Pinot Noir Tradition 2024

CHF 37.00 | 10 cl = CHF 4.93

Purpurroter, tradioneller Pinot noir. Feine Aromen von Himbeeren und Brombeeren, getrocknete Gewürze mit jugendlich fruchtigem Abgang und fein eingebundene Tannine.

Produzent	Domaine Donatsch
Kategorie	Rotwein
Land	Schweiz
Region	Graubünden
Subregion	Malans
Klassifizierung	AOC
Jahrgang	2024
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.5 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2030
Traubensorten	Pinot Noir
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	283864
Passt zu	italienischer Küche, leichten Speisen, Käse, geräuchertem Fleisch, Schweizer Küche

Vinifikation

Klassische Maische-Gärung und Ausbau in gebrauchten Fässern.

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. Mehrfach gewann Martin Donatsch den 'Prix