






AOC Graubünden

Malanser Pinot Noir Tradiziu 2023

Liesch

CHF 24.00

 75cl
 13.3%
 Graubünden
AN 11577523

Vinifikation

Kaltstandzeit vor der Gärung, dann klassische Maischegärung. Säureabbau und Ausbau im Stahltank.

Degustationsnotiz Nase

In der Nase kräftig Fruchtaromen nach schwarzen Beeren und Steinobst gepaart mit pfeffrig-würzigen Noten sowie Vanille und einem Touch nach Schokoladenmousse.

Degustationsnotiz Gaumen

Im Gaumen sehr elegant und fein im Auftakt, ein absoluter Schmeichler, der leichtfüssig und rotbeerig über die Zunge tänzelt.

Passt zu

Passt zu einem Bündnerfleisch-Teller, einem Teller Pasta mit Sauce oder einer Gemüselasagne

Trinkreife

Jahrgang + 4 Jahre

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.