



Sven Fröhlich

2022 AOC Graubünden

Pinot Noir

75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Das Strahlen im Gesicht von Sven Fröhlich liess uns schon vermuten, dass hier etwas ganz Grosses am Entstehen ist. Wie immer probieren wir die verschiedenen Lagen einzeln und erst am Schluss die finale Assemblage. Die verschiedenen Lagen von Sven befinden sich in Fläsch, Maienfeld und Jenins. Die Lage in Fläsch wird immer zuerst gelesen, 2 Wochen früher als z.B. in Jenins. Aus Fläsch kommt auch immer der mineralischste und schlankste Pinot. Dies riecht und schmeckt man sehr deutlich. Die Balance ist wunderschön, ein verführerischer Mix aus hochedler Frucht und kraftvoller Struktur. Die zweite Lage duftet wesentlich stärker nach rotbeeriger Frucht. Dann folgt die würzigste Lage, die Sven liebevoll "Hummeli" nennt. Hier zeigt der Wein viel Druck und eine erstaunliche Länge. Schlussendlich probieren wir den finalen Blend aus allen Lagen. Hier vereint sich alles auf wunderbare Weise. Ein traumhafter burgundischer Duft mit sehr viel Komplexität, aber auch zauberhafter Verspieltheit. Der Wein strahlt einen immensen Tiefgang und einen unbeschreiblichen Mix aus hocharomatischer Frucht und kühlen, frischen, würzigen und floralen Aromen aus. Am Gaumen entlädt sich die ganze Energie des Jahrgangs. Saftig frisch und gleichzeitig intensiv aromatisch mit nobler Extraktsüsse. Der hat einen so genialen Trinkfluss, dass man den nächsten Schluck kaum erwarten kann. Druck, Eleganz, Länge – alles ist in perfekter Balance vorhanden. Das ist Pinot pur in vollendeter Schönheit. Mit diesem Wein liefert Sven ein Meisterwerk ab und bekommt verdient seine ersten 20 Punkte. (pb)

-  **Typ:** Rotwein
-  **Land:** Schweiz
-  **Region:** Graubünden
-  **Genussreife:** ab 2026
-  **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C
-  **Traubensorten:** Pinot Noir
-  **Vino Vario:** 20