

**WEINGUT FROMM**  
**Pinot Noir Malans AOC**  
**Schöpfi Wingert Graubünden**

Jahrgang:	2022
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Weingut Fromm</b>
Traubensorten:	Pinot Noir
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

Der "Schöpfi" war die erste, mit Burgunder Klonen bestockte Einzellage, die separat gekeltert und als solche auf den Markt kam. Deren Rebstöcke sind mittlerweile 21-Jährig. Der Wein reift für 12 Monate in Barriques. In der Nase zeigt sich ein einladender Duft mit Aromen von reifen Waldbeeren, Weichseln und Cranberries, würzig unterlegt mit Noten von getrockneten Rosenblätter, blühenden Kräutern und etwas Tabak. Am Gaumen von einer wunderbar eleganten Komplexität und vielschichtiger Tiefe, mit viel Spannung, präsenter aber feiner Tannin Struktur und gut stützender Säure im langen Abgang. **NUR 912 FLASCHEN!!**

**Empfehlung**

---

Ein wunderbar eleganter Begleiter zu Pilzgerichten, zu Geschmortem wie etwa "Coq au Vin" oder "Boeuf Bourguignon" und natürlich zu Wild und Wildgeflügel.

**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 Lieblingsrebbeg 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.