

Gantenbein



www.genuss7.de



2018er Gantenbein Pinot Noir AOC

Daniel und Martha Gantenbein haben früh erkannt das es Burgunder-Klone bedarf um große Weine aus Pinot Noir zu erzeugen. Daher pflanzten die beiden nur diese Varianten in den Spitzenlagen von Fäsch. Bei diesem Spätburgunder durchliefen vor der eigentlichen Gärung die Trauben eine Kaltmazeration von bis zu 10 Tagen. Bei rund einem fünftel wurde die Ganztraubengärung durchgeführt, wobei die Maische der entrappten Beeren mitvergoren wurde. Nach der Gärung wurde der Saft abgelassen und sanft gepresst. Anschliessend wurde der Wein in Fässern aus französischer Eiche ausgebaut. Der Wein zeigt eine betörende und konzentrierte Nase mit Aromen von Cassis, Erdbeeren, Kirschen, Pfirsich, Vanille, Tabak, Bitterschokolade, Nelken, Unterholz, Orangenzenen, Zimt, Mandeln, Rauchfleisch, Rosen und Holunder. Am Gaumen konzentriert und gleichzeitig hochelegant, tief mineralisch, frischer Charakter, vielschichtig ohne Ende, seidig, saftig, präzise Frucht, salzige Art, feinwürzig, unfassbar klar und zupackend, großes Potential und ein fast endlos langer Nachhall. 91+ Punkte von Robert Parker (Wine Advocate #228) für 2014.

Land	Schweiz
Region	Bündner Herrschaft
Jahrgang	2018
Rebsorte	Pinot Noir
Barrquetyp	französische Eiche
Monate im Barrquie	14
Alkoholgehalt	13.5
Lagerfähig bis	2032
empf. Trinktemperatur	16-18
Füllmenge	0.75
genuss7-Bewertung	95
Schmeckt zu	Wildgerichte

Gantenbein - Schweiz - Bündner Herrschaft



Vielleicht der beste Burgunder aus der Schweiz? Am Rand des Weindorfes Fläsch im Bündner Rheintal steht ein markantes Ensemble in den Rebbergen: Das Weingut Gantenbein. Seit 1982 machen Martha und Daniel Gantenbein hier Wein. Sie wussten: Massgebend ist die Rebe. Also pflanzten sie Burgunder-Klone in ihre Rebberge. Sie lernten: Die Traube darf nichts verlieren auf dem Weg von der Rebe ...

Weitere Weine von Gantenbein finden Sie auf www.genuss7.de