

WEINGUT ROMAN HERMANN

Sauvignon Blanc Fläsch AOC Graubünden



Jahrgang:	2024
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Weingut Roman Hermann
Traubensorten:	Sauvignon Blanc (Blanc Fumé)
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Ausgebaut komplett im Stahltank, zeigt dieser Sauvignon Blanc fast ein wenig eine neuseeländische Stilistik. Im Nasenbild mit knackigen Aromen von Stachelbeeren, Kiwis, Limetten und Grapefruits, dazu florale Noten von Holunderblüten und feinem Brennessel Touch. Am Gaumen mit guter Struktur, knackiger Frucht und schöner Länge.

Empfehlung

Toller Begleiter zu Spargelgerichten - speziell mit grünem Spargel - aber auch zu Fisch und Meeresfrüchten oder einfach als wunderbarer Apéro-Wein genossen.

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 charaktvolle 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.