Completer 2023

Ein Kunstwerk aus der uralten, fast schon ausgestorbenen Traubensorte Completer. Im Glas dichtes, helles gelb. Aromen von grünen Äpfeln, Nüssen und Mandeln. Rassiger Gaumen mit interessantem Süss-Säure-Spiel. Eine Rarität für Liebhaber alter Rebsorten.

Produzent	Domaine Donatsch
Kategorie	Weisswein
Land	Schweiz
Region	Graubünden
Subregion	Malans
Klassifizierung	AOC
Jahrgang	2023
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.5 %
Trinktemperatur	8° - 10°
Lagerfähigkeit	bis 2033
Traubensorten	Completer
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	207663
Passt zu	geräuchertem Fleisch, Krustentieren, würzigem Käse, Schweizer Küche

Vinifikation

Ernte als Spätlese (ca. Mitte November). 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 Champion du Monde des producteurs Pinot Noir'.