




Graubünden

Davaz Fläscher Marc Barrique 41°

CHF 36.00

 50cl
 41%
 Pinot Noir
AN 929850

Degustationsnotiz

Ein eleganter, gereifter Tresterbrand mit feinen Aromen von Vanille, getrockneten Früchten, Gewürzen und dezenten Röstaromen. Am Gaumen präsentiert er sich weich, ausgewogen und vielschichtig mit einem langen, warmen und harmonischen Abgang.

Herstellung

Der Marc Barrique wird aus den Trestern eigener Pinot-Noir-Trauben destilliert. Anschliessend reift der Tresterbrand während zehn Jahren in französischen Barriquefässern. Die lange Fasslagerung verleiht ihm seine goldbraune Farbe, eine aussergewöhnliche Harmonie und einen besonders weichen Charakter.

Geniessen zu

Ideal als Digestif nach einem guten Essen, zu einer Zigarre oder in geselliger Runde vor dem Kamin. Serviert bei 16 bis 20 °C.

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 arbeiten mit Micha und Luca – den Söhnen 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.