaner, Räuschling, Scheurebe, Seyval Blanc, Federweisser, Blauburgunder, Garanoir, Zweigelt, Dornfelder, Lemberger  
Lagen: Sonnenrain im Buobental, Klostergarten Uznach, Schönbühl Wangen  
Boden: lehmig sandiger Schluffboden mit einem guten Humusanteil

Das Weingut beherbergt zudem „Die Weinausbildung GmbH“, welche Interessierten und Profis gleichermassen offen steht. Es werden fachspezifische Seminare, Workshops und Ausbildungen angeboten.

DEGUSTATION

- 2007 „Adonis“ Seyval Blanc vom Sonnenrain
- 2008 Klostergarten Uznach Sauvignon Blanc
- 2008 Klostergarten Uznach Hybrid Sauvignon Blanc
- 2007 Klostergarten Uznach Blanc de Noir

DEGUSTATION (Forts.)

- 2007 Klostergarten Uznach Blauburgunder
- 2008 Klostergarten Uznach Blauburgunder
- 2007 „Le Philosohe“ Garanoir  
Süssdruck vom Sonnenrain
- 2007 Klostergarten Uznach Zweigelt rosé
- o.Jg. Flirt rosé  
Garanoir, Blauburgunder
- 2006 Klostergarten Uznach Merlot
- 2004 Cuvée „Cheval Rouge“ vom Sonnenrain  
(Blauburgunder, Blaufränkisch, Garanoir)
- 2006 Dornfelder Sélection vom Schönbühl Wangen
- 2006 Blaufränkisch vom Sonnenrain

\*\*\*

Süssweine:

- 2005 Scheurebe Strohwein
- 2002 Doina  
Zweigelt, Blaufränkisch, Dornfelder

ABENDSTIMMUNG

Restaurant „Bauernhof“, Lachen

Das über 135 Jahre alte dunkle Schindelhaus, gleich hinter dem Bahnhof gelegen, beherbergt ein gemütliches Restaurant, in dem wir bei einem feinen Abendessen in gemütlicher Runde den Tag haben ausklingen lassen.

Menü

Irische Zwiebelrahmsuppe

\*\*\*

Zanderfilet auf Spinatbett  
Kräutersauce und Salzkartoffeln

oder

Schweinssteak mit Senfkruste  
Bohnenragout und Bratkartoffeln

\*\*\*

Vanilleeis mit Erdbeeren

„Die Welt gehört dem, der sie geniesst“.

(Giacomo Leopardi)