

## MARTHA & DANIEL GANTENBEIN

### Riesling Fläsch AOC Graubünden



Jahrgang:	2018
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Martha &amp; Daniel Gantenbein</b>
Traubensorten:	Riesling
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	8-10°
Bewertung:	Parker 95

Seit dem Jahrgang 2013 bauen Martha und Daniel Ihren Riesling trocken aus. In der Nase zeigt sich typische Riesling Frucht mit Aromen von frischen Aprikosen, Apfel und Limettenabrieb, dazu etwas Maracuja und ein Bienenwaben Touch, unterlegt mit fein mineralische Tönen. Am Gaumen finessenreich, zupackend, mit guter Frische und feiner Salznote im langen Abgang.

#### **Empfehlung**

---

Passt hervorragend als frischer, trinkanimierender Apero, aber auch als Begleiter zu asiatischer Küche., oder zu leichten Fischgerichten.

#### **Produzent**

---

Martha und Daniel Gantenbein sind seit den 1980er Jahren Weinpioniere der Schweiz. Doch trotz ihres über die Schweizer Grenzen hinausreichenden Erfolgs können sie eines nicht lassen: unablässig der vermeintlichen Spur hin zur Perfektion zu folgen und ihr so noch etwas näher zu kommen. Denn Martha und Daniel kennen die Weinwelt und wissen, was sie wollen. Dabei kommt ihnen zugute, dass Daniel der handwerkliche Tüftler ist. Und Marthas Blick für die Trauben im Rebberg – 100% Burgunder-Klone – ist bereits legendär. Ihr entgeht gar nichts. Nur das wirklich Gesunde und Reife ist gut genug. Die Weine danken's mit grosser Komplexität und einer Harmonie, die dem Bild geschliffener Brillanten gleicht. Gantenbein ist also das Gegenteil von Zufall. Nichts darf verloren gehen, auf dem Weg von der perfekt reifen Traube bis zum fertigen Wein in der Flasche. Und Gantenbein ist auch nicht Village bis Grand Cru. Nein, hier wird 1 Pinot und 1 Chardonnay auf höchstem Niveau produziert. Ein Wein, ein Statement ... und was für eins!

