Föhnbeerenauslese 2020

CHF 72.00 | 10 cl = CHF 19.20

Una specialità di vino dolce dei Grigioni. Giallo dorato nobile nel bicchiere. Naso ammaliante e fruttato di albicocche, miele e fiori primaverili. Palato dolce e rotondo con un bel gioco di acidità. Un vino da dessert dolce e corposo.

Produttore	Domaine Donatsch
Categoria	Vino dolce
Paese	Svizzera
Regione	Grigioni
Sottoregione	Malans
Classificazione	AOC
Annata	2020
Dimensioni della bottiglia	38 cl
Gradazione alcolica	15.0 %
Temperatura di degustazione	8° - 12°
Invecchiamento	fino a 2035
Vitigni	Pinot Gris
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	287370
Adatto a	Formaggi, Dessert

Vinificazione

Vendemmia tardiva. La pressatura avviene verso la metà di dicembre, seguita dalla fermentazione e dall'affinamento in barrique nuove.

Terroir

Gli ottimi terreni e il clima caldo di Malans offrono le migliori condizioni per produrre grandi vini. Il vigneto Donatsch coltiva 6 ettari di vigne, suddivise in diverse parcelle. Le viti sono coltivate il più vicino possibile alla natura. Da generazioni il terreno viene rinverdito e concimato con fertilizzanti esclusivamente organici. I vigneti devono rimanere sani anche per le generazioni future.

Storia

Il motto di Martin Donatsch: "Sempre un passo avanti rispetto alle tendenze, siamo sempre rimasti fedeli alla cultura e alla tradizione". "La cantina è nelle mani della famiglia Donatsch da oltre 100 anni: è qui che sono state raccolte le prime uve Chardonnay nella Bündner Herrschaft e dove sono state coltivate le prime viti di Pinot Bianco. Qui è stato degustato il primo Cabernet Sauvignon, è stato prodotto il primo Crémant di Malans con il metodo dello Champagne e sono state utilizzate le prime barrique dei Grigioni.