








AOC Graubünden - Silber Expovina 2021

Davaz Fläscher Pinot Noir Grond 2019

CHF 29.00

-  75cl
-  13.5%
-  Graubünden
-  Pinot Noir
-  Expovina: 2
- AN** 9259719

Produzent

Das Weingut Davaz ist eine feste Grösse in der Bündner Herrschaft und das mit Tradition: Bereits im Jahr 1972 wurden die ersten Reben an bester Lage in Fläsch angebaut. Dies legte den Grundstein für die Erfolgsgeschichte der Davaz-Weine. Um sich noch stärker dem Rebberg zu widmen und ganz nah dran zu sein, zogen die Eltern Hans und Annemarie mit ihren fünf Kindern unmittelbar in die neuerstellte Rebsiedlung zwischen Fläsch und Maienfeld. Mit viel Leidenschaft und Engagement, dauerte es nicht lange, bis sich die Weine vom Geheimtip zu absoluten Topweinen hervortaten. So wuchs die treue Kundschaft kontinuierlich. Mittlerweile arbeitet mit Luca – dem Sohn von Andrea und Marianne Davaz bereits die dritte Generation im Betrieb und sorgt dafür, die Tradition, die Werte und das Handwerk in die Zukunft zu tragen.

Region

Die Bündner Herrschaft ist durch die einzigartige Lage im Rheintal klimatisch sehr begünstigt und profitiert vom warmen Südwind, dem Föhn. Die Rebfläche beträgt ungefähr 420 Hektaren und ist zu knapp 80% mit roten Rebsorten bestockt, wovon Pinot Noir der unbestrittene Star im Rebberg ist. Bei den weissen Sorten ist die Vielfalt breiter und umfasst lokale und internationale Sorten mit Completer als weissem Aushängeschild. Aufgrund der ausgezeichneten Weinqualität und den klassischen Burgunder-Sorten wird die Bündner Herrschaft als das Burgund der Schweiz gelobt.

Subregion

Die Rebfläche der Weinbaugemeinde Fläsch unterteilt sich in die Fläscher Halde und das Fläscher Feld. Im Rebberg finden sich die klassischen Bündner Rebsorten Pinot Noir, Chardonnay und Riesling Sylvaner. Die Parzellen sind kleinräumig auf zahlreiche Winzer und leidenschaftliche Rebbauern aufgeteilt, was eine grosse Vielfalt und unterschiedliche Handschriften zur Folge hat.

Herstellung

«Grond» ist das romanische Wort für «Gross». Der Grond ist kein Lagenwein, sondern eine Selektion von Trauben von höchster Qualität, der noch nicht 15-jährigen Rebstöcken (aus den Älteren besteht der Uris). Der Ausbau erfolgt daher auch in gebrauchten Barriques mit lediglich 25% Neuholzteile für 8 Monate.

Degustationsnotiz

In der Nase ist die anspringende Burgunderfrucht klar und frisch. Im Gaumen intensiv, würzig mit gut eingebundenen Röstaromen vom Barrique. Ein wunderbarer Wein mit einem eleganten, anhaltenden Finale.

Trinkreife

Jahrgang + 6 Jahre

Geniessen zu

Fleischgerichten vom Kalb und Schwein, Geflügel und Bündner Spezialitäten.