

# MARTHA & DANIEL GANTENBEIN

## Pinot Noir Fläsch AOC Graubünden



Jahrgang:	2017
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Martha &amp; Daniel Gantenbein</b>
Traubensorten:	Pinot Noir
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Parker 93-94

Burgundisch anmutendes Nasenbild mit Aromen von roten und blauen Beeren, Pflaumen und reifer, saftiger Kirsch-Frucht. Begleitet von fein mineralischen Tönen, Noten von getrockneten Blüten und dezentem Röstbrot Touch. Am Gaumen ausgewogen mit schöner Frische, Frucht und präsenten, aber seidigen Tanninen.

### **Empfehlung**

---

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

### **Produzent**

---

Martha und Daniel Gantenbein sind seit den 1980er Jahren Weinpioniere der Schweiz. Doch trotz ihres über die Schweizer Grenzen hinausreichenden Erfolgs können sie eines nicht lassen: unablässig der vermeintlichen Spur hin zur Perfektion zu folgen und ihr so noch etwas näher zu kommen. Denn Martha und Daniel kennen die Weinwelt und wissen, was sie wollen. Dabei kommt ihnen zugute, dass Daniel der handwerkliche Tüftler ist. Und Marthas Blick für die Trauben im Rebberg – 100% Burgunder-Klone – ist bereits legendär. Ihr entgeht gar nichts. Nur das wirklich Gesunde und Reife ist gut genug. Die Weine danken's mit grosser Komplexität und einer Harmonie, die dem Bild geschliffener Brillanten gleicht. Gantenbein ist also das Gegenteil von Zufall. Nichts darf verloren gehen, auf dem Weg von der perfekt reifen Traube bis zum fertigen Wein in der Flasche. Und Gantenbein ist auch nicht Village bis Grand Cru. Nein, hier wird 1 Pinot und 1 Chardonnay auf höchstem Niveau produziert. Ein Wein, ein Statement ... und was für eins!