



2024 Pinot Noir

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

Degustationsnotiz

Wir probieren alle Parzellen einzeln. Jene aus Fläsch ergibt die zartesten, elegantesten Weine, herrlich würzig mit köstlicher Extraktsüsse. Jene aus Jenins mit fetterem Boden bringt mehr Schmelz. Jene von Svens Lieblingsparzelle «Hummeli» (es war seine erste!) hat einen ausgeprägt burgundischen Charakter. Danach probieren wir die zwei Parzellen, die mit Ganztrauben vergoren wurden; man riecht hier eine sanft grüne Note, sehr saftig.

Die finale Cuvée zeigt ein äusserst komplexes und gleichzeitig feines und elegantes Duftbild. Was für eine aromatische Fülle aus rot- und schwarzbeerigen Früchten. Himbeere, Erdbeere, Johannisbeere, Sauerkirsche und Cassis. Alles herrlich unterlegt von einer sanften Würze und von tänzerisch floralen Aromen. Sanfter Auftakt mit einem delikatsaftigen und aromatischfülligen Körper, geprägt von cremigfeinen Tanninen. Das ist die pure Eleganz am Gaumen – ein eher femininer Wein, aber mit viel Charakter und Tiefgang. Mit jedem Schluck erkennt man neue Facetten. Wer eleganten und gleichzeitig aromatischen Pinot Noir mag, muss diesen Wein von Sven Fröhlich einfach lieben. Ein Wein, der wie die Sonne aus dem Glas strahlt. (pb)

-  **Typ:** Rotwein
-  **Land:** Schweiz
-  **Region:** Graubünden
-  **Genussreife:** ab 2028
-  **Alkoholgehalt:** 13% Vol.
-  **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C
-  **Traubensorten:** Pinot Noir
-  **Allergene:** Enthält Sulfite
-  **Vino Vario:** 19+