

Fam. H.Zoller
Büchelstrasse 10
9434 Au SG
hubizoller@hispeed.ch
071 744 44 15 / 077 445 53 43



Die Geschichte des *Rebguts am Büchel*

Das Rebgut kann auf eine bewegende, über 500 Jährige dokumentierte Geschichte zurückblicken.

Weiterführende Infos unter www.rebweg-au.ch/Bauzeugen oder 



Die Rebsorten Blauburgunder, Gamaret und Johanniter, gedeihen auf ca. 16 Aren sandsteinhaltigem Boden im Gebiet Monstein (Au/SG). Durch den Terrassenbau, riguroses zurückschneiden und intensive Laubarbeit, kann eine möglichst ökologische Anbauweise gewählt werden.

Dass sich die Weine jedes Jahr von ihrer Struktur und deren Geschmack unterscheiden, spricht für die Natürlichkeit des Produkts.

Monsteiner

Johnniter

Die Johanniter Traube ist eine pilzwiderstandsfähige Weisswein Sorte, und kommt somit mit einem reduzierten Pflanzenschutz aus.

Die reifen Trauben werden im Rebgut am Büchel ohne aufwändige önologische Verfahren und durch Verzicht auf Zusatzstoffe zu einem spritzigen, trockenen Weisswein gekeltert.

7.5 dl Johanniter



Monsteiner

Gamaret &

Blauburgunder

Die reifen Gamaret- und Blauburgundertrauben werden in Thal beim Ochsen Torkel zu einem dunkelroten, harmonischen Cuvée gekeltert.

Der farbkräftige, würzige Gamaret ergänzt sich bestens mit dem feinen, klassischen Blauburgunder.

7.5 dl Gamaret & BB Fr. 18.-