Perle Rosé 1864 AOC

Artikelnummer: perle-ros-1864-75cl

CHF 22.50

Produzent	Justizvollzugsanstalt Lenzburg
Land	Schweiz
Region	Aargau
Trauben	Pinot Noir
Inhalt	75cl
Volumen	12.00%

Der Schaumwein stammt aus den roten Pinot Noir-Trauben. Das speziell ausgesuchte Traubengut wird schonend gepresst und durchläuft dann den uralten Prozess nach der Methode der Kellereien in der Champagne. Der ganze Prozess dauert fast 9 Monate.
Das lachsfarbene Kleid des Schaumweins "Perle Rosé 1864" funkelt im Glas. Ein schöner Duft von roten Beeren steigt empor und hinterlässt im Gaumen ein angenehmes Prickeln.

In den achtziger Jahren des vorletzten Jahrhunderts muss den Reben durch Mehltau und die Reblaus ganz beträchtlicher Schaden zugefügt worden sein. Die schlechten Erträgnisse und Absatzschwierigkeiten bewogen die Lenzburger, das Rebland zu veräussern. Der Staat kaufte 1886 den Rebberg für 1800 Franken.

Die 1864 eröffnete Kantonale Strafanstalt wurde zum Betreuer des Rebbergs und Hersteller des "Goffersbergers" durch einen Kellermeister. 1915 erwarb man noch die alte Trotte und vergrösserte das Gebiet durch zwei angrenzende Parzellen. So wuchs der Rebberg auf die von der Anstalt bewirtschaftete Fläche von heute 185 Aren an. Das Traubengut vom Goffersberg wird im Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FIBL) in Frick gekeltert und von Fachleuten ausgebaut.

Die Tätigkeiten der JVA Lenzburg dienen nicht nur der Eigenversorgung, sondern bieten den Insassen auch eine sinnvolle Beschäftigung und tragen zur Resozialisierung bei. Durch die Arbeit erwerben die Gefangenen praktische Fähigkeiten, die ihnen nach der Entlassung zugutekommen können. Die Produktion eigener Weine und Spirituosen aus den Trauben des Rebbergs stellt eine Besonderheit dar und zeigt die Vielfalt der Gewerbe der JVA Lenzburg.

Die gepflegten Weine vom Lenzburger Goffersberg – einem der steilsten Rebberge des Aargaus - erfreuen sich grösster Beliebtheit.