

Portrait

Thomas Studach



Thomas Studach's Erfolgsgeschichte begann im Jahre 1988. Er brauchte 10 Jahre um sich zur Entscheidung durchzuringen, nur einen, nach strikt qualitätsbezogenen Kriterien produzierten Pinot Noir abzufüllen. Seit dem Jahrgang 1998 gibt es nur noch den Malanser Pinot Noir, der mit zu den besten in der Herrschaft gehört. Nach und nach wurde das Rebmaterial für Pinot Noir und Chardonnay durch Burgunder Selektionen ersetzt. Die rigorose Beschränkung der Erträge und der Ausbau in neuen Barriques ist zwischenzeitlich zur Selbstverständlichkeit geworden.

Thomas Studach empfiehlt seinen Pinot Noir entweder in der Fruchtpphase während 1-2 Jahren nach der Füllung oder nach einem gewissen Reifeprozess ab 5 Jahren nach der Füllung zu geniessen. Aus seiner Sicht sind vor allem die Jahrgänge 1999, 2001 sowie 2006 äusserst gelungen.

Gesamtfläche: 3 ha

Rebbestand: 2,35 ha Pinot Noir
0,3 ha Chardonnay
0,15 ha Completer
0,1 ha Pinot Gris
0,1 ha Merlot

Vinifikation Pinot Noir: 100% Abbeeren; alkoholische Gärung in Stahlstandern mit Pigeage; malolaktische Gärung in bis zu 80% neuen Barriques; 11-12 Monate Ausbau in Barriques; Assemblage zu einem Wein; nach Füllung (ohne Filtration) 4 Monate Flaschenreifeung und anschliessender Verkauf.

Vinifikation Chardonnay: 100% Ganztraubenpressung; alkoholische und malolaktische Gärung in 100% neuen Barriques; Battonage; 11-12 Monate Ausbau in Barriques; Assemblage zu einem Wein; nach Füllung (mit Filtration) 4 Monate Flaschenreifeung und anschliessender Verkauf.



Thomas Studach