



2023 Pinot Noir Malans

Schifferli Wein
AOC Graubünden
75cl (6er-Karton)

CHF 38.00

Degustationsnotiz

Die Reben stehen in der Completerhalde und somit am Anfang (oder am Ende) der Bündner Herrschaft. Es wurden zwei Erntedurchgänge in einem Zeitraum von 2–2,5 Wochen gemacht. Damit wird man dem unterschiedlichen Alter der Reben und der Topografie der Completerhalde gerecht. Der Kälteeinbruch während der Erntephase hatte Auswirkungen auf die Lese, dadurch wurde die Säure in den Trauben bewahrt. Kraftvolles Bouquet mit intensiver Frucht, dazu mineralische und würzige Anflüge. Ein herrlicher Mix aus schwarzer und roter Frucht verleiht dem Wein einen sehr sinnlichen Charakter. Auch am Gaumen mit würzigem Charakter. Man schmeckt die Kraft der alten Reben, die das Terroir eindrücklich in den Wein transportieren. Ein Wein, der sehr schön reifen und sein volles Potenzial noch zeigen wird. (pb)

 **Vegan**

 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Schweiz

 **Region:** Graubünden

 **Genussreife:** ab 2028

 **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

 **Traubensorten:** Pinot Noir

 **Allergene:** Enthält Sulfite

 **Vino Vario:** 19