

# Weine und Edelbrände 2019

aus der Kartause Ittingen



## Liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde

Die Erleichterung war gross, als die Eiseiligen vorbei waren und es zu keinen Frostschäden gekommen war. Wir durften nach zwei Jahren Ertragsausfall durch Spätfrost endlich wieder mit einem normalen, ansprechenden Ertrag rechnen. Die Reben strotzten vor Kraft und entwickelten sich in einem rasanten Tempo.

So kam es, dass die Traubenblüte etwa zwei Wochen früher als üblich abgeschlossen war. Eine sehr frühe Ernte zeichnete sich ab. Aufgrund des heissen und trockenen Sommers konnte sich auch die Kirschessigfliege nicht in grosser Menge verbreiten und der allgemeine Krankheitsdruck war gering. Die Trauben entwickelten sich prächtig!

Bereits Ende August ernteten wir die Trauben für unseren Traubensaft, und in der ersten Septemberwoche begann der Wümmet. Da das trockene und sonnige Wetter weiter andauerte, die Trauben zu 100% gesund waren und die Oechslegrade nicht ins Unermessliche steigen sollten, war die Lese 2018 nach drei Wochen bereits Geschichte. Dass alle Trauben ausser denjenigen für den Süsswein schon vor dem Oktober im Keller waren, habe ich persönlich noch nie erlebt.

Die Jungweine im Keller entwickelten sich hervorragend, so dass man sich sehr auf die 2018er Weine freuen darf. Der Jahrgang 2018 sticht aber nicht nur durch seine exzellente Weinqualität heraus, sondern auch durch sein neues äusseres Auftreten – eine neue Flasche mit neuer Etikette und Drehverschluss. Wir haben uns entschlossen, alle Weine mit einem internationalen Norm-Drehverschluss zu verschliessen. Grund dafür ist, dass Korkschröcker und undefinierte Mufftöne, welche dem Korken angerechnet werden können, noch immer einen zu hohen Anteil der abgefüllten Weine im Wert vermindern, ohne dass wir Einfluss nehmen können. Die Wissenschaft attestiert der Verwendung von hermetischen Verschlüssen wie einem Drehverschluss bei Wein seit langem nur Positives.

Ein fruchtiger, frischer Weisswein mit feiner Kohlensäure behält diese Eigenschaften länger, ein kräftiger Rotwein, welcher ein Jahr und mehr im Holzfass reift, nimmt in dieser Zeit genügend Sauerstoff für seine Entwicklung auf, das «Atmen» durch den Kork führt unter Umständen gar zu einem vorzeitigen Altern. Trotzdem tun wir uns noch etwas schwer mit dieser Entwicklung, geht doch ein Teil einer lieb gewordenen Zeremonie verloren. Wir sind aber überzeugt, mit diesem Schritt Inhalt, Herkunft und Verpackung aufs Beste zu vereinen. Sie dürfen sich also auf einen unverfälschten sensorischen Genuss unserer breiten Weinpalette freuen, begleitet vom edlen Erscheinungsbild unserer Weinflaschen.

Auch dieses Jahr führen wir wieder verschiedene Anlässe in unserem Keller durch. Sie haben die Möglichkeit, unsere Weine und Spirituosen vor Ort zu verkosten und tiefer in die Gemäuer unseres Kellers zu blicken. Neben dem traditionellen «Tag der offenen Weinkeller» am 1. Mai und dem «Stiftungsfest» am 23. Juni sollten Sie sich besonders den 28. September in Ihrer Agenda vormerken: Wir öffnen den Weinkeller mitten im Herbst, wenn es in den Tanks brodelt und Gäraromen in der Luft liegen. Vielleicht kann dann auch schon der eine oder andere 2019er probiert werden – sicher ein besonderes Erlebnis für jeden Weinfreund. Im Klosterladen können unsere Weine und Spirituosen neu jeden Samstag und Sonntag von 14 bis 17.30 Uhr degustiert werden.

Wir wünschen Ihnen viel Freude und Genuss mit unseren Produkten!

Andreas Hämmann und das Weinbau-Team



**Müller-Thurgau 2018**

Hauptweissweinsorte der Ostschweiz, auch unter dem Namen Riesling x Sylvaner bekannt. Blumig-fruchtiger Duft mit einem Hauch von Muskat. Sehr harmonischer Weisswein mit einem weichen Auftakt und schöner Süsse-Säure-Balance. Ein Charmeur unter den Weissweinen.

**Flasche à 75 cl CHF 14.50**

**Flasche à 50 cl CHF 9.80**

**Seyval Blanc 2018**

Pilzwiderstandsfähige (PIWI) Rebsorte. Eleganter frisch-fruchtiger Weisswein. Fülliger Körper mit einer schön eingebundenen Säure. Der ideale Begleiter zu Käse oder Fisch.

