



Sven Fröhlich



2021 AOC Graubünden

Pinot Noir

150cl (3er-Karton)

Degustationsnotiz

Wir probieren zuerst die verschiedenen Lagen aus Jenins und Fläsch aus unterschiedlichen Fässern – von Neuholz bis zur fünften Belegung. Sehr eindrücklich, wie unterschiedlich sich der Holzeinfluss auf die Aromatik auswirkt. Man kann sich gut vorstellen, dass die Assemblage aller Fässer eine hervorragende Kombination ergibt. Mir strahlt ein wunderschöner, klassisch eleganter und total auf Feinheit aufgebafter Pinot entgegen. Das Zusammenspiel aus den verschiedenen Fässern ergibt eine verführerische Komplexität, sehr zart und mit genüsslicher, aromatischer Fülle. Rot- und schwarzbeerige Frucht von Kirsche, Himbeere, Erdbeere und Johannisbeere, unterlegt von nobler Würze, zart rauchigen Nuancen und mineralischen sowie floralen Komponenten. Im Auftakt eine aromatische Fruchtfülle mit cremigem Schmelz, belebt von einer saftig frischen Säure. Das herrliche Zusammenspiel dieser Komponenten ergibt eine harmonische Balance. Ein Wein voller Lebensfreude, Energie und Spannung. Ich bin überzeugt, dass dieser Jahrgang ein sehr langes Leben vor sich hat und auch die Zeit für die optimale Reifung benötigt, um dann in voller Pracht dazustehen. Würziges und mineralisches Finale mit einem Hauch von Pfeffer. Ein hocheleganter und nobler Pinot für alle Liebhaber dieser überragenden Rebsorte. (pb)

-  **Typ:** Rotwein
-  **Land:** Schweiz
-  **Region:** Graubünden
-  **Genussreife:** ab 2025
-  **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C
-  **Traubensorten:** Pinot Noir
-  **Vino Vario:** 19+