







AOC Graubünden

Malanser Pinot Noir Schöpfi 2023

Georg Fromm

CHF 82.00

-  75cl
-  13.5%
-  Graubünden
-  Pinot Noir
- AN 12547523

Vinifikation

Barrique

Degustationsnotiz Nase

Pinot Noir in seiner ganzen, eleganten Komplexität. Johannisbeere, reife Waldbeeren, weisse Blüten, Eukalyptus und Tabak

Degustationsnotiz Gaumen

Wie jeder grosse Pinot beeindruckt der Schöpfi nicht durch Körper, sondern durch seine Spannung und Vibration. Er tanzt leichtfüssig im Spannungsfeld von saftiger Säure, perfekt eingewobenem, feinkörnigem Tannin und langanhaltender aromatischer Komplexität.

Region

Die Bündner Herrschaft ist durch die einzigartige Lage im Rheintal klimatisch sehr begünstigt und profitiert vom warmen Südwind, dem Föhn. Die Rebfläche beträgt ungefähr 420 Hektaren und ist zu knapp 80% mit roten Rebsorten bestockt, wovon Pinot Noir der unbestrittene Star im Rebberg ist. Bei den weissen Sorten ist die Vielfalt breiter und umfasst lokale und internationale Sorten mit Completer als weissem Aushängeschild. Aufgrund der ausgezeichneten Weinqualität und den klassischen Burgunder-Sorten wird die Bündner Herrschaft als das Burgund der Schweiz gelobt.