



2021 Pinot Noir

Sven Fröhlich
AOC Graubünden
75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Wir probieren zuerst die verschiedenen Lagen aus Jenins und Fläsch aus unterschiedlichen Fässern – von Neuholz bis zur fünften Belegung. Sehr eindrücklich, wie unterschiedlich sich der Holzeinfluss auf die Aromatik auswirkt. Man kann sich gut vorstellen, dass die Assemblage aller Fässer eine hervorragende Kombination ergibt.

 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Schweiz

 **Region:** Graubünden

 **Genussreife:** Jetzt

 **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

 **Traubensorten:** Pinot Noir

 **Allergene:** Enthält Sulfite

 **Vino Vario:** 19+

Mir strahlt ein wunderschöner, klassisch eleganter und total auf Feinheit aufgebauter Pinot entgegen. Das Zusammenspiel aus den verschiedenen Fässern ergibt eine verführerische Komplexität, sehr zart und mit genüsslicher, aromatischer Fülle. Rot- und schwarzbeerige Frucht von Kirsche, Himbeere, Erdbeere und Johannisbeere, unterlegt von nobler Würze, zart rauchigen Nuancen und mineralischen sowie floralen Komponenten. Im Auftakt eine aromatische Fruchtfülle mit cremigem Schmelz, belebt von einer saftig frischen Säure. Das herrliche Zusammenspiel dieser Komponenten ergibt eine harmonische Balance. Ein Wein voller Lebensfreude, Energie und Spannung. Ich bin überzeugt, dass dieser Jahrgang ein sehr langes Leben vor sich hat und auch die Zeit für die optimale Reifung benötigt, um dann in voller Pracht dazustehen. Würziges und mineralisches Finale mit einem Hauch von Pfeffer. Ein hocheleganter und nobler Pinot für alle Liebhaberinnen und Liebhaber dieser überragenden Rebsorte. (pb)

Produzenten-Informationen

Die Frau von Sven wollte der ersten ursprünglichen Parzelle einen Namen geben. Man einigte sich darauf, sie so zu nennen wie das erste Tier, das man dort sieht. Es war eine Hummel, sie ziert nun auch die Etikette. 2018 konnte Sven Fröhlich die Trauben vom Lindenwingert von Jan Luzi übernehmen. Sie kommen in die Cuvée der verschiedenen Lagen in Jenins und Fläsch. Beim 2018er wurde extrem wenig extrahiert, die Maischestandzeit war wesentlich kürzer. Komplett spontane Vergärung ? ohne irgendwelche

Schönung. Rund 20% Ganztraubenvergärung und grösstenteils Ausbau in gebrauchten Fässern. Sven möchte nur einen ganz dezenten Holzeinsatz. Geringe Gesamtproduktion von nur gerade 6000 Flaschen.