



Schifferli Wein

2021 AOC Graubünden

Pinot Noir Malans

75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Was die bis zu 50-jährigen Rebstöcke aus der Steillage Completerhalde in Malans auf dem Kasten haben, kann sich nicht nur sehen (extraktreiche, vollreife Trauben), sondern vor allem auch sehr gut schmecken lassen. Der Weinberg wird aufgrund seiner extremen Neigung (75% Steigung) ausschliesslich von Hand bewirtschaftet. Krankheiten und Schädlinge werden ganzheitlich und ausschliesslich mit Naturstoffen im Sinne der Pflanzenstärkung bekämpft. Um das einzigartige Terroir der Lage nicht zu verfälschen, wird bei der Vinifikation auf moderne Technik verzichtet. Die logische Konsequenz sind die Spontangärung und der Ausbau im Holzfass. Auch der Top-Pinot von Astrid und Andrin Schifferli strahlt die bezaubernde 2021er-Eleganz aus. Hocharomatisch und doch von einer Leichtigkeit geprägt, wie es eben nur ein guter Pinot kann. Verführerischer Mix aus schwarzen und roten Beeren mit sinnlicher Strahlkraft. Die herrschäftlichen, würzigen Terroirnoten stehen sanft im Hintergrund, geben dem Wein aber viel Komplexität und Tiefgang. Energiebeladen und sehr saftig bereits im Auftakt. Explosionsartig verteilt sich der Fruchtschwall überall am Gaumen. Die Säure und die samtig feinen Tannine verschaffen dem Wein eine perfekte Balance und einen exzellenten Trinkfluss. Langanhaltendes Finale mit einem würzigen, zart pfeffrigen und mineralischen Ausgang. Ein genialer Pinot. (pb)

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