**Flasche à 75 cl CHF 16.–**

**Sauvignon Blanc 2018**

Diese ursprünglich aus dem Loire-Tal (F) stammende Sorte ist heute auf der ganzen Welt verbreitet. Intensive Nase an grüne Peperoni und Buchsbaum erinnernd. Kräftig, frischer Gaumen mit einer schönen Säurestruktur. Der ideale Begleiter zu asiatischen Speisen.

**Flasche à 75 cl CHF 18.50**

**Federweiss 2017/2018**

Die Blauburgundertrauben für unseren Federweiss werden direkt nach dem Abbeeren gepresst, um die zart-rosa Farbe zu erhalten. In der Nase an Erdbeeren erinnernd. Im Gaumen ein weicher, geschmeidiger Auftakt, gepaart mit einem saftigen Abgang, das macht diesen Wein zu einem Erlebnis.

**Flasche à 75 cl CHF 14.80**

**Flasche à 50 cl CHF 10.50**

**Pinot Gris 2017/2018**

Der zur Burgunderfamilie gehörende Pinot Gris ergibt gehaltvolle, kräftige Weissweine. Ein Teil wurde im 400-Liter-Holzfass ausgebaut. Daher das breite Aromaspektrum von fruchtig bis würzig. Im Gaumen sehr weich und gehaltvoll. Ein passender Begleiter vom Aperitif bis zum Hauptgang.

**Flasche à 75 cl CHF 19.50**

**Stiftungswein 2017**

**Blauburgunder 2018**

Der Blauburgunder oder Pinot Noir ist die Hauptrotweinsorte der Schweiz. Im Stahltank ausgebaut überzeugt unser Blauburgunder durch seine fruchtige Nase. Auch im Gaumen zieht die Frucht weiter und mit dem geschmeidigen Körper zusammen ergibt sich ein Rotwein, der immer passt.

**Flasche à 75 cl CHF 14.80**

**Flasche à 50 cl CHF 10.50**

**Cuvée 2018**

Unser Cuvée aus den Sorten Blauburgunder, Dornfelder und Maréchal Foch wurde im Stahltank ausgebaut. Sein weicher Körper, die intensive Farbe und die an Kirschen und Weichseln erinnernde Frucht machen das Cuvée unvergesslich. Eignet sich hervorragend zu Grilladen oder Pasta.

**Flasche à 75 cl CHF 16.–**

**Flasche à 50 cl CHF 11.–**

**Kirchwingert Blauburgunder 2016/2017**

Eine Blauburgunder-Auslese aus unserer besten Lage. An der Maische vergoren und während 12 Monaten in 600-Liter-Eichenholzfassern gelagert. Schöne fruchtig-würzige Kombination zwischen Sortentypizität und Holz Ausbau. Ein Wein, der bestens zu einem Stück Fleisch passt.

**Flasche à 75 cl CHF 19.80**



### Ittinger Eiche 2016/2017

Eine Auslese von bestem Blauburgunder-Traubengut, welche nach der traditionellen Maischegärung in Barriques aus Eichenholz aus dem Ittinger Wald ausgebaut wird. 20% des Traubenguts wurde nach dem Strohwein-Verfahren angetrocknet. So ergibt sich dieser dichte, komplexe Wein mit intensiver Aromatik, einem kräftigen Körper und reifen Gerbstoffen – ein in dieser Art einzigartiger Wein.

**Flasche à 75 cl CHF 28.–**

**Flasche à 150 cl CHF 67.–**

### Maréchal Foch Barrique 2017

Unsere pilzwiderstandsfähige (PIWI) Rotweinsorte ergibt robuste, farbintensive Weine. In französischer Eiche ausgebaut, lässt sich dieser moderne Liebhaberwein mit einer Vielzahl warmer wie auch kalter Speisen kombinieren.

**Flasche à 75 cl CHF 26.–**

### St. Laurent Barrique 2017

Der oft in Österreich vorkommende St. Laurent wird seit 2007 bei uns angebaut – bezugnehmend auf den Schutzheiligen der Kartause Ittingen, den heiligen Laurentius.

Ein mittelschwerer Rotwein, dessen würzig-fruchtige Nase überzeugt. Harmonisch im Gaumen. Ideal zu kalten Platten mit Ittinger Käse und Fleischspezialitäten.

**Flasche à 75 cl CHF 26.–**

### Komposition IX 2016/2017

Blauburgunder, Maréchal Foch, St. Laurent und Dornfelder sind die Traubensorten, welche diese edle Assemblage hervorbringen. Das dunkle Bordeauxrot wird begleitet vom Duft nach Beeren und würzig-röstigen Holzaromen. Dieser Wein mit kräftigem, gut strukturiertem Körper im Gaumen ist der Höhepunkt bei jedem Sonntagsbraten.

