Crémant Brut 2022

CHF 42.00 | 10 cl = CHF 5.60

Bouquet fresco. Perlage fine e duraturo, con un leggero aroma di pietra focaia.

Produttore	Domaine Donatsch
Categoria	Crémant
Paese	Svizzera
Regione	Grigioni
Sottoregione	Malans
Classificazione	AOC
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.0 %
Temperatura di degustazione	8° - 10°
Invecchiamento	fino a 2027
Vitigni	Pinot Blanc, Riesling x Sylvaner
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	318112
Adatto a	Aperitivi, Dessert, Pesce, Piatti leggeri

Vinificazione

Vendemmia dal vigneto alto "Bovel". Fermentato in botti usate, poi vinificato secondo il Méthode Traditionnelle Champenoise (fermentazione in bottiglia).

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 assaggiato 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.