

# GEORG FROMM

## Gewürztraminer Malans AOC

### Graubünden



|                      |                    |
|----------------------|--------------------|
| Jahrgang:            | 2022               |
| Inhalt:              | 75 cl              |
| Produzent:           | <b>Georg Fromm</b> |
| Traubensorten:       | Gewürztraminer     |
| Alkoholgehalt:       | 13.30% Vol.        |
| Ausschenktemperatur: | 9-11°              |

Der trocken ausgebaute Gewürztraminer ist eine absolute Rarität in der Herrschaft. In der Nase zeigen sich Rosenblüten, Honig, saftige Williams Birne und exotische Noten von Litschi und «Turkish Delight». Im Gaumen sehr harmonisch, mit schöner Balance von Säure, Mineralität und subtilen, vom acht-monatigen Barrique-Ausbau stammenden Holz Tönen. NUR 860 FLASCHEN PRODUZIERT!

#### **Empfehlung**

---

Wunderbarer Apero-Wein mit würzigen Häppchen, oder leichten Vorspeisen wie etwa zu Cazpacho oder einem Zitronengrassüppchen mit Crevettenspiess, zu Ceviche vom Zackenbarsch, aber auch zu leicht scharfer Asiatischer und Indischer Küche.

#### **Produzent**

---

Was mit Urgrossvater Bartholomäus seinen Anfang nahm, bringt Georg Fromm auf den bisherigen Höhepunkt: lagenspezifische Pinots, die vor allem dank unterschiedlicher Klone und abweichenden Alters der Reben die gewünschte Vielfalt in der Pinot-Eleganz zeigen. Selfi/Selvenen, Fiedler, Spielmann und Schöpfi heissen die Wingert, wovon der letztere nachweislich bereits seit 1000 Jahren Reben ernährt. Die Pinots werden ergänzt durch etwas Merlot und die Weissweine. Dazu gesellt sich ein ungewöhnliches Erbe aus Fromms Zeit als Wanderwinzer, der in der Schweiz und Neuseeland gleichzeitig wirkte: vom 2007 in Neuseeland verkauften Weingut behielten Georg Fromm zusammen mit seinem englischen Partner, Johnny Wheeler, den Lieblingsrebbberg Clayvin Vineyard (13 ha). Sie produzieren seit 2011 einen international gelobten, unter biodynamischen Gesichtspunkten gezogenen Wheeler/Fromm Pinot sowie die Entsprechung in Syrah und Chardonnay. Ein Winzer, der Welten zu verbinden weiss, mit Weinen, die in zahlreichen renommierten Restaurants gelistet sind und mit der Swiss

First Class geflogen sind.