



Pinot Noir 2018 (limitiert)

Feines Beerenaroma nach Blaubeere u.
Holunder, dichte Textur, voller Körper,
edel

Winzer: Gantenbein

Region: Graubünden

Rebsorte: 100% Pinot Noir

Farbe: rot

Ausbau: Barrique

Alkohol: 13.5 % vol

Trinktemperatur: 18 - 20°C

Kulinarischer Tipp: Zu Wildgerichten wie z.B.
Taubenragout mit Perlwiebeln, Räucherspeck und
Pastinackepüree

0.75 l – Bestellnummer n400018

Gantenbein Graubünden

Das Weingut Gantenbein wurde 1982 von Martha und Daniel Gantenbein gegründet. Es liegt am Rande des Weindorfes Fläsch im Bündner Rheintal. Rund um das Weingut sind fünf Hektar mit Pinot Noir bepflanzt, ein Hektar mit Chardonnay und ein paar Ar mit Riesling. Die Klone kommen aus dem Burgund. Gepflanzt wird mit dichtem Stockabstand, was die Erträge stark reduziert.

Damit nichts von der Traubenqualität auf dem Weg in die Flasche verloren geht, wird im hochmodernen Keller weder gepumpt noch filtriert. Die weltgewandten und weitgereisten Gantenbeins beschreiben ihre Weine am besten selber: "Fein und kräftig, raffiniert und konzentriert, filigran und komplex. Harmonie und Gegensatz. Ist das unser Pinot noir? Mais oui!" Leider hochlimitiert.