Crémant Brut 2021

Frisches Bouquet. Langanhaltende, feine Perlage mit leichter Feuerstein-Aromatik.

Produzent	Domaine Donatsch
Kategorie	Crémant
Land	Schweiz
Region	Graubünden
Subregion	Malans
Klassifizierung	AOC
Jahrgang	2021
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.0000 %
Trinktemperatur	8° - 10°
Lagerfähigkeit	bis 2026
Traubensorten	Pinot Blanc, Riesling x Sylvaner
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	318111
Passt zu	leichten Speisen, Fisch, Desserts, Apéro

Vinifikation

Ernte aus der hohen Lage "Bovel". Gärung in gebrauchten Fässern, danach gekeltert nach der Méthode Traditionnelle Champenoise (Flaschengärung).

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.