

Pinot Noir 2018 (limitiert)

Feines Beerenaroma nach Blaubeere u. Holunder, dichte Textur, voller Körper, edel

Winzer: Gantenbein
Region: Graubünden
Rebsorte: 100% Pinot Noir
Farbe: rot
Ausbau: Barrique
Alkohol: 13.5 % vol
Trinktemperatur: 18 - 20°C

Kulinarischer Tipp: Zu Wildgerichten wie z.B. Taubenragout mit Perlzwiebeln, Räucherspeck und Pastinackenpüree

0.75 l – Bestellnummer n400018

Gantenbein
Graubünden

Das Weingut Gantenbein wurde 1982 von Martha und Daniel Gantenbein gegründet. Es liegt am Rande des Weindorfes Fläsch im Bündner Rheintal. Rund um das Weingut sind fünf Hektar mit Pinot Noir bepflanzt, ein Hektar mit Chardonnay und ein paar Ar mit Riesling. Die Klone kommen aus dem Burgund. Gepflanzt wird mit dichtem Stockabstand, was die Erträge stark reduziert.

Damit nichts von der Traubenqualität auf dem Weg in die Flasche verloren geht, wird im hochmodernen Keller weder gepumpt noch filtriert. Die weltgewandten und weitgereisten Gantenbeins beschreiben ihre Weine am besten selber: ?Fein und kräftig, raffiniert und konzentriert, filigran und komplex. Harmonie und Gegensatz. Ist das unser Pinot noir? Mais oui!" Leider hochlimitiert.

Abbildung unverbindlich