



Föhnbeerenauslese 2021

CHF 72.00 | 10 cl = CHF 19.20

Eine Süsswein-Spezialität aus dem Bündnerland. Im Glas edles Goldgelb. Betörende Fruchtnase nach Aprikosen, Honig und Frühlingsblumen. Süßer, runder Gaumen mit feinem Säure-Spiel. Ein gehaltvoller, süßer Dessertwein.

Produzent	Domaine Donatsch
Kategorie	Süsswein
Land	Schweiz
Region	Graubünden
Subregion	Malans
Klassifizierung	AOC
Jahrgang	2021
Flaschengrösse	38 cl
Alkohol	15.0 %
Trinktemperatur	8° - 12°
Lagerfähigkeit	bis 2036
Traubensorten	Pinot Gris
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	288371
Passt zu	Desserts, Käse
Bewertungen	Robert Parker 95/100



Vinifikation

Ernte als Spätlese. Abpressen erfolgt ca. Mitte Dezember, danach Gärung und Ausbau in einem neuen Barrique.

Terroir

Die hervorragenden Böden und das warme Klima in Malans bringen die besten Voraussetzungen, um grosse Weine zu machen. Das Weingut Donatsch bewirtschaftet 6 Hektaren Reben, welche auf verschiedene Parzellen unterteilt sind. Die Pflege der Reben erfolgt möglichst naturnah. So werden die Böden schon seit Generationen begrünt, rein biologisch gedüngt. Die Weingärten sollen auch für kommende Generationen gesund bleiben.

Geschichte





Das Motto von Martin Donatsch: "Den Trends immer einen Schritt voraus, sind wir der Kultur und der Tradition stehts treu geblieben." Seit mehr als 100 Jahren befindet sich das Weingut in der Hand der Familie Donatsch: Hier wurden die ersten Chardonnay-Trauben in der Bündner Herrschaft gelesen und die ersten Weissburgunder-Stöcke gezüchtet. Hier wurde der erste Cabernet Sauvignon verkostet, der erste Malanser Crémant nach der Champagner-Methode hergestellt und auch die ersten Barriques in Graubünden verwendet.

