



2023 Pinot Noir

Sven Fröhlich
AOC Graubünden
150cl (3er-Karton)

Degustationsnotiz

Wir starten bei der Verkostung mit den Fässern aus den Fläscher Lagen. Sie sind immer sehr schlank und mineralisch und strahlen ein wunderschönes burgundisches Parfum aus. Verführerisch rotfruchtig, mit herrlicher Würze unterlegt. Wir probieren die Fässer in der Reihenfolge wie sie gelesen wurden. Die einen Parzellen geben dem Wein eine gute Grundstruktur, andere Frucht und Extraktsüsse. Auch die Öchslegrade sind unterschiedlich, die einen Lagen geben dem Wein eine schöne Reife, andere wiederum eine schöne, ausbalancierende Frische. Die Lage Hummeli repräsentiert die burgundische Ausprägung wunderschön. In der Summe ist einmal mehr ein Gänsehaut-Pinot entstanden, der mit Feinheit, Eleganz und sehr sinnlicher Aromatik glänzt. Enorm zugänglich und trinkfreudig, aber durchaus komplex und mit starker Struktur. Man spürt bei Sven Fröhlich, dass er bei seinem 6. Jahrgang so richtig auf dem Höhepunkt angekommen ist und als gefestigter Top-Winzer dasteht. Einmal mehr ist Sven ein Traum-Pinot gelungen, der ein Gänsehaut-Feeling garantiert. Es zeigt sich einmal mehr: Die herausfordernden Jahre ergeben immer die spannendsten und komplexesten Weine. (pb)



Typ: Rotwein



Land: Schweiz



Region: Graubünden



Genussreife: Jetzt



Trinktemperatur: 16°C - 18°C



Traubensorten: Pinot Noir



Allergene: Enthält Sulfite



Vino Vario: 20