

WEINGUT FROMM Chardonnay Malans AOC Graubünden



Jahrgang:	2022
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Weingut Fromm
Traubensorten:	Chardonnay
Alkoholgehalt:	12.80% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Ausgebaut wurde dieser wunderbare Chardonnay, für 12 Monate in französischen Barriques. In der Nase zeigen sich einladende Aromen von Weinbergs Pfirsich, saftiger Melone und etwas (grüner) Banane, dazu floralisch-mineralische Noten von weissen Blüten und Feuerstein, umrahmt von feinen Röst Tönen. Am Gaumen schöner Schmelz zeigend, mit toller Balance von animierender Frische, saftiger Frucht und feiner, dezent salzig-mineralischer Würze. NUR 3200 FLASCHEN PRODUZIERT!

Empfehlung

Zum Apéro (mit kleinen Snacks) genauso wie zu verschiedenen Vorspeisen, etwa Gemüse im Tempura Teig mit würzigem Sauerrahm Dip, geräucherter Forelle oder Garnelen Spiess auf Zitronen Risotto, aber auch zu Fisch und Geflügel.

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.