

## Liesch Louis blauburgunder '19



Het wijnhuis Louis Liesch uit Malans is een van de biologische pioniers van de Zwitserse wijnbouw. Al in 1987 schakelden de reeds overleden Louis Liesch en zijn vrouw Margit de hele productie over op biologische landbouw. Een paar jaar later werden ze biodynamisch, die tot op de dag van vandaag worden gehandhaafd. Daarmee zijn ze de eerste die in Zwitserland Bio(dynamisch) gecertificeerd werden. Op 9 juli 2021 stierf oprichter Louis Liesch op 87-jarige leeftijd in Malans. Liesch' zoon Louis-Heinz Liesch, die sinds 2009 het werk in de kelder doet, heeft nu de leiding over het bedrijf. "Als je vier kinderen hebt, stel je intuïtief veel meer vraagtekens bij het gebruik van giftige stoffen zoals herbiciden en fungiciden", zegt de toegewijde wijnboerenvrouw, die vervolgens haar man motiveerde om de overstap te maken, hoewel hij aanvankelijk sceptisch was of schimmelziekten en rotten kan worden gecombineerd met biologische beheersmethoden voor teelt. Nu weten ze dat het werkt. Het geëngageerde wijnbouwechtbaar is er bijzonder trots op dat ze als biologische pioniers hebben kunnen bijdragen aan het feit dat nu ongeveer 20 procent van de wijngaarden van Malans biologisch wordt verbouwd. Dit maakt Malans tot een pioniersdorp in gecontroleerde biologische wijnbouw in Duitstalig Zwitserland. Ze bewerken in totaal twee hectare wijngaarden op de zonnige hellingen in de kleine regio van grote wijnen in Malans. Liesch is een oude rot die al bijna een halve eeuw met liefde, zorg en voorzichtigheid zijn wijnstokken cultiveert. De helft van de wijnstokken bevindt zich in het prestigieuze Malanser Halde en de andere helft aan de andere kant van het dorp. Dankzij de jarenlange praktijk van de biologische landbouw is er op de leestebodem een laag levende humus ontstaan. Het klimaat wordt gekenmerkt door de frequente aanwezigheid van de Föhn. In 2014 riep het wijnmagazine "Vinum" Louis Liesch uit tot "Zwitserse biologische wijnmaker van het jaar". We produceren op 2,5 ha voornamelijk Pinot Noir-wijnen, sinds 35 jaar Biodynamisch, Demeter en Bio Suisse gecertificeerd.

## KARAKTER

---

|       |             |
|-------|-------------|
| Land  | Switzerland |
| Regio | Graubünden  |

---

# START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

---

|               |                    |
|---------------|--------------------|
| Smaak         | 1: fris – mineraal |
| Appelatie     | Graubünden AOP     |
| Deze wijn is  | Biodynamisch       |
| Bewaar pot.   | +8 jaar            |
| Serveer temp. | 16°C               |
| Druiven       | 100% pinot noir    |

## VINIFICATIE

---

inox