



Pinot Blanc 2023

Frischer Weisswein von Martin Donatsch. Helle, goldgelbe Farbe. Typischer, feiner Pinot Blanc mit zartem Feuerstein-Bouquet und rundem, fruchtigem Abgang und viel Mineralität.

| | |
|-----------------|--------------------------------|
| Produzent | Domaine Donatsch |
| Kategorie | Weisswein |
| Land | Schweiz |
| Region | Graubünden |
| Subregion | Malans |
| Klassifizierung | AOC |
| Jahrgang | 2023 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Alkohol | 12.5 % |
| Trinktemperatur | 8° - 10° |
| Lagerfähigkeit | bis 2028 |
| Traubensorten | Pinot Blanc |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 286863 |
| Passt zu | leichten Speisen, Fisch, Apéro |



Vinifikation

Trauben aus der hohen Reblage «Bovel». Gärung und Ausbau erfolgt 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 stets 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.

