

Pinot Noir / Blauburgunder

Der Pinot Noir gilt nördlich der Alpen als die edelste Rebe. Wer den Pinot Noir kennen lernen möchte, oder schon zu schätzen weiss, der kommt heute kaum mehr an den Blauburgundern aus der Bündner Herrschaft vorbei. Der Pinot Noir ist ein Verwandlungskünstler: wie kaum eine zweite variiert die anspruchsvolle, geradezu kapriziöse Sorte je nach Bodenbeschaffenheit und Mikroklima. Vom Föhn als natürlichem "Traubenkocher" konzentriert, erreicht der Pinot noir in der Bündner Herrschaft so viel Gehalt, dass er den Barrique-Ausbau geradezu verlangt. Die Weine präsentieren sich mit einem beachtlichen Volumen, gezeichnet von präsenten, aber geschmeidigen Gerbstoffen. **Vinifikation:** Temperaturkontrollierte Maischegärung. Unser Pinot Noir gelangt während seines 6- bis 12-monatigen Ausbaus in 500-Liter-Eichenfässern zur optimalen Reife.

Ertrag 2011: 700 g/qm, 98 ° Oechsle, 13 Vol %.

Malanser Blauburgunder 2011: Unser Blauburgunder duftet nach roten und dunklen Früchten. Auf dem Gaumen erleben Sie einen weichen, stoffigen, lang anhaltenden und sortentypischen Blauburgunder. Dieser Wein begleitet Sie nicht nur bei den Bündner Spezialitäten Bündnerfleisch oder Capuns, sondern auch zu gebratenem weissen Fleisch.

Geniessen: 2012 - 2016 bei 16 - 18 °C.