

**Murg vom 24. Juli 2021**



Auch dieses Jahr ist dies COVID 19 bedingt, der erste Anlass. Die Teilnehmerzahl 28 zeigt, dass die Mitglieder diese Treffen sehr vermissen.

Treffpunkt ist der Rebberg beim Hotel Rössli in Murg. Dieser wird von German und Bea seit 2006 gepflegt und gehegt.

Bei schönstem Wetter geniessen wir die Aussicht vom „Känzeli“ über den Rebberg zu den Churfürsten. Auch können alle einen Blick auf den Rebberg von Markus und Susanne und ebenso auf jenen von Roman werfen. So gibt es viel zu diskutieren.



Zum Apéro degustieren wir einen Felixer Vin Mousseux, aus dem Hause Wisi Walser und Klaus Kappeler vom Felixer am Oelberg Walenstadt.



Gekeltert aus Pinot noir, welcher vor der Gärung von der Maische genommen wird, daher auch schön klar weiss. Unter Druck vergoren, erhält der Felixer eine jugendliche Frische und das prickelnde Etwas. Wisi wird uns später noch über seine Weine erzählen.

Da wir im Rebberg von German und Bea sind, geniessen wir, ganz klar, auch einen Pinot Noir mit dem Jahrgang 2018. German und Bea verarbeiten die Trauben selbst. Sie produzieren ihren Wein in ihrem Arbeitsraum zu Hause. Die Arbeitsgeräte sind alle etwas kleiner als bei einem Berufswinzer. So hat es Stahltanks in verschiedenen Grössen, eine Abbeermaschine, Presse, Abfüllanlage und ein Verzapf Gerät. Etikettiert wird immer noch von Hand ☺.



Ausgebaut wird der Wein seit 2015 in Murger-Eichen-Barriques, hergestellt von Martin Thurnheer aus Berneck. Einen Teil des Weines verkaufen sie im Freundes- und Familienkreis, im Dorfladen und sie können auch der Ortsgemeinde für den Bürgertag liefern.

Jetzt ist ein Spaziergang zur Rüti, bei German und Bea zu Hause, Programm. Was haben wir für ein Glück, dass wir dieses wunderbare „Paradies“, den Privatgarten, geniessen dürfen. Überall hat es lauschige Sitzgelegenheiten, um diese Pracht zu geniessen. Hie und da ruft der Hahn oder gackern die Hühner.



Da und dort gibt es Farbtupfer von Sommerblumen. Im Gemüsegarten sind schon die ersten Tomaten und Zucchetti reif. Hinter dem Gewächshaus lädt ein schmaler Pfad ein, unter der Zeder zu spazieren. So kann man sich auch angenehm von der Wärme abkühlen. Im Teich sind die Seerosen wunderschön am Blühen, was für ein Genuss ....



Wir sind von den Bea und German zu einer Wein-Degustation eingeladen, dem Felixer am Oelberg.

Alois (Wisi) Walser erzählt, wie er die Ausbildung zum Landwirt mit Obst- und Weinbau in der Landwirtschaftsschule in Salez mit anschließender Meisterprüfung absolvierte. Schon seit Beginn seiner Ausbildung interessierte er sich für den Rebbau.

1996 konnten Alois Walser und Klaus Kappeler den Weinberg zu je 50 Anteilen erwerben. Das heutige Rebgut «Felixer am Oelberg» ist gut 2 ha gross und umfasst rund 14'000 Rebstöcke. Auf der nach Süden ausgerichteten Hanglage, mit über 1 km Trockenmauern und 350 Laufmeter Treppen, wachsen Pinot Noir- und Chardonnay-Trauben. Die kalkhaltige Bodenbeschaffenheit eignet sich besonders gut für die neuen Pinot-Klone und den Chardonnay-Klon Latour. Als Ausläufer der Bündner Herrschaft profitiert die Walensee-Region vom starken Föhneinfluss und dem milden Klima, was dem Traubengut hohe Oechsle-Grade beschert.



Der «Felixer am Oelberg» wächst an einer historischen Reblage am Fuss der Churfürsten, unweit von Walenstadt. Der „Oelberg“ wurde bereits im 11. Jahrhundert in einem Urbar (mittelalterliches Grundbuch, Güterverzeichnis) des Klosters Pfäfers erwähnt. Denn pünktlich zu Maria Lichtmess mussten die Winzer den Weinzehnten abliefern.



Heute werden pro Rebstock max. 500 Gramm Trauben geerntet, früher waren es 1.2 kg oder mehr. Gekeltert wird heute bei Andrea Davaz in der Bündner Herrschaft.

Zum Start geniessen wir einen Rosé, welcher aus Pinot Noir gekeltert wird. Erfrischende florale Citrus-Aromen mit ausbalancierter Säure zeichnen den prickelnden Lachrosafarbenen Sommerwein aus.

Danach folgen:

Chardonnay Traditionell mit Anklang zu Ananas und Birne

Chardonnay Barrique mit einem Hauch von frisch gesägter Eiche, saftig frische Birne und feinen Tanninen

Pinot Noir Traditionell mittelreife Kirschen, reife Himbeeren und Johannisbeeren sind hier Pinot-typisch und eine pikante Säure rundet das ganze ab

Pinot Noir Barrique zu Beginn verhalten, dunkle Beeren im Mund saftig fest. Langer Nachhall.

Zum Mittagessen geniessen wir hausgemachte Beilagen zu Grilliertem. Wein können wir weiter vom Felixer dazu geniessen. Das Dessert und Kaffee mit Marc von German, schliesst das ganze Essen ab.



Es ist so gemütlich, dass alle gerne länger bleiben, sich gut unterhalten über dies und das. Oder aber auch nochmals durch den Garten spazieren, sich hinsetzen, entdecken staunen und das „Ferienfeeling“ geniessen.

Aber auch dieser Tag ist einmal zu Ende, leider. Nach und nach verabschieden sich die Teilnehmer mit einem glücklichen Gefühl, für diesen speziellen Anlass.

So möchten wir allen Anwesenden danken für ihr Kommen. Jedoch besonders bedanken möchten wir uns beim Präsi Othmar seiner Frau Cornelia und bei Ida für ihre grosszügige Mithilfe während diesem Tag.