

## Irene Grünenfelder: Jeninser Spitzen

An der Homepage erkennt man Irene Grünenfelders Charakter: Sie zeigt ein Bild mit Flaschen, die Adresse und den Hinweis: «Ich freu mich auf Ihren Anruf.» C'est tout!

Und es gibt auch nur eine Anrufnummer, die des mobilen Telefons. Verständlich, denn ihr Betrieb in Jenins ist eine «one woman show». Ist die Frau nicht im Wingert, dann ist sie im Keller. So hört man von Irene Grünenfelder denn gerne das Bonmot: «Inzwischen habe ich begriffen, was es heisst, selbständig zu sein: Man macht alles selbst, und das ständig.»

2,5 Hektaren gehören zum Eichgut, zusätzlich verarbeitet Grünenfelder Trauben aus weiteren 2 Hektaren und füllt so jährlich an die 20000 Flaschen ab. Viel zu wenig, um die ständig wachsende Nachfrage zu befriedigen. Doch sie bleibt dabei, dass sie das, was sie tut, auch selber machen will. Beim Anruf Ende Oktober ist Irene Grünenfelder gerade daran, die Jungweine in die Fässer zu füllen. Die Ernte hat Ende September früher als in anderen Jahren begonnen. Wie siehts aus? «Im Moment sehr gut, die Farbe, die Aromen, die Dichte, ich bin zufrieden. Auch bezüglich Menge will ich mich nicht beklagen, sie liegt gar über dem Gebietsdurchschnitt. Die Säuren liegen eher tiefer als auch schon, der Alkohol wird sich zwischen 13 und 13,5 Vol-% einpegeln. Was wir am Schluss ernteten, war allerdings schon ein bisschen eingetrocknet.» Man darf auf diesen eigenwilligen Jahrgang gespannt sein. Was an Pinot noir aus dem Jahr 2009 jetzt (theoretisch) zum Verkauf steht, setzt die Latte hoch. Fussnote: Alle Weine tragen nun die AOC Graubünden. sk

### 2010 SAUVIGNON BLANC

Weingut Eichholz  
Irene Grünenfelder, Jenins  
12. Sauvignon-Jahrgang;  
Trauben erst Ende Oktober

geerntet (88 bis 92 Oe), von zwei Eichholz-Lagen, ein Teil mit sehr schwerem, ein Teil mit etwas leichterem Lehm-boden; Ausbau zu 80 % im Stahltank, zu 20 % in ge-

brauchten 500-Liter-Fässern; langsame Vergärung und wenig Batonnage, kein BSA; Abfüllung: Ende März; Produktion: 3500 Flaschen. Mittleres Gelb. Intensives Bouquet, Stachelbeeren, Zitrus. Am Gaumen rassig im Antrunk, knackige Säure, Fruchtsüsse, Mineralität, feiner Schmelz im Finale. Ein saftiger, ausgewogener Sauvignon mit guter Länge. **17/20** trinken –2015

### 2009 PINOT NOIR

Weingut Eichholz  
Irene Grünenfelder, Jenins  
Sehr frühe Ernte im Herbst; Vergärung in Holzständen, ein Teil mit Kaltmazeration; Ausbau mehrheitlich in 1600-Liter-Fässern, kleiner Anteil an Barriques; Abfüllung: September 2010; Produktion: 8500 Flaschen  
Helles Kirschrot. Offenes, beeriges Bouquet, starke Primäraromen, rote Kirschen, Rauch. Am Gaumen schlank, weich im Antrunk, sehr präzis in der Frucht, ausgewogen, geschmeidiger Trinkfluss, mittellanges Finale. Ein trinkreifer, im besten Sinn süffiger Pinot noir. **17/20** trinken –2014

### 2009 EICHHOLZ

Weingut Eichholz,  
Irene Grünenfelder, Jenins  
20% Ganztraubenvergärung,



Qualität entsteht im Weinberg: Irene Grünenfelder.

ein so hoher Anteil wie nie zuvor; kalte Vorgärung in Holzständen; unterschiedliche Standzeit an der Maische, teilweise ausgesprochen lang; Ausbau in Barriques, zu einem Drittel in neuem Holz; Abfüllung: Frühling 2011; Produktion: 7000 Flaschen  
Helles Kirschrot. Noch verschlossenes Bouquet, leicht reduktiv, verdeckte Frucht, Kirschen, Erdbeeren, kalter Rauch. Am Gaumen feine Fruchtsüsse im Antrunk, konzentrierte und doch subtile Frucht, feinbeerig, kühl, schöne Saftigkeit im langen,

vollen Finale. Obwohl der Wein noch Flaschenreife braucht, zeigt er sich bereits sehr elegant.

**18/20** 2013–2018

Erhältlich bei:

Von Satis  
Im Riedpark 5 (für GPS:  
Schulstrasse 78), 7302 Landquart  
Fon 081 300 60 60  
[www.vonsalis-wein.ch](http://www.vonsalis-wein.ch)

Vinothek Park  
Seestrasse 60, 6353 Weggis  
Fon 041 392 07 19  
[www.vinpark.ch](http://www.vinpark.ch)

Jeggli Weine  
Sonnhaldenweg 1, 8107 Buchs (ZH)  
Fon 044 844 37 47  
[www.jeggli.ch](http://www.jeggli.ch)