



Chardonnay Unique 2023

Die weisse Referenz aus Malans AOC von Martin Donatsch. Im Glas leuchtendes Goldgelb. Grosser, intensiver Chardonnay nach burgundischer Methode gekeltert. Im Bouquet vielschichtig und komplex mit Aromen von Pfirsich und Mandeln. Voller, dichter Gaumen. Trotz dem Ausbau in zu 100 Prozent neuen Barriques kein Holzbomber.

Produzent	Domaine Donatsch
Kategorie	Weisswein
Land	Schweiz
Region	Graubünden
Subregion	Malans
Klassifizierung	AOC
Jahrgang	2023
Flaschengrösse	75 cl
Trinktemperatur	8° - 10°
Lagerfähigkeit	bis 2033
Traubensorten	Chardonnay
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	288263
Passt zu	leichten Speisen, Kalbfleisch, Fisch, Meeresfrüchten



Vinifikation

Gärung und Ausbau ausschliesslich in neuen 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.