**Flasche à 75 cl CHF 26.–**



### Fortunatus Brut

Nach dem traditionellen Flaschengärverfahren hergestellter Schaumwein. In der Nase frisch-fruchtige Aromen, welche im Gaumen weitergetragen werden. Der gut eingebundenen Kohlensäure verdankt unser Schaumwein die angenehme und fein prickelnde Perlage. Ein kribbelnder Hochgenuss.

**Flasche à 75 cl CHF 24.–**

### Edelsüss 2013/2015

Klassischer Süsswein im Sauternes-Stil. Die mit Edelkäulnis befallenen Blauburgundertrauben werden erst im frühen Winter gelesen. Dies führt zur typischen Bernsteinfarbe und gibt ein unverwechselbares Aroma, welches an Dörrfrüchte und Honig erinnert. Wunder-schöne Balance zwischen Süsse und Säure im Gaumen. Verleiht süssen Nachspeisen wie auch Käsedesserts das gewisse Etwas!

**Flasche à 37.5 cl CHF 33.–**

### Pinobile Likörwein 2011/2012

Für unseren Pinobile verwenden wir ausschliesslich Blauburgunder. Wie beim Portwein wird mit der Zugabe von hochprozentigem Branntwein eine klassische Maischegärung ge-

stoppt. Dadurch bleibt die typische Restsüsse erhalten. Nach dem Abpressen reift er dann über mehrere Jahre in einem französischen Barrique und erhält so seinen charakteristischen Geschmack. Der Pinobile ist ein Genuss – sei es zum Aperitif, zum Dessert oder einfach so!

**Flasche à 50 cl CHF 29.50**

(Jahrgang 2011)

**Flasche à 37.5 cl CHF 24.50**

(Jahrgang 2012)

### Trio und Quintett

In einem handgefertigten Tragekistchen aus der eigenen Schreinerei stellt das Trio oder das Quintett das ideale Degustationsset oder ein spezielles Geschenk dar: 3 x 25 cl oder 5 x 25 cl der aktuellen Ittinger Weine vereint.

**Trio CHF 29.–**

**Quintett CHF 46.–**





### Eine Auswahl

#### **Berudge (Gold)**

Die spezielle Pflaumensorte reift optimal in den Ittinger Obstgärten, so dass daraus ein reinfruchtiger, intensiver und beliebter Pflaumenbrand entsteht. Ausgeprägter Pflaumengeschmack mit angenehmen Bittermandel-Noten. Gehört zu den vier besten Steinobstbränden der Schweiz. 42% vol.

**Flasche à 50 cl CHF 34.50**

#### **Mirabelle (Silber)**

Nur vollreife, vom Baum fallende Mirabellen werden für diese Exklusivität, einen Edel-Pflümli, verwendet. Süsslicher, typischer Duft, weich und anhaltend. 42% vol.

**Flasche à 50 cl CHF 32.50**

#### **Quitte**

Hergestellt aus Ittinger Birnen-quitte. Intensiver Quittengeschmack von fruchtig bis blumig. 42% vol.

**Flasche à 50 cl CHF 37.50**

#### **Kirsch (Silber)**

Assemblage von mehreren Kirschsensorten. Intensive Kirschfrucht untermalt von feinem Bittermandelton (=Steinton). Harmonisch in Nase und Gaumen. 42% vol.

**Flasche à 50 cl CHF 29.50**

#### **Hopfen (Silber)**

Wenn die reifen Dolden des edlen Hopfens für das Ittinger Amber Bier geerntet werden, werden einige Handvoll dieser wohlriechenden Blüten in frisch vergorenen Gravensteinermaische gelegt und dann gemeinsam gebrannt. Daraus entsteht unser blumiger, erfrischender Hopfenbrand. 42% vol.

**Flasche à 50 cl CHF 34.50**

#### **Marc (Silber)**

Obwohl dieser Brand aus dem Trester unseres Müller-Thurgau Weins nicht mehr Ittinger Grappa genannt werden darf, hat er weder an Popularität eingebüsst noch wurde er bei Prämierungen übergangen. Ein reines Marc-Erlebnis mit pfeffriger Frische und lang anhaltendem Trestergeschmack. 42% vol.

**Flasche à 50 cl CHF 29.50**

#### **Weinbrand 2008 Barrique (Silber)**

Wenn Weinresten gebrannt werden, entsteht ein etwas rauher Brand. Erst der Ausbau in einem unserer Rotwein-Barriques verleiht ihm die Weichheit von Caramel und die nussigen Röstaromen. Ein ausgezeichnete Brandy. 42% vol.

**Flasche à 50 cl CHF 32.50**





**Neu! Jeden Samstag und Sonntag  
von 14 bis 17.30 Uhr Degustation im Klosterladen.**  
Kommen Sie vorbei und verkosten Sie die neuen Jahrgänge.

