MARTHA & DANIEL GANTENBEIN
Pinot Noir Fläsch AOC
- SECLI KELLERSELEKTION Graubünden



Jahrgang:	2017
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Martha & Daniel Gantenbein**
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemparatur:	16-18°
Bewertung:	Parker 93-94

EXKLUSIV: SECLI KELLERSELEKTION 2025 - 5 JAHRE FLASCHENGEREIFT! Fünf "Extra-Jahre" kontrollierte Reifezeit - nach der erst-Lancierung auf dem Markt - verleihen diesem Schweizer Pinot Noir-Juwel, seine Balance, Tiefe und Trinkreife. Der Wein wurde unter optimalen Bedingungen gelagert und präsentiert sich jetzt in perfekter Form - trinkbereit, charaktervoll und rar. Die Secli Kellerselektion steht für Geduld, Präzision und Schweizer Weinkultur. Weine, die in Ruhe reifen durften und jetzt ihren Moment gefunden haben.

Empfehlung

Ein edler Begleiter zum "Sonntagsbraten", feinen Schmorgerichten und vor allem auch zu Wild und Wildgeflügel.

Produzent

Martha und Daniel Gantenbein gehören seit den 1980er Jahren zur Spitze der Schweizer Winzer. Ihr Streben nach Perfektion treibt sie stetig an – kompromisslos und mit klarer Vision. Daniel, der handwerkliche Tüftler, und Martha, deren legendärer Blick im Rebberg kein Detail entgeht, ergänzen sich perfekt. Nur absolut gesunde, reife Trauben – 100 % Burgunder-Klone – kommen zur Verarbeitung. Das Resultat: Weine mit Tiefe, Komplexität und brillanter Harmonie. Bei Gantenbein ist nichts dem Zufall überlassen. Vom Rebstock bis zur Flasche zählt jedes Detail. Statt breitem Sortiment gibt es ein klares Bekenntnis: 1 Pinot Noir, 1 Chardonnay und – bei Top-Qualität – 1 Riesling. Jeder Wein ein Statement.