



AOC Graubünden

Pinot Noir 2024 Sven Fröhlich

CHF 44.00

 75cl
 13%
 Graubünden
 Pinot Noir
AN 11727524

Vinifikation

Sehr schonend Maischegärung mit kurzer Extraktionsdauer, 12 Monate Ausbau im französischen Barrique.

Degustationsnotiz Nase

Verspielte Nase nach reifen Kirschen, Weichseln, dazu reife Johannisbeeren mit einer feinen Kräuterwürze.

Degustationsnotiz Gaumen

Der Sven Fröhlich Pinot Noir vereint klare Frucht, saftige Säure, feine Tannine und moderaten Alkohol zu einer perfekten Einheit mit einem langen, würzigen Abgang, dessen Charakter kaum vom Holz geprägt ist. Er bereitet als purer, ungeschminkter Tropfen bereits in seiner Jugend grossen Trinkspass, verfügt jedoch über ein langes Trinkfenster und wird sich noch hervorragend weiterentwickeln.

Passt zu

Fleischgerichten vom Kalb, Rind, Lamm, Bündner Spezialitäten und gereiftem Käse.

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.

Subregion

Die Weinberge von Jenins liegen um das Dorf verteilt auf flachen Lagen der Moräneschuttkegeln des Falknis. Im Rebberg finden sich die klassischen Bündner Rebsorten Pinot Noir, Chardonnay und Riesling Sylvaner. Ein Highlight der Bündner Weinkultur findet sich mit dem Restaurant Alter Torkel in Jenins. Dort kann die Mehrheit aller Bündner Weine in gediegener Atmosphäre und bei feiner Kost genossen werden.