---

**Mittwoch, 1. Mai 2019**

Tag der offenen Weinkeller in der Kartause  
Ittingen und in vielen anderen Weinbaubetrieben  
in der Deutschschweiz

---

**Sonntag, 23. Juni 2019**

Stiftungsfest  
Weinkeller geöffnet von 12 bis 16 Uhr mit Degustation

---

**Samstag, 28. September 2019**

Offener Weinkeller mit Kellerführung und Degustation

---

Individuelle Rundgänge (für Gruppen) durch  
die Weinberge und Degustationen buchen Sie  
unter T 052 748 44 11 oder [info@kartause.ch](mailto:info@kartause.ch)

**Weinverkauf**

- im Klosterladen an 7 Tagen pro Woche
- im Weinkeller nach Absprache mit Andreas Hämmann,  
Leiter Weinbau, T 052 748 43 07 oder  
[andreas.haemann@kartause.ch](mailto:andreas.haemann@kartause.ch)
- jederzeit über unseren Webshop [www.kartause.ch/wein](http://www.kartause.ch/wein)

**Ausstellung im Ittinger Museum**

«Wein und Wohlstand». Über Weinbau und Weinhandel  
in der Ostschweiz von der Klosterzeit bis heute.

Degustation  
im Klosterladen  
jeden Samstag  
und Sonntag

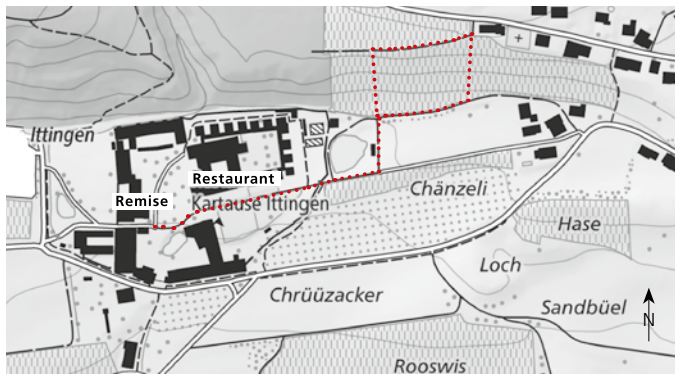




Die idyllischen Weinberge der Kartause Ittingen laden auf eine Entdeckungstour ein. Auf zehn Tafeln rund um den Rebberg Kirchwingert erfahren Sie Wissenswertes zur Geschichte des hiesigen Weins, zur Pflege der Reben übers Jahr, zum Terroir und zum Weinsortiment der Kartause Ittingen. Ein Erlebnisrundgang, der Lust auf ein feines Glas Kartäuser Wein macht!

Mehr Informationen zum Weinwissensweg und zu den anderen Routen rund um die Kartause Ittingen finden Sie auf [www.kartause.ch/de/wanderjahr-2019](http://www.kartause.ch/de/wanderjahr-2019)

Die Kartause Ittingen ist Gründungsmitglied der Vereinigung Europäischer Stiftungsweingüter. Die Mitglieder verfolgen mit der Bewirtschaftung ihrer Weinberge auch soziale oder gemeinnützige Ziele. Sie verbindet eine starke Identifikation mit dem regionalen Standort, der hohe Qualitätsanspruch an die eigenen Produkte, das Bekenntnis zu einer langjährigen Weinbautradition und eine tiefe Leidenschaft für die erzeugten Weine. [www.europaeische-stiftungsweingueter.eu](http://www.europaeische-stiftungsweingueter.eu)



**Wein-Route:** Weinwissensweg entlang der Rebberge.

## Die Kartause Ittingen heute – Alte Werte neu gelebt



Die Kartause Ittingen zählt zu den bedeutendsten Kulturdenkmälern der Bodenseeregion. Das ehemalige Kartäuserkloster ist seit 1983 ein Kultur- und Seminarzentrum mit vielfältigem Angebot. Hier verbinden sich die klösterlichen Werte Kultur, Spiritualität, Bildung, Fürsorge, Gastfreundschaft und Selbstversorgung zu einem einzigartigen Ganzen.

Hotel, Restaurant, Bankette,  
Seminare, Tagungen

—  
Klosterladen, Gärten, Gutsbetrieb

—  
Betreutes Arbeiten und Wohnen  
Heim und Werkbetrieb

—  
Konzerte, Kunstmuseum Thurgau,  
Ittinger Museum

—  
tecum – Zentrum für Spiritualität,  
Bildung und Gemeindebau

Stiftung Kartause Ittingen  
CH 8532 Warth  
T +41 52 748 44 11  
[www.kartause.ch](http://www.kartause.ch)

