

GEORG FROMM

Pinot Noir Malans AOC

Fidler Wingert Graubünden



Jahrgang:	2018
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Georg Fromm
Traubensorten:	Pinot Noir
Alkoholgehalt:	13.60% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Parker 92-93

Eine Einzellage mit mittlerweile 39-jährigen Schweizer Pinot-Noir-Klonen. Der Boden ist mittelschwer und nebst dem hohen Schiefer-Anteil auch kalkreich. In der Nase zeigen sich einladende Aromen von Waldbeeren, dunklen Kirschen und feine Blüten Töne, dazu ein Hauch von würzigen Tabak Noten. Am Gaumen mit viel Präzision und Frische, samtigen Tanninen und wunderbarer Balance. NUR 900 FLASCHEN

Empfehlung

Passt ausgezeichnet zu feinen Pasteten, kräftigen Suppen, z.B. Engadiner-Hochzeitssuppe oder einem edlen «Bollito misto», auch zu Pasta und verschiedenen Risotti, etwa mit Pilzen oder Roter Beete. Weiter auch wunderbar zu feinen Schmorgerichten und Wildgeflügel.

Produzent

Was mit Urgrossvater Bartholomäus seinen Anfang nahm, bringt Georg Fromm auf den bisherigen Höhepunkt: lagenspezifische Pinots, die vor allem dank unterschiedlicher Klone und abweichenden Alters der Reben die gewünschte Vielfalt in der Pinot-Eleganz zeigen. Selfi/Selvenen, Fidler, Spielmann und Schöpfi heissen die Wingert, wovon der letztere nachweislich bereits seit 1000 Jahren Reben ernährt. Die Pinots werden ergänzt durch etwas Merlot und die Weissweine. Dazu gesellt sich ein ungewöhnliches Erbe aus Fromms Zeit als Wanderwinzer, der in der Schweiz und Neuseeland gleichzeitig wirkte: vom 2007 in Neuseeland verkauften Weingut behielten Georg Fromm zusammen mit seinem englischen Partner, Johnny Wheeler, den Lieblingsrebbberg Clayvin Vineyard (13 ha). Sie produzieren seit 2011 einen international gelobten, unter biodynamischen Gesichtspunkten gezogenen Wheeler/Fromm Pinot sowie die Entsprechung in Syrah und Chardonnay. Ein Winzer, der

Welten zu verbinden weiss, mit Weinen, die in zahlreichen renommierten Restaurants gelistet sind und mit der Swiss First Class geflogen sind.