

Die Weine der Rebbaugenossenschaft Reichenbach

Pissenlit Bern AOC 2025

ist eine Assemblage aus den weissen Sorten Johanniter, Müller-Thurgau (Riesling x Madeleine royale) und Solaris mit zitronengelber Farbe. Die Aromatik ist in der Nähe eines Rheinrieslings zu verorten, jedoch mit Noten exotischer Früchte und einer frischen Säure. Haltbarkeit: 1-3 Jahre

Marosette Bern AOC 2025

ist ein Wein aus Cabernet Jura und Pinot Noir, der unmittelbar nach dem Entstielen abgepresst worden ist. Er ist etwas dunkler als herkömmlicher Rosé, ideal als Sommer- oder Apérowein mit präsender Fruchtnote. Der Anteil Pinot Noir macht den Wein ausgeglichen. Haltbarkeit: 1-3 Jahre

Grattecul Bern AOC 2025

ist erstmals ein reinsortiger Cabernet Jura. Auffallend ist die kräftig dunkelrote, bisweilen ins Violett tendierende Farbe. Der Gaumen erinnert an wilde Rosen, Holunder, Kirschen und Cassis. Er hat eine intensive Nase und angenehme, eingebundene Tannine.
Haltbarkeit: 2-6 Jahre

Raté le but Bern AOC 2025

ist eine neue Assemblage aus den Sorten Divico, VB91-26-27 und Zweigelt mit kräftiger purpurerer Farbe. Am Gaumen erscheinen Kirschen, Beeren und rote Früchte, unterlegt mit erdigen Noten.
Der Anteil Zweigelt macht den Wein schneller zugänglich und runder.
Haltbarkeit: bis 6 Jahre

Infern'eau

ist ein Tresterbrand aus den roten Sorten der RGR.

Auskünfte:

kassier@rebbau-reichenbach.ch
keller@rebbau-reichenbach.ch

August 2026