

**WEINGUT FROMM**  
**Gewürztraminer Malans AOC**  
**Graubünden**

Jahrgang:	2022
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Weingut 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 Aperero-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**

Seit fünf Generationen schlägt das Herz der Familie Fromm für den Weinbau. Schon Georg Fromm Senior erkannte das Potenzial der Malanser Lagen. 1969 übernahm sein Enkel (auch Georg) mit nur 16 Jahren den Familienbetrieb – jung, mutig und visionär. Nach 25 Jahren Pionierarbeit in Malans zog es ihn nach Neuseeland, wo er 1992 als „Zweit-Betrieb“ die renommierte Fromm Winery-La Strada gründete – ein Abenteuer, das ihn über zwei Jahrzehnte prägte. Nach dem Verkauf widmete sich Georg mit neuem Elan und erweitertem Horizont, wieder vollumfänglich dem Weingut in Malans. 2015 stieg Sohn Marco ein und führt heute das Weingut mit Fokus auf Herkunft, Präzision und Eleganz. Zusammen mit Kellermeister Cédric Werner entstehen finessenreiche, klare Weine mit Tiefgang – insbesondere die Einzellagen-Pinots, die bei Liebhabern begehrt und immer schnell vergriffen sind. Georg bleibt als weinverliebter Tüftler und Mentor dem Betrieb erhalten – neugierig wie eh und je voller Neugier und Tatendrang.