

WEINGUT ROMAN HERMANN

Terra Noir

Fläsch AOC Graubünden



Jahrgang:	2023
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Weingut Roman Hermann
Traubensorten:	Zweigelt (Rotburger), Merlot, Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

Eine reichhaltige Cuvée aus 60% Zweigelt, 20% Merlot und 20% Pinot Noir, ausgebaut für 14 Monate in Barriques. In der Nase zeigen sich Aromen von dunklen Beeren, saftigen schwarzen Kirschen, Pflaumen und etwas Cassis, umrahmt mit fein röstigen Noten von Edel-Kakao, Tabak, Süssholz und einem Touch Vanillin. Am Gaumen rund und saftig, mit eleganter Fülle, Schmelz und würziger Frucht.

Empfehlung

Ein wunderbarer Begleiter zu Schmorgerichten und Wild, etwa Kaninchen im Römertopf mit Pflaumen, Rinds Rouladen, Gempfeffer oder Reh Schnitzel mit Preiselbeer-Rahmsauce, aber auch zu Risotto oder Pasta mit Pilzen.

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.

