



AOC Graubünden

Roman Hermann Fläscher

Chardonnay Gr. Maître 2020

CHF 47.00

-  75cl
-  13.5%
-  Graubünden
-  Chardonnay
- AN** 7591720

Produzent

In welchem Jahr der erste Wein auf dem Weingut gekeltert wurde, wissen die Hermanns heute nicht mehr. Fakt ist aber, dass bereits Urgrossvater Leonhard nebst der Landwirtschaft bereits die Freude am Weinkeltern hatte. Damals, um 1930, war Pinot Noir in den Lagen der Fläscher Halde verbreitet. 1975 kamen Riesling-Sylvaner und Pinot Gris und Completer dazu. Der Grundstein für einen innovativen Betrieb war gelegt.

1982 kelterte Peter Hermann den ersten Jahrgang im Hinterdorf und baute mit seiner Frau Rosmarie das heutige Weingut auf. Das Winzerpaar war stets offen für Neues. Schon bald wurde im Keller mit Barriques experimentiert und weitere Traubensorten angepflanzt. So produzierte Peter als erster Winzer der Bündner Herrschaft die Sorte Sauvignon Blanc.

Roman bewirtschaftet 6 Hektaren Reben an der Fläscher Halde. Die grösste Parzelle bildet die Terrassenanlage im Fläscher Bad, die von Grossvater Hanspeter während der Melioration 1971 angelegt wurde. Diese historisch alte Lage ist steinig, steil und voller Geschichte. Hier wurde gebadet, bevor die Heisswasser Quellen in Bad Ragaz genutzt wurden.

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

Ausbau im Barrique für 12 Monate. 50% Neuholz

Degustationsnotiz

Feines, einladendes Bukett mit Noten von weissen Blüten, Karamell, Zitrusbiskuit, reifen tropischen Früchten und kräutrig-würzigen Anklängen. Am Gaumen saftig, kernige Säure, mineralische Anklänge und langer Abgang. Schöne, Länge verleihende Säure.



Roman Hermann Fläscher Chardonnay Gr.

Maître 2020

Trinkreife

Jahrgang + 10 Jahre

Geniessen zu

Vorspeisen und Fischgerichten, auch zu hellem Fleisch und Geflügelgerichten.