



AOC Graubünden

Davaz Fläscher Pinot Noir Classic 2025

CHF 14.50

 50cl
 13.5%
 Pinot Noir
AN 9240525

Degustationsnotiz

Ein eleganter und authentischer Pinot Noir mit intensiven Aromen von roten Beeren, saftigen Kirschen und dezenten floralen Nuancen. Am Gaumen überzeugt er mit weichen Tanninen, einer harmonischen Struktur und einer lebendigen Frische. Ein unkomplizierter, charaktvoller Bündner Pinot Noir mit langem, fruchtigem Abgang.

Herstellung

Die Trauben für den Pinot Noir Classic stammen aus dem Fläscher Feld sowie aus einer Parzelle bei Maienfeld. Die rund zwölf Tage dauernde, temperaturkontrollierte Gärung erfolgt schonend auf der Maische. Durch sorgfältiges Unterstossen und regelmässiges Überschwällen werden Farbe, Aromen und feine Tannine optimal extrahiert. Der anschliessende Ausbau im Edelstahltank bewahrt den sortentypischen, fruchtbetonten Charakter des Pinot Noir.

Trinkreife

Jahrgang + 5 Jahre

Geniessen zu

Passt hervorragend zu Bündner Spezialitäten wie Bündnerfleisch, Alpkäse, Capuns und Raclette, aber auch zu Geflügel, Kalbfleisch oder einer herzhaften Käseplatte. Serviert bei 13 bis 14 °C.