Föhnbeerenauslese 2020

CHF 72.00 | 10 cl = CHF 19.20

Une spécialité de vin doux des Grisons. Dans le verre, un jaune doré noble. Nez fruité envoûtant d'abricots, de miel et de fleurs printanières. Palais doux et rond avec un jeu d'acidité subtil. Un vin de dessert riche et doux.

Producteur	Domaine Donatsch
Type d'article	Vin doux
Pays	Suisse
Région	Grisons
Sous-région	Malans
Appellation	AOC
Millésime	2020
Format	38 cl
Alcool	15.0 %
Température de consommation	8° - 12°
Conservation	jusqu'en 2035
Cépages	Pinot Gris
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	287370
Accord mets et vins	Desserts, Fromage

Vinification

Récolte en vendanges tardives. Le pressurage a lieu vers la mi-décembre, suivi de la fermentation et de l'élevage dans une nouvelle barrique.

Terroir

Les excellents sols et le climat chaud de Malans apportent les meilleures conditions pour faire de grands vins. Le domaine Donatsch exploite 6 hectares de vignes, répartis sur différentes parcelles. L'entretien des vignes se fait le plus naturellement possible. Ainsi, les sols sont enherbés depuis des générations et fertilisés de manière purement biologique. Les vignobles doivent rester sains pour les générations futures.

Histoire

La devise de Martin Donatsch : "Nous avons toujours une longueur d'avance sur les tendances, mais nous sommes restés fidèles à la culture et à la tradition". Le domaine viticole est entre les mains de la famille Donatsch depuis plus de 100 ans : c'est ici que les premiers raisins de chardonnay ont été récoltés dans la Bündner Herrschaft et que les premiers pieds de pinot blanc ont été cultivés. C'est ici que le premier cabernet sauvignon a été dégusté, que le premier crémant de Malans a été élaboré selon la méthode champenoise et que les premières barriques ont été utilisées dans les Grisons.