

WEINGUT ROMAN HERMANN**Pinot Noir Grand Maître
Fläsch AOC Graubünden**

Jahrgang:	2022
Inhalt:	300 cl
Produzent:	Weingut Roman Hermann
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

Die Trauben stammen von alten, 1975 gepflanzten Rebstöcken. Diese sehr aromatischen Trauben werden im Holzbottich vergoren, dabei werden auch 20% Ganztrauben mitvergoren. Ausgebaut wird der Wein anschliessend in französischen Barriques, (mit 50% Neuholz). Auf eine Feinfiltration wird verzichtet. Elegantes Nasenbild mit Aromen von roten und blauen Beeren, Morellen und etwas Pflaume, floral-würzig unterlegt mit Noten von getrockneten Rosenblättern, Tabak und Edelholz Tönen. Am Gaumen wiederum mit saftiger Beerenfrucht, Würze und präsenten, aber fein strukturierten Tanninen, gestützt von einem gut eingebundenem Säure Nerv.

Produzent

Wann genau der erste Wein auf dem Weingut Hermann gekeltert wurde, ist nicht überliefert – sicher ist nur: Bereits um 1930 pflegte Urgrossvater Leonhard seine Leidenschaft für Pinot Noir an der Fläscher Halde. Mit Riesling-Sylvaner, Pinot Gris und Completer kamen 1975 neue Sorten dazu – der Grundstein für Innovation war gelegt. Seit 2017 führt Roman Hermann das nach ihm benannte Weingut mit Herzblut. Auf 6 Hektaren, darunter die legendäre Terrassenanlage im Fläscher Bad, einst von Grossvater Hanspeter geschaffen, entstehen charaktervolle Weine. Unterstützt wird Roman von seinen Eltern Rosi und Peter, Pioniere des Sauvignon Blanc in der Bündner Herrschaft. Roman, 1987 geboren, entdeckte früh seine Passion fürs Winzerhandwerk. Nach seiner Lehre sammelte er weltweit Erfahrung – von Neuseeland bis Südafrika – und schloss 2013 die Weintechniker-Ausbildung in Weinsberg mit Auszeichnung ab.