



AOC Graubünden, BIO

Malanser Pinot Noir Selvenen 2024

Georg Fromm

CHF 44.00

-  75cl
-  Graubünden
-  Pinot Noir
- AN 11287524

Vinifikation

Vergärung mit einem Anteil Ganztrauben (Whole Bunch). Danach Ausbau in französischen Barrique.

Degustationsnotiz Nase

Vielschichtige, ausdrucksstarke Aromatik nach Cassis, Waldbeeren, Thymian und feinen, würzigen Röstaromen.

Degustationsnotiz Gaumen

Weicher, samtiger Auftakt, dicht, konzentrierter Mittelteil, viel Druck, kräftiges, feinkörniges Tannin, langanhaltender, mineralischer Abgang.

Passt zu

Schmorgerichten, Boeuf Bourignon.

Trinkreife

Jahrgang + 12 